



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
промышленного рыболовства

Г.М. Долин

« 15 » 05 2018

Рабочая программа дисциплины

ОХРАНА ТРУДА В ПП

QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)

вариативной части модуль по выбору 1 «Безопасность технологических
процессов и производств пищевой промышленности (ПП)»
образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки


20.03.01 ТЕХНОСФЕРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Профиль программы

«БЕЗОПАСНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗВОДСТВ»

Факультет промышленного рыболовства

РАЗРАБОТЧИК	Кафедра безопасности жизнедеятельности
ВЕРСИЯ	V.2
ДАТА ВЫПУСКА	28.04.2018
ДАТА ПЕЧАТИ	28.04.2018

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 2/13

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Охрана труда в пищевой промышленности (ПП)» является формирование целостного представления о правовой базе системы организации охраны труда в организациях и на предприятиях пищевой промышленности.

Освоение дисциплины предполагает овладение теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, по основным направлениям:


- освоение содержания основ управления безопасностью и охраны труда в пищевой промышленности;
- анализ системы мер, направленных на создание совершенной системы охраны труда, необходимой каждому предприятию, организации, учреждению;
- идентифицирование (выявление) опасных и вредных производственных факторов в организациях и на предприятиях пищевой промышленности;
- организация всестороннего контроля за соблюдением работниками пищевой промышленноститребований охраны труда;
- предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний в организациях и на предприятиях пищевой промышленности;
- информирование и консультирование работников организацийпищевой промышленностио состоянии охраны труда;
- изучение, обобщение и распространение передового опыта по охране труда в организациях.

Изучение этих направлений в учебном процессе позволит выпускникам грамотно и умело осуществлять свою деятельность по охране труда на предприятиях пищевой промышленности, сохранить здоровье и работоспособность работников в процессе трудовой деятельности.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Результатом освоения дисциплины «Охрана труда в ПП» должен быть следующий этап формирования у обучающегося профессиональной компетенции (ПК), предусмотренной ФГОС ВО, а именно:

- по ПК-19: способность ориентироваться в основных проблемах техносферной

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2

Стр. 3/13

безопасности:

- ПК-19.5: способность ориентироваться в основных проблемах охраны труда в пищевой промышленности.

2.2 В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- нормативные и законодательные акты, обеспечивающие решение задач охраны труда в организациях пищевой промышленности;

- основные формы организации работ по охране труда;

- систему всестороннего контроля в области охраны труда;

уметь:

- формулировать все основные понятия относящиеся к охране труда, задачи и функции специалиста по охране труда;

- пользоваться законодательной и нормативной базой по вопросам охраны труда в организациях пищевой промышленности;

владеть:


- навыками выявления проблем охраны труда для различных организаций пищевой промышленности.

3 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01.02 «Охрана труда в ПП» относится к Борку 1 вариативной части входит в состав модуля по выбору 1 «Безопасность технологических процессов и производств пищевой промышленности (ПП)» образовательной программы (ОП) бакалавриата по направлению 20.03.01 Техносферная безопасность, профиль «Безопасность технологических процессов и производств».

При изучении дисциплины используются знания и навыки довузовской подготовки по основам безопасности жизнедеятельности, а также получаемые студентами при освоении дисциплин Б1.В.12 «Производственная безопасность», Б1.В.10 «Управление техносферной безопасностью».

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01.02 «Охрана труда в ПП» является важным учебным курсом ОП, непосредственно формирующим уровень профессиональной подготовленности

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 4/13

студента. Результаты освоения дисциплины используются при написании выпускной квалификационной работы.

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. Законодательные и нормативные акты по охране труда

Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины.

ОВПФ на предприятиях и в организациях мясной, молочной промышленности, хлебопекарных и макаронных производствах, при производстве алкогольной и безалкогольной продукции. ОВПФ на предприятиях и в организациях кондитерского производства, общественного питания и в розничной торговле.

Перечень нормативных правовых актов, которые использованы при разработке учебного материала. Общие требования.


Тема 2. Охрана труда на предприятиях и в организациях мясной и молочной промышленности

Требования к производственным (технологическим) процессам, производственным помещениям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к исходным материалам и полуфабрикатам. Требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений). Требования к профессиональному отбору и проверке знаний.

Тема 3. Охрана труда на предприятиях и в организациях хлебопекарных и макаронных производствах

Требования к производственным помещениям и зданиям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к технологическим процессам. Средства индивидуальной защиты и основные требования к их применению. Ответственность за нарушение Правил и контроль за их выполнением.

Тема 4. Охрана труда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 5/13

Производственные (технологические) процессы, и предъявляемые к ним требования. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Требования, предъявляемые к производственным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям. Требования противопожарного режима на предприятиях алкогольной и безалкогольной продукции.

Тема 5. Охрана труда на предприятиях и в организациях кондитерского производства

Требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Допускаемые уровни опасных и вредных производственных факторов. Требования пожаро- и взрывобезопасности. Требования безопасности при ремонтных работах.


Тема 6. Охрана труда в общественном питании

Требования к производственным, административным помещениям и зданиям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к производственным (технологическим) процессам.

Электронагревательное оборудование. Общие требования безопасности. Электромеханическое оборудование. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест.

Тема 7. Охрана труда при производстве консервов

Общие положения. Требования к территории и производственным помещениям. Машины, оборудование, инструменты и приспособления. Требования к производственным процессам. Работы повышенной опасности на предприятиях и в организациях попроизводству консервов.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 6/13

5 ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ) И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (ЗЕТ), т.е. 252 академических часа (189 астр. часов) контактной (лекционных и практических занятий) и самостоятельной учебной работы студента, в т.ч. связанной с промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам ОП, темам и видам учебной работы студента приведено ниже.


Форма аттестации по дисциплине:

очная форма, седьмой семестр – зачет;

восьмой семестр – курсовой проект, экзамен.

Таблица 1 - Объем (трудоёмкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Номер и наименование темы	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СРС	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
Семестр – 7, трудоемкость – 3 ЗЕТ (108 час.)					
1. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. Законодательные и нормативные акты по охране труда.	4	-	6	12	22
2. Охрана труда на предприятиях и в организациях мясной и молочной промышленности.	10	-	8	12	30
3. Охрана труда на предприятиях и в организациях хлебопекарных и макаронных производствах.	8	-	8	12	28
4. Охрана труда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции.	8	-	8	12	28
Учебные занятия	30	-	30	48	108
Промежуточная аттестация	зачет				
Всего в 7 семестре					108
Семестр – 8, трудоемкость – 4 ЗЕТ (144 час.)					
5. Охрана труда на предприятиях и в организациях кондитерского производства.	4	-	6	10	22

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2

Стр. 7/13

Номер и наименование темы	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СРС	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
6. Охрана труда в общественном питании.	4	-	16	22	44
7. Охрана труда при производстве консервов.	4	-	16	22	44
Учебные занятия	12	-	32	64	108
Промежуточная аттестация	экзамен				36
Всего в восьмом семестре					144
Итого по дисциплине:					252

ЛЗ – лабораторные занятия (не предусмотрены), ПЗ – практические занятия, СРС – самостоятельная работа.


6 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ (РАБОТЫ)

Не предусматриваются.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 2 - Объем (трудоёмкость освоения) и структура ПЗ

Номер ПЗ	Тема и содержание ПЗ (семинар)	Кол-во часов ПЗ
1	Разработка плана мероприятий по охране труда в организациях пищевой промышленности.	2
2	Основные требования по охране и безопасности труда на предприятиях, в учреждениях хлебопекарных и макаронных производствах	8
3	Основные требования по охране и безопасности труда к способам хранения, транспортировке и применению в технологическом процессе при производстве алкогольной и безалкогольной продукции	6
4	Основные требования по охране и безопасности труда к организации режима работы и отдыха на предприятиях и в организациях кондитерского производства	8
5	Особенности выполнения работ по подготовке сырья, полуфабрикатов на предприятиях кондитерского производства.	6
Всего в седьмом семестре		30
6	Требования охраны труда к зданиям, помещениям и оборудованию на предприятиях пищевой промышленности	12
7	Порядок оформления и ведения журналов по охране труда. Составление перечней по охране труда в организациях пищевой промышленности	20
Всего в восьмом семестре		32
Итого		62

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 8/13

8 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Таблица 3 -Объем (трудоемкость освоения) и формы СРС

№	Вид (содержание) СРС	Кол-во часов	Форма контроля, аттестации
1.	Освоение учебного материала по темам, подготовка к практическим занятиям	22	Текущий контроль: -тесты
2.	Подготовка к практическим занятиям	26	Текущий контроль: -контроль на практических занятиях
Всего в седьмом семестре:		48	
3.	Освоение учебного материала по темам, подготовка к практическим занятиям	38	-тесты -контроль на семинарских занятиях
4.	Выполнение курсового проекта (выбор темы, написание и оформление курсового проекта)	26	Защита курсового проекта
Всего в восьмом семестре:		64	
Итого		112	

Домашние задания, выдаваемые для самостоятельной работы, предусматривают подготовку тем семинарских занятий.

9 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Основная учебная литература


1. Стригун Л.М., Танасейчук М.К. Охрана труда в отраслях экономики. Часть 1. Учебное пособие. – Калининград: ФГОУ ВПО «КГТУ» 2009, 286с.
2. Стригун Л.М., Танасейчук М.К. Охрана труда в отраслях экономики. Часть 2. Учебное пособие. – Калининград: ФГОУ ВПО «КГТУ» 2009, 208с.

Дополнительная учебная литература

1. Минько В.М. Охрана труда в рыбном хозяйстве. –М.: Мир, 2004, 448с.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента

1. Стригун Л.М. Охрана труда в отраслях экономики. Методические указания по курсовому проектированию. - Калининград: ФГОУ ВПО «КГТУ» 2012, 28с.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 9/13

10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php).

Программное обеспечение


1. Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе Open Value Subscription;
2. Офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription.

Интернет-ресурсы

1. Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант» - www.garant.ru/actual/pojar/;
2. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru;
3. Интернет ресурсы ГО и ЧС - www.mchs.gov.ru.

11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Автоматизированный обучающий комплекс (АОК) на 15 мест.
(ауд.№206);

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2	Стр. 10/13

2. Специализированный класс (ауд.№208), стенды по безопасности жизнедеятельности, охране труда. Промышленной безопасности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе ее освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).


Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 4).

Таблица 4 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект



Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм,	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2	Стр. 12/13

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	допускает ошибки			

13 ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

13.1 В ходе лекций рассматривается понятийный аппарат охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, формирование правовой базы управления охраной труда, управление безопасностью труда в организациях, обязанности работодателя по обеспечению требований охраны труда в организациях, система ответственности за нарушение требований охраны и безопасности труда.

Изложение лекционного материала должно быть именно в указанной последовательности. Важнейшее значение имеет формирования системы правового регулирования охраны труда, учитывающая специфику предприятия. И это должно постоянно подчеркиваться в ходе лекций.

По результатам защиты тем семинарских занятий выставляется оценка, которая учитывается при итоговой аттестации по дисциплине (на зачете).


Дисциплина «Охрана труда в ПП» предполагает ознакомление с большим количеством нормативных документов, а так же приобретение практического навыка создания локальных нормативных документов, регулирующих безопасность труда на предприятии.

13.2 В состав дисциплины входят практические занятия, которые проводятся в виде семинаров. В конце семестра студенты должны защитить все темы плана проведения семинарских занятий.

На семинарских занятиях выставляются оценки. Для подготовки к этим занятиям следует использовать учебно-методическое пособие.

14 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При работе над дисциплиной следует исходить из того, что охрана труда на предприятиях пищевой промышленности является ключевым звеном системы управления безопасностью труда на предприятии и имеет большое практическое применение.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В ПП» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/РПД-20.(23.73)	Выпуск: 28.04.2018	Версия: V.2
			Стр. 13/13

В ходе изучения дисциплины студенты будут разрабатывать ряд документов по вариантам для предприятий пищевой промышленности.

Студенты, не разработавшие весь комплект локальных документов, и не защитившие всех тем семинарских занятий, к зачету не допускаются.

15 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда в ПП» представляет собой компонент образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность (профиль программы «Безопасность технологических процессов и производств»).

Автор программы – доцент, к.в.н. Стригун Л.М.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.).

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета промышленного рыболовства (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.).

Рабочая программа дисциплины актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности (протокол № 9 от 28 апреля 2018 г.).

Заведующий кафедрой  В.М. Минько

Изменения, дополнения рабочей программы дисциплины рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии факультета промышленного рыболовства (протокол № 9 от 15 мая 2018 г.).

Председатель методической комиссии  Г.М. Долин

Согласовано
Заместитель начальника УРОПС

 К.В. Степанова