

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова

«16» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Охрана труда и техника безопасности на
перерабатывающих предприятиях**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях» – формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с изучением, в неразрывном единстве, эффективной профессиональной деятельности работника с требованиями к его безопасности и защищенности на перерабатывающих предприятиях.

Задачи дисциплины:

- изучение методов создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности на перерабатывающих предприятиях;

- овладение навыками разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;

- овладение навыками проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;

- формирование умения принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.36 «Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины учебного плана. Дисциплина изучается в 6 семестре на 3 курсе очной формы обучения, в 6 семестре на 3 курсе и в 7 семестре на 4 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИД-1_{УК-8}. Знает принципы организации охраны труда на предприятии, средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации; алгоритм действия при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации и военных конфликтов.</p>	<p>Знает: правовые и организационные основы охраны труда; средства защиты персонала и населения; основы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда; опасные и вредные производственные факторы; классификацию чрезвычайных ситуаций; признаки, причины, последствия и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий.</p> <p>Умеет: идентифицировать опасные и вредные производственные факторы, поражающие факторы при ЧС и военных конфликтах; прогнозировать возможные последствия при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; устранять возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; применять средства индивидуальной и коллективной защиты; обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; осуществлять действия по</p>

		<p>предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.</p> <p>Владеет: навыком применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности; методами прогнозирования последствий реализации угроз для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; приемами защиты от опасных и вредных факторов; навыками поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности; приемами проведения комплекса мероприятий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p>
<p>ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знает: теоретические основы применения правовых норм в производственных ситуациях; нормативные правовые акты и специальную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умеет: использовать нормативные документы оформлять специальную документацию по вопросам сельского хозяйства в производственных ситуациях в процессе переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Владеет: навыками поиска нужной нормативно-правовой информации в производственных ситуациях в процессе переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства.</p>

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знает: теоретические основы обеспечения безопасных условий труда на производстве.
		Умеет: организовать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
		Владеет: навыками оценки безопасности условий труда в конкретных производственных ситуациях.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	Объем контактной работы	6 (18)
Аудиторные занятия (всего)		442	42	442
в том числе:	Лекции	14	14	14
	Лабораторные работы	28	28	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		66	0,25	66
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	14	-	14
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	20		20
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	24		24
	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	42,25	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,17	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	Объем контактной работы	2 сессия 3 курс (3)	1 сессия 4 курс (3)
Аудиторная контактная работа занятия (всего)		8	8	4	4
в том числе:	Лекции	4	4	2	2
	Лабораторные работы	4	4	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		100	0,25	32	68
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	4		2	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	86		28	56
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6		2	4
СР в сессию	Зачет	4	0,25	-	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	8,25	36	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,34	1	2

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Вводная лекция. Основные понятия и терминологии охраны труда. Организация работ по охране труда на перерабатывающих предприятиях	2
2.	Гигиена труда и производственная санитария	2
3.	Основы техники безопасности	2
4.	Правила по охране труда на предприятиях по хранению и переработке зерна (Приказ Минсельхоза РФ от 20.06.2003г. №888)	2
5.	Правила по охране труда в мясной промышленности (Приказ Минсельхоза РФ от 20.06.2003г. № 890)	2
6.	Правила по охране труда в молочной промышленности (Приказ Минсельхоза РФ от 20.06.2003г. № 897)	2
7.	Правила по охране труда при хранении и переработке плодоовощной продукции (Приказ Минсельхоза РФ от 20.06.2003г. № 898)	2
Итого:		14

для заочной формы обучения

	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Основные понятия и терминологии предмета охраны труда на перерабатывающих предприятиях	2
2.	Основы техники безопасности	2
Итого:		4

4.3 Тематический план лабораторных работ
для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1.	Организация работы по охране труда и пожарной безопасности на перерабатывающих предприятиях	4
2.	Организация обучения работающих безопасности труда	4
3.	Разработка инструкций по охране труда для работников	4
4.	Расследование и учет несчастных случаев на производстве	4
5.	Планирование и финансирование мероприятий по охране труда	4
8.	Общие требования Правил по охране труда при хранении и переработке плодоовощной продукции.	2
11.	Требования безопасной организации работ при хранении и переработке зерна	2
13.	Общие требования Правил по охране труда в мясной промышленности.	2
14.	Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.	2
Итого:		28

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Планирование и финансирование мероприятий по охране труда	2
2	Охрана труда в организациях по хранению и переработке зерна, плодов и овощей. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности.	2
Итого:		4

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	14
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	20
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	24
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:		66

для заочной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	86
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	6
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:		100

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, выносимые на экзамен.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с проведением обучения и инструктажей по безопасности труда, разработке инструкций по охране труда для работающих, по расследованию несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, по разработке планов мероприятий по улучшению условий и охраны труда на предприятиях с применением интенсивных методов обучения. В связи с этим, при подготовке к лабораторно-практическим занятиям, особое внимание необходимо уделять действующим в Российской Федерации и системе агропромышленного комплекса законодательных и иных нормативных правовых актов по безопасности труда.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Организация работы по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях АПК» особое внимание следует обращать на систему управления охраной труда. Необходимо также знать права и ответственность за обеспечение безопасности труда и пожарной безопасности руководителей и должностных лиц предприятий системы АПК.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно получить список вопросов, выносимых на зачет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Солопова, В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся по образоват. программе высш. образования по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность / Оренбургский гос. ун-т, В.А. Солопова.– Оренбург : ОГУ, 2017 .– 126 с. – ISBN 978-5-7410-1686-2 .– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/634978>

6.1.2 Тимофеева, С. С. Организация охраны труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. С. Тимофеева, С. С. Тимофеев, М. А. Мурзин. – Иркутск : ИРНИТУ, 2021. – 308 с. – ISBN 978-5-8038-1636-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/325262>.

6.1.3 Инюкина, Т. А. Охрана труда на пищевых предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Инюкина. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 132 с. – ISBN 978-5-907247-94-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/196493>.

6.2.Дополнительная литература:

6.2.1 Долгов, В.С. Безопасность среды обитания на объектах сельского хозяйства [Электронный ресурс] : учебник / В.С. Долгов. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 400 с. – ISBN 978-5-8114-3342-1. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/115501>

6.2.2 Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Бурашников, Ю.М., Максимов А.С.– Издательство «Лань», 2017.– 496 с.– режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93587>.

6.2.3 Солопова, В. А. Безопасность на предприятиях пищевой промышленности: [Электронный ресурс] практикум : учебное пособие / В. А. Солопова, Н. Н. Рахимова, В. Е. Дудоров. – Оренбург : ОГУ, 2020. – 155 с. – ISBN 978-5-7410-2442-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/293783>.

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
5	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
6	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского ти-	Учебная аудитория на 24 посадочных места,

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	па, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
7	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
8	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.600. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 10 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья)
9	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях» включает отчеты по темам лабораторных работ.

Цель: Закрепить знания полученные из лекционного курса по заданной теме. Определить основные узлы, рабочие органы, расстановку оборудования, что может вызвать травматизм персонала. Сформировать владение навыками защиты работающих от случаев травматизма и нанесения вреда здоровью машинами, механизмами и окружающей средой на предприятии.

Задание: Выявить характерные особенности возможных нарушений требований охраны труда и техники безопасности на рассматриваемом перерабатывающем предприятии. Выполнить предупреждающие надписи в технологической цепи производства с составлением соответствующих инструкций по обеспечению безопасного производства.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в схеме машины или установки, знают

основные рабочие органы машины, могут определить их расположение, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут выполнить схему, путаются в назначении рабочих органов машин, не могут определить их положение, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 2 вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки/специализация)
«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация)
Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
(наименование кафедры)
Дисциплина: Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях
(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Основные понятия охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях

2 Вопрос. Общие требования правил по охране труда в организациях по хранению и переработке зерна

Составитель _____ В.А. Милюткин
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Основные понятия охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях
2. Общие требования правил по охране труда в организациях по хранению и переработке зерна.
3. Опасные и вредные производственные факторы
4. Требования безопасной организации работ при хранении и переработке зерна.
5. Понятие безопасности
6. Требования к производственному оборудованию и организации рабочих мест в организациях по хранению и переработке зерна.

7. Негативные факторы производственной среды
8. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции – зерна.
9. Критерии комфортности и безопасности производственной среды.
10. Охрана труда при хранении и переработке плодоовощной продукции.
11. Допустимое воздействие негативных факторов
12. Общие требования Правил по охране труда при хранении и переработке плодоовощной продукции.
13. Воздействие вредных веществ на человека и среду обитания
14. Требования к организации плодоовощных процессов хранения.
15. Воздействие вибрации на человека
16. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам (плодоовощная продукция).
17. Акустические колебания: шум, инфразвук, ультразвук и их воздействие на человека.
18. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест (плодоовощная продукция).
19. Воздействие на человека электромагнитных полей и излучений.
20. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортированию плодоовощной продукции.
21. Ионизирующие излучения. Воздействие на человека и защита от них
22. Общие требования Правил по охране труда в мясной промышленности
23. Электрический ток и его воздействие на человека
24. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности
25. Организация службы охраны труда на предприятии
26. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
27. Основные задачи службы охраны труда
28. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
29. Права работников службы охраны труда
30. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
31. Пожарная безопасность на предприятии. Руководство и контроль за состоянием пожарной безопасности на предприятии
32. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
33. Обеспечение пожарной безопасности при проведении технологических процессов, эксплуатации оборудования, производстве пожароопасных работ. Установка и контроль за состоянием средств контроля, оповещения и пожаротушения.
34. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции молочной промышленности

35. Электробезопасность. Составление плана эвакуации при пожаре. Система мероприятий по обеспечению пожарной безопасности

36. Общие требования Правил по охране труда при эксплуатации объектов очистки сточных вод организаций, перерабатывающих сельскохозяйственное сырье.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х бальной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся отвечает на вопрос полно и развернуто, четко формулирует определения, касающиеся вопроса, подтверждает свой ответ фактическими примерами
«не зачтено»	Обучающийся неправильно формулирует основные определения, касающиеся вопроса, или вообще не может их дать, не подтверждает свой ответ фактическими примерами

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки в форме зачета.

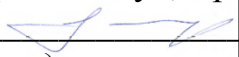
Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой – устно по билетам. Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце практического занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего практического занятия по заранее выданной тематике.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций аспирантом. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 30 мин.	Комплекты вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал: профессор кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», доктор тех. наук, профессор Милюткин В.А.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «11» мая 2023 г., протокол № 8.


Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент В.Н. Сысоев



подпись

И. о. начальника УМУ
М.В. Борисова



подпись