

МИНОБРНАУКИ

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Институт / факультет «Факультет экологии, сервиса, технологии и дизайна»

Кафедра «Экология, недропользование и безопасность жизнедеятельности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Охрана труда»

Специальность: 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу


Год набора: 2022

Улан-Удэ
2022

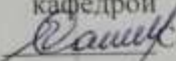
Рабочая программа по дисциплине «Охрана труда» разработана в соответствии с:
Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 – Поварское и кондитерское дело»

Основной профессиональной образовательной программой по специальности «43.02.15 – Поварское и кондитерское дело»

Действующим учебным планом по специальности «43.02.15 – Поварское и кондитерское дело»

Разработчик  Ахаржанова Туяна Викторовна

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Экология, недропользование и безопасность жизнедеятельности»

Заведующий кафедрой «Экология, недропользование и безопасность жизнедеятельности»  Санжиева Светлана Егоровна

Аннотация рабочей программы дисциплины (практики) "Охрана труда"

1. Цели и задачи изучения дисциплины (практики)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1- ОК 7; ОК 9, ОК 10; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; использовать экипировку и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; различать условия труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательство в области охраны труда;
- нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
- правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- категорирование производств по взрыво-пожароопасности;
- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

В процессе изучения предмета, реализуется воспитательная работа в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания.

2. Краткая характеристика учебной дисциплины (практики)

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело. Дисциплина «Охрана труда» состоит из 1 модуля. Дисциплина помогает выработать идеологию безопасности, навыки конструктивного мышления и поведения для безопасного осуществления профессиональных и социальных функций. В процессе изучения необходимо понять важнейшее социально-экономическое и политическое значение безопасности любого вида деятельности.

3. Место дисциплины (практики) в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки образовательной программы, реализуется на 2-м году обучения с трудоемкостью освоения –74ч.

4. Взаимосвязь дисциплины (практики) с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Знания и умения, сформированные в результате освоения содержания дисциплины Охрана труда, необходимы для последующего изучения следующих дисциплин учебного плана: Физическая культура, Основы экономики, менеджмента, маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности. Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплины «Охрана труда» необходимы для дальнейшей успешной профессиональной деятельности.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины (практики)

В результате освоения дисциплины (практики), у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1. Цели и задачи дисциплины (практики)

1.1. Цели и задачи изучения дисциплины (практики)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1- ОК 7; ОК 9, ОК 10; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.4.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; различать условия труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать: законодательство в области охраны труда; нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; действие токсичных веществ на организм человека; категорирование производств по взрыво-пожароопасности; меры предупреждения пожаров и взрывов; общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; 119 щиты; предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты; права и обязанности работников в области охраны труда; виды и правила проведения инструктажей по охране труда; правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

В процессе изучения предмета, реализуется воспитательная работа в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания.

1.2. Место дисциплины (практики) в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки образовательной программы, реализуется на 2-м году обучения с трудоемкостью освоения - 74ч.

Взаимосвязь дисциплины (практики) с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки: Знания и умения, сформированные в результате освоения содержания дисциплины Охрана труда, необходимы для последующего изучения следующих дисциплин учебного плана: Физическая культура, Основы экономики, менеджмента, маркетинга, Правовые

основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности. Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплины «Охрана труда» необходимы для дальнейшей успешной профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Требования ФГОС СПО

В результате освоения дисциплины (практики) у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.2. Планируемые результаты обучения. Индикаторы достижения компетенции

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения дисциплины (практики) обучающийся будет демонстрировать по освоению компетенций следующее:

ОК 01-07 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать: правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;

ОК 09-10 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

Знать: законодательство в области охраны труда; нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;

Уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

ПК 1.1-1.3:

Знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками, фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; принципы прогнозирования ЧС; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов;

Уметь: соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах;

ПК 2.1-2.7:

Знать: особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

Уметь: использовать экипировку и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты;

ПК 3.1-3.6:

Знать: права и обязанности работников в области охраны труда; виды и правила проведения инструктажей по охране труда; правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;

ПК 4.1-4.5:

Знать: предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования ЧС; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов;

Уметь: соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.

ПК 5.1-5.5:

Знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками, фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

Уметь: обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.

ПК 6.1-6.4:

Знать: общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; законодательство в области охраны труда; нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;

Уметь: оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; различать условия труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;

3. Объем дисциплины (практики) в зачетных единицах - распределение учебного времени дисциплины (практики)

Содержание раздела выполнено в виде выписки из УП. В таблице 3.1 представлена информация по каждой форме обучения о распределении общей трудоемкости обучения в часах:

Таблица 3.1 – Распределение учебного времени дисциплины (практики)

Форма обучения	Общий объем тру- доемкости		В том числе, аудиторная				СРС	Форма ПА
	Час	Зет	Всего	В том числе				
				Лекции	Практ.зан	Лабор		
Очная	74	0.0	64	32	32		10	Дифференцированный зачет

В контактную работу входят - занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, консультации, текущий контроль и промежуточная аттестация. Объем контактной работы определяется в соответствии с локальным нормативным актом «Положение о контактной работе» и Нормами времени.

4. Тематический план дисциплины (практики)

Модуль 1. Правовое и организационное обеспечение охраны труда.

Правовые и организационные основы охраны труда в организации, система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии, возможные опасные и вредные факторы и средства защиты. общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях. особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве.

5. Содержание дисциплины (практики)

Таблица 5.1 - Лекционные занятия

Содержание раздела (модуля)	Очная
Модуль 1. Правовое и организационное обеспечение охраны труда.	32 ч.
Итого	32

Таблица 5.2 - Лабораторные занятия

Учебным планом по специальности лабораторные занятия не предусмотрены.

Таблица 5.3 - Практические занятия

Содержание раздела (модуля)	Очная
-----------------------------	-------

Модуль 1. Правовое и организационное обеспечение охраны труда.	32ч.
Итого	32

Таблица 5.4 - Самостоятельная работа обучающихся

Содержание раздела (модуля)	Очная
Модуль 1. Правовое и организационное обеспечение охраны труда.	10 ч.
Итого	10

Таблица 5.5 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС по очной форме

Общие затраты времени по всем видам СРС	Количество часов
Проработка материалов лекций (подготовка к лекционным занятиям)	5
Подготовка теоретических работ средней сложности (сообщения, эссе, рефераты, работа с нормативными документами и т.д.)	5
Итого	10

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (практики) (по видам учебной работы и формам контроля)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (практики) "Охрана труда"

№ п/п	Наименование учебно-методического материала
Перечень основной учебной литературы	
1	Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-0353-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86204.ht
2	Графкина, М. В. Охрана труда. Автомобильный транспорт: учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальности "Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта" / М. Ф. Графкина. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 175 с.
3	Солопова, В.А. Охрана труда на предприятии: 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. Режим доступа: http://lib.rucont.ru/efd/634978/info
4	Ахаржанова Т.В. Охрана труда: учеб. пособие.—Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ, 2020. —76 с. https://esstu.ru/library/book2020/АхаржановаТВ_Охрана_труда_УП_2020.pdf
Перечень дополнительной литературы	
5	Петрова, А. В. Охрана труда на производстве и в учебном процессе: учеб.пособие / А. В. Петрова, А. Д. Корощенко, Р. И. Айзман. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2008. - 188 с.
6	Попов, Ю. П. Охрана труда : учебное пособие для студентов образовательных учреждений СПО, обучающихся по техническим специальностям / Ю П. Попов. - КНОРУС, 2014. - 223 с.
7	Шариков, Л. П. Охрана труда в малом бизнесе. Розничная торговля: практ. пособие / Л.П. Шариков. - М.: Альфа-Пресс, 2009. - 223 с.
8	Ефремова, О. С. Охрана труда от А до Я: научное издание / О.С. Ефремова. - Изд. 5-е, перераб. и доп. - М. : Альфа-Пресс, 2009. - 569 с.
9	Туровский Б.В., Резниченко С.М. Организационно-техническое обеспечение охраны труда в строительстве: учебное пособие.- СПб: издательство «Лань», 2017.-364 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/91278/#9
Методические указания для обучающихся (МУ)	
10	Охрана труда. Универсальный справочник: Более 3000 действующих нормативных документов в книге и на диске / Под общ.ред. Г. Ю. Касьяновой. - Изд. 5-е, перераб. и доп. – М.: АБАК, 2011. - 560 с. + 1 эл. опт.диск (CD-ROM).
Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение	
11	Microsoft Office 2013 Standard, Volume License 62024856, срок действия – бессрочно
Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы	
12	Информационно-правовая система «Гарант» http://www.garant.ru , справочно-правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru , ГОСТ ЭКСПЕРТ http://gostexpert.ru , ИНФОРМИО http://www.informio.ru

Периодические издания	
13	Журнал «Безопасность труда в промышленности»
Нормативные документы (на кафедре)	

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (практики)

Таблица 7.1 – Материально-технические ресурсы, используемые в дисциплине

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем	
№	Наименование	Наименование	Примечание
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Специализированная (учебная) мебель, учебная доска, набор демонстрационного оборудования, учебно-наглядные пособия	
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	Специализированная (учебная) мебель, учебная доска, набор демонстрационного оборудования, учебно-наглядные пособия	
3	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель, учебная доска	

8. Современные образовательные, информационные, цифровые технологии и формы реализации

Реализация учебной программы по данной специальности ведется традиционными методами, показавшими свою эффективность, а также с применением современных образовательных технологий, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий.

Современные образовательные технологии при реализации учебного предмета:

- **дистанционное обучение на основе информационных и цифровых технологий:** консультирование обучающегося в ходе изучения учебного предмета/дисциплины (модулей), размещение учебного материала (теоретической и практической частей) в цифровой среде. Для дистанционного обучения университет использует корпоративную платформу Microsoft Teams, объединяющую в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения для конференц-связи, проведения занятий, практики, консультаций и пр. Отдельные практические занятия и текущий контроль проводятся на платформах для совместной работы распределенных команд;

- **интерактивные технологии:** активное слушание, дискуссии, практические занятия с применением затрудняющих условий, лекция-консультация;

- **проблемное обучение:** проблемная лекция, организация проблемных ситуаций в ходе выполнения практических работ: формулирование проблем, оказание студентам необходимой помощи в решении проблем, проверка этих решений, руководство процессом систематизации и закрепления приобретенных знаний;

- **последовательное обучение:** содержание теоретического и практического материала разбито на небольшие блоки (модули, темы), усваиваемые последовательно. После изучения каждого модуля учебного предмета/дисциплины следует проверка (текущая аттестация). При успешном прохождении текущей аттестации происходит переход к следующему модулю. По окончании учебного блока, обучающиеся проходят процедуру промежуточной аттестации.

Разработана балльно-рейтинговая система оценки, которая отражена в приложении к учебной программе (оценочные материалы).

Обмен электронными документами может осуществляться с применением: информационно-телекоммуникационные сети; e-mail; локальная сеть университета FTP; личный кабинет обучающегося и преподавателя (доступ к модулю АИС «Сообщения», к ЭБС и др.).

9. Особенности реализации учебной программы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ

9.1. Организация учебного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ

Обучение, в том числе практическая подготовка, лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – с ОВЗ) осуществляется на основе данной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой его реабилитации.

В целях освоения учебной программы инвалидами и лицами с ОВЗ Университет обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий, календарный учебный график и т.д. (информация размещена на официальном сайте университета в версии для слабовидящих);

- присутствие сотрудника, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию организации;

2) для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной;

3) для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Реализация учебной программы обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и индивидуально.

9.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по учебному предмету/дисциплине (практике)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации (категории студентов).

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

9.3. Оценочные материалы (ОМ) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебному предмету/дисциплине (практике)

Оценочные материалы соотнесены с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Для проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются оценочные материалы, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, заявленных в учебной программе. В таблице представлены возможные виды оценочных материалов и форм контроля в зависимости от категории нарушений здоровья у обучающегося:

Категории студентов	Виды оценочных материалов	Форма контроля	Шкала оценивания
С нарушением слуха	Тесты, контрольная работа, контрольные вопросы	Преимущественно письменная проверка	В соответствии со шкалой оценивания, указанной в оценочных материалах, приложенных к учебной программе
С нарушением зрения	Контрольные вопросы	Преимущественно устная проверка (индивидуально)	
С нарушением опорно - двигательного аппарата	Решение тестов, контрольные вопросы дистанционно.	Письменная проверка, организация контроля с использованием информационно-коммуникационных технологий.	

9.4. Проведение промежуточной аттестации

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья. При необходимости для обучающихся с ОВЗ и инвалидов процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

9.5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения инвалидами и лицами с ОВЗ дисциплины (практики)

Для освоения учебного материала инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах, предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков (при необходимости).

9.6. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

Освоение инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения:

- лекционная аудитория – мультимедийное оборудование, источники питания для индивидуальных технических средств;
- учебная аудитория для практических занятий с мультимедийным оборудованием;
- учебная аудитория для самостоятельной работы – стандартные рабочие места с персональными компьютерами, имеющим выход в Интернет; рабочее место с персональным компьютером, с программой экранного доступа, программой экранного увеличения для студентов с нарушением зрения.

В каждой аудитории, где обучаются инвалиды и лица с ОВЗ, должно быть предусмотрено:

- соответствующее количество мест для обучающихся с учётом ограничений их здоровья;
- беспрепятственный доступ для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в учебных аудиториях при наличии обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом имеющегося типа нарушений здоровья.

9.7. В случае практической подготовки обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ

Выбор мест прохождения практики (профильная организация) производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда (ответственный за организацию практики, согласовывает с профильной организацией существующие условия и виды труда, либо при необходимости - создание специальных рабочих места в соответствии с характером отклонений в здоровье, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями).

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Институт / факультет «Факультет экологии, сервиса, технологии и дизайна»
Кафедра «Экология, недропользование и безопасность жизнедеятельности»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

к дисциплине «Охрана труда»

Специальность: 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Улан-Удэ
2022

1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1. Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции (знать, уметь, владеть)	Разделы (темы) дисциплины (практики)	Оценочные средства
ОК 01-07	Знать: правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;	Правовое и организационное обеспечение охраны труда.	Конспект лекций Принципы обеспечения безопасности труда. Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда. Итоговое контрольное испытание
ОК 09-10	Знать: законодательство в области охраны труда; нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;		Конспект лекций Принципы обеспечения безопасности труда. Работоспособность и ее динамика. Пути повышения эффективности труда Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда. Итоговое контрольное испытание
ПК 1.1-1.3:	Знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками, фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; принципы прогнозирования ЧС; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов; Уметь: соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах;		конспект лекций 1-4 конспект лекций 5-8 Специальная оценка условий труда. Доклад Итоговое контрольное испытание
ПК 2.1-	Знать: особенности обеспече-		Конспект лекций

2.7	<p>ния безопасных условий труда на производстве; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>Уметь: использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты;</p>		<p>Использование СИЗ и СКЗ.</p> <p>Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС.</p> <p>Принципы обеспечения безопасности труда.</p> <p>Работоспособность и ее динамика. Пути повышения эффективности труда</p>
ПК 3.1-3.6	<p>Знать: права и обязанности работников в области охраны труда; виды и правила проведения инструктажей по охране труда; правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;</p>		<p>конспект лекций</p> <p>Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда. Инструкции по охране труда. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.</p> <p>Доклад</p> <p>Итоговое контрольное испытание</p>
ПК 4.1-4.5	<p>Знать: предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования ЧС; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов;</p> <p>Уметь: соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; обеспечивать безопасные условия труда при производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.</p>		<p>конспект лекций 1-4</p> <p>конспект лекций 5-8</p> <p>Принципы обеспечения безопасности труда.</p> <p>Использование СИЗ и СКЗ.</p> <p>Специальная оценка условий труда.</p> <p>Итоговое контрольное испытание</p>
ПК 5.1-5.5	<p>Знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками, фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>Уметь: обеспечивать безопасные условия труда при</p>		<p>конспект лекций 5-8</p> <p>Инструкции по охране труда. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.</p> <p>Использование СИЗ и СКЗ.</p> <p>Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС</p> <p>Специальная оценка условий труда.</p> <p>Итоговое контрольное испытание</p>

	производстве работ в электроустановках и электрических сетях при плановых и аварийных работах; заполнять наряды, наряды-допуски, оперативные журналы проверки знаний по охране труда.		
ПК 6.1-6.4	<p>Знать: общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; законодательство в области охраны труда; нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;</p> <p>Уметь: оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; различать условия труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;</p>		<p>Конспект лекций</p> <p>Исследование микроклимата.</p> <p>Инструкции по охране труда.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.</p> <p>Работоспособность и ее динамика.</p> <p>Пути повышения эффективности труда</p> <p>Использование СИЗ и СКЗ.</p> <p>Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС</p> <p>Исследование микроклимата.</p> <p>Специальная оценка условий труда.</p> <p>Итоговое контрольное испытание</p>

2.2. Критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Обобщенная таблица - Описание критериев и шкал оценивания компетенций в рамках оценивания результатов обучения (как частей дескрипторов компетенции)

Шкалы	Не освоена	Освоена частично	Освоена в основном	Освоена полностью
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Знать	Фрагментарные знания и понимание содержания основных тем (разделов) курса, дисциплины (модуля). Отсутствие знаний и понимания содержания основных тем (разделов) курса, дисциплины (модуля)	Общие, но не структурированные знания и понимание содержания основных тем (разделов) курса, дисциплины (модуля)	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях и достаточно глубокое понимание содержания основных тем (разделов) курса, дисциплины (модуля)	Сформированные систематические знания, глубокое понимание содержания основных тем (разделов) курса, дисциплины (модуля)
Уметь	Отсутствие сформированных умений / частично освоенные умения по основным темам (разделам)	В основном сформированные умения по основным темам (разделам) курса, дисциплины	Сформированные умения по основным темам (разделам) курса, дисциплины	Полностью сформированные умения по основным темам (разделам)

	лам) курса, дисциплины (модуля)	плины (модуля). В целом успешные умения, но осуществляемые не систематически	плины (модуля). В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы	курса, дисциплины (модуля)
Владеть	Отсутствие сформированных навыков / частично сформированные навыки, фрагментарное их применение	В основном сформированные навыки по основным темам (разделам) курса, дисциплины (модуля). В целом успешные навыки, но применяемые не систематически	Сформированные навыки по основным темам (разделам) курса, дисциплины (модуля). В целом успешное применение навыков, но содержащее отдельные пробелы	Полностью сформированные навыки по основным темам (разделам) курса, дисциплины (модуля). Успешное и систематическое применение навыков

3. Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенции

Защита теоретического материала

ЗТМ 1: "конспект лекций 1-4"

Содержание:

Введение. Цель, задачи дисциплины. Основные понятия. История развития охраны труда. Основные составляющие разделы дисциплины «Охрана труда». Структура дисциплины. Методы и принципы обеспечения безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Формы труда. Классы условий труда. Классификация негативных факторов. Государственная политика в области охраны здоровья. Законодательство в области охраны труда. Подзаконная нормативная база в области обеспечения безопасности персонала. Федеральная инспекция труда, ее задачи, полномочия

ЗТМ 2: "конспект лекций 5-8"

Содержание:

Организация службы охраны труда на предприятии.

Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.

Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Методы защиты от потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров и взрывов.

Производственный травматизм, профзаболеваемость. Расследование несчастных случаев на производстве.

Защита практической работы

ЗПрР 1: "Принципы обеспечения безопасности труда".

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

Категория принципов	Принципы
1. Ориентирующие	Активности оператора, гуманизации деятельности, замены оператора, классификации, ликвидации опасности, системности, снижения опасности
2. Технические	Блокировки, вакуумирования, герметизации, защиты расстоянием, компрессии, прочности, слабого звена, флегматизации, экранирования
3. Организационные	Защиты временем, информации, несовместимости, нормирования, подбора кадров, последовательности, эргономичности
4. Управленческие	Адекватности контроля, обратной связи, ответственности, плановости, стимулирования, управления, эффективности

ЗПрР 2: "Работоспособность и ее динамика. Пути повышения эффективности труда"

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре

№	Фазы	Характеристика
I	Предрабочее состояние	Под влиянием доминантной установки повышается активность функций организма до начала работы
II	Врабатывание	Происходит сонастройка функций организма и выработка устойчи-

		вого динамического стереотипа
III	Устойчивая работоспособность	Характеризуется наивысшей производительностью труда при наименьших физиологических затратах
IV	Утомление	Ухудшается функциональное состояние организма и снижаются технико-экономические показатели
V	«Конечный порыв»	В ее основе лежат эмоциональные влияния, связанные с предвкушением окончания работы

ЗПрР 3: "Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда. "

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

Права работодателя. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Право работника на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.

ЗПрР 4: "Инструкции по охране труда. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов".

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

Виды инструкций. Кто разрабатывает ее? Какова процедура пересмотра? Перечислите основные разделы инструкции. Виды инструктажа: вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой.

ЗПрР 5: "Использование СИЗ и СКЗ. Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС"

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

1. Невозможность выполнения рабочего процесса при отключенных средствах защиты или при их неисправности.
2. Доступность СКЗ для обслуживания и контроля.
3. Виды СИЗ. Правила обеспечения СИЗ.
4. Выдача смывающих и обезвреживающих средств.
5. Сроки испытания и проверки исправности СИЗ.
6. Требования к СИЗ. Нормы выдачи.
7. Ответственность за обеспечение работников СИЗ, организацию контроля за правильностью их применения.
8. Средства коллективной защиты в зависимости от назначения
9. Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС
10. Причины возникновения пожаров и взрывов:
11. Классификация пожаров и рекомендуемые огнегасительные вещества.
12. Пожарная опасность помещений
13. Средства пожарной безопасности

ПрР 6: "Исследование микроклимата. "

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

Основные понятия. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Исследование микроклимата. Микроклимат и его влияние на самочувствие человека, нормирование парамет-

ров. приборы для измерения. Профилактика неблагоприятного воздействия микроклимата. Естественная и механическая вентиляция. Достоинства и недостатки. Кондиционирование.

ЗПрР 7: "Специальная оценка условий труда. "

Содержание:

Вопросы для обсуждения на семинаре:

1. Что такое СОУТ? Дайте определение.
2. Какие выделяются этапы проведения СОУТ?
3. Какие факторы оцениваются при определении условий труда?
4. Какая организация имеет право проводить СОУТ? Какие к ней предъявляются требования?
5. Какие гарантии и компенсации существуют за вредные или опасные условия труда?

Индивидуальное задание

ИЗ 1: "доклад"

Содержание:

Перечень тем для докладов

1. Рациональная организация рабочего места.
2. Риск в производственной сфере.
3. Мониторинг здоровья работающих и населения.
4. Правила безопасности при монтаже электрических машин, электрооборудования и электропроводок.
5. Правила применения и испытания средств защиты, используемых в электроустановках.
6. Обеспечение безопасности условий труда при диагностике, техническом обслуживании, ремонте и проверке технического состояния автотранспортных средств.
7. Методы анализа, контроля воздуха производственных помещений.
8. Классификация вредных веществ по степени опасности.
9. Характер воздействия веществ (общетоксические, раздражающие, мутагенные, раздражающие, канцерогенные и др.).
10. Критерии комфортности и безопасности производственной среды.
11. Статистический метод анализа производственного травматизма.
12. Нормирование шума и методы защиты за рубежом.
13. Профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии.
14. Профилактика профессиональных заболеваний.
15. Льготы и компенсации за вредные, опасные условия труда.
16. Профессиональные заболевания в Бурятии.
17. Причины монотонии и ее последствия.
18. Аварии в Бурятии: причины и последствия.
19. Ответственность за нарушение требований безопасности (фактические данные по РБ).
20. Особенности труда женщин и подростков.
21. Сочетанное действие вредных факторов.
22. Опасность вещества. Классификация вредных веществ по степени опасности.
23. Применение знаков безопасности на производственных объектах.
24. Перечень профессий, которым предъявляются дополнительные повышенные требования безопасности труда.
25. Медицинские осмотры. Медико-профилактические мероприятия.
26. Перечень профессий и должностей и соответствующих им норм бесплатной выдачи средств защиты.
27. Наряд-допуск на работы с повышенной опасностью.
28. Категории производственных помещений по опасности поражения электрическим током.
29. Специальные меры по управлению охраной труда на потенциально опасном предприятии.
30. Электрооборудование взрыво- и пожароопасных зон.

31. Требования пожарной безопасности при эксплуатации электроустановок и сварке.
32. Требования безопасности к персоналу, обслуживающему электроустановки.
33. Общие правила безопасности при работе на высоте.
34. Меры безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
35. Правила безопасности при строительстве и монтаже воздушных электрических линий.
36. Меры безопасности при прокладке и ремонте кабельных линий, при земляных работах.

Студент вправе предложить сам тему исследования и согласовать ее с преподавателем.

Итоговое контрольное испытание:

Содержание:

1. Введение. Цель, задачи дисциплины.
2. Основные понятия. История развития охраны труда.
3. Методы обеспечения безопасности труда.
4. Принципы обеспечения безопасности труда.
5. Классификация форм трудовой деятельности.
6. Классы условий труда.
7. Специальная оценка условий труда.
8. Вредные и опасные производственные факторы.
9. Методы защиты от негативных факторов.
10. Работоспособность и ее динамика.
11. Пути повышения эффективности труда.
12. Законодательство в области охраны труда.
13. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты.
14. Организационные основы охраны труда в организации.
15. Профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии.
16. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
17. Исследование микроклимата.
18. Освещение.
19. Предельно допустимые концентрации. Экологическая безопасность.
20. Производственный травматизм: основные понятия, причины травм.
21. Методы изучения производственного травматизма.
22. Профилактика травматизма и профзаболеваний.
23. Расследование несчастных случаев на производстве.
24. Инструкции по охране труда.
25. Прогнозирование развития событий и оценки последствий при ЧС.
26. Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда.
27. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.
28. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.
29. Порядок хранения и использования СИЗ и СКЗ.
30. Действие токсичных веществ на организм человека.
31. Категорирование производств по взрыво-пожароопасности.
32. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.
33. Пожарная безопасность. Основные понятия. Причины пожаров и взрывов.
34. Технические системы тушения и предупреждения пожаров.
35. Меры предупреждения пожаров и взрывов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенции

4.1. Система оценивания компетенций

Система оценивания компетенций, формируемых в ходе освоения дисциплины (практики), разработана в соответствии с действующими локальными актами университета в области балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения

Таблица 4.1.1 Распределение баллов по видам работ очной формы обучения.

Контрольные испытания	Мак балл	Отлично (1.0)	Хорошо (0.75)	Удовлетворительно (0.5)	Неудовлетворительно (0)
Защита теоретического материала					
Защита теоретического материала 1: конспект лекций 1-4	5.0	5.0	3.75	2.5	0
Защита теоретического материала 2: конспект лекций 5-8	5.0	5.0	3.75	2.5	0
Защита практической работы					
Защита практической работы 1: Принципы обеспечения безопасности труда.	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Защита практической работы 2: Работоспособность и ее динамика. Пути повышения эффективности труда	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Защита практической работы 3: Права и обязанности работодателя, работников в области охраны труда.	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Защита практической работы 4: Инструкции по охране труда. Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов.	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Защита практической работы 5: Использование СИЗ и СКЗ. Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при ЧС	2.0	2.0	1.5	1.0	0

Защита практической работы 6: Исследование микроклимата.	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Защита практической работы 7: Специальная оценка условий труда.	2.0	2.0	1.5	1.0	0
Индивидуальное задание					
Индивидуальное задание 1: доклад	4.0	4.0	3.0	2.0	0
Итоговое контрольное испытание					
Итоговое контрольное испытание	4	4	3	2	0
Итого:	32	32	24.0	16.0	0

4.2. Шкала скидки баллов по уровням качества содержания

В таблице представлены баллы по видам контрольных мероприятий, начисляемые в зависимости от уровня качества содержания с учётом поправочного коэффициента.

Скидка баллов по качеству	Отлично (1,0)	Хорошо (0,75)	Удовлетворительно (0,5)	Неудовлетворительно (0,0)
Скидка баллов по срокам (в днях)	В срок (1,0)	Позже срока на 2-7 (0,85)	Позже срока на 8-14 (0,7)	Работа не представлена (0,0)

4.3. Итоговая оценка по дисциплине

Оценка уровня усвоения компетенций производится исходя из суммы накопленных баллов по соответствующим оценочным средствам данной компетенции.

Трудоемкость дисциплины (практики)		Итоговая оценка по дисциплине											
		Неуд. 2	Удовлетворительно 3					Хорошо 4			Отлично 5		РС
ЗЕТ	Макс. балл	F	D	D+	C-	C	C+	B-	B	B+	A-	A	ЕС
0.0	32	0-16	16-17	18-19	19-20	21-22	22-24	24-25	26-27	27-28	29-30	30-32	Балл