

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 19:44:49
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe6ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТП и ППЖ
Молчанов А.В.
/Молчанов А.В./
«*17*» *апреля* 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. декана ФВМП и Б
Лукьяненко А.В.
/Лукьяненко А.В./
«*17*» *апреля* 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Данилова Л.В.

Л.В. Данилова
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование навыков организации рабочего места с соблюдением правил безопасности, соблюдением производственной санитарии и гигиены; применения знаний и умений по охране труда на производстве; выполнения правил пожарной безопасности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Информационные технологии», «Введение в профессию», «Биология», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания», «Реология», «Биохимия», «Неорганическая химия», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Математическое моделирование технологических процессов», «Органическая химия», «Организация и планирование производства на предприятиях мясной отрасли», практиками по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика),

Дисциплина «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» является базовой для изучения следующих дисциплин «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Общая технология мясной отрасли», «Научные основы производства мясных продуктов», «Метрология и стандартизация», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики, научно-исследовательской работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	основные методы и средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, действие токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	применять средства индивидуально и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды;	средствами индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности
2	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в	технические требования к оборудованию и инвентарю мясоперерабаты	применять знания о технологическом оборудовании в соответствии	навыком практического применения знаний о технологическом

		соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях»	ающих предприятий; правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;	с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях;	оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции
3	ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращению производственного травматизма и заболеваний; технику безопасности при организации рабочих мест; электробезопасность; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	навыком практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве
4	ПК-21	готовностью применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	пожарную безопасность; ответственность за нарушение правил охраны	пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать	способностью применить необходимые меры безопасности при

	на объектах жизнеобеспечения предприятия	труда.	чрезвычайных ситуаций	возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
--	--	--------	-----------------------	--

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	36,1				36,1				
<i>аудиторная работа:</i>	36				36				
лекции	18				18				
лабораторные	-				-				
практические	18				18				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1				
<i>контроль</i>	-				-				
Самостоятельная работа	35,9				35,9				
Форма итогового контроля	3				3				
Курсовой проект (работа)	-				-				

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 семестр								
1.	Вводная лекция. Основные понятия и терминология охраны труда	1	Л	В	2		ВК	ПО
2.	Основные законодательные положения по охране труда	2	ПЗ	Т	2		ТК	УО
3.	Производственная санитария Виды и характеристики вредных производственных факторов.	3	Л	ПК	2		ТК	УО

	Гигиенические критерии оценки условий труда Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда							
4.	Производственный травматизм	4	ПЗ	Т	2		ТК	УО
5.	Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий Устройство предприятий, содержание территории и помещений Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности	5	Л	ПК	2			УО
6.	Производственное освещение	6	ПЗ	Т	2		ТК	УО
7.	Пожарная безопасность Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания Пожароопасные свойства веществ и материалов Классификация объектов по степени пожарной опасности	7	Л	В	2		ТК	УО
8.	Защита от производственного шума, вибрации и производственных излучений	8	ПЗ	Т	2	12	ТК	УО
9.	Требования безопасности для работников всех профессий, занятых ремонтом и техническим обслуживанием машин и оборудования	9	Л	Т	2		ТК	УО
10.	Электробезопасность	10	ПЗ	Т	2	12	ПК	УО
11.	Требования безопасности перед началом, во время и по окончании работ для работников всех профессий, занятых ремонтом и техническим обслуживанием машин и оборудования	11	Л	Т	2			УО
12.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	12	ПЗ	Т	2	11,9	ТК	УО
13.	Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций	13	Л	Т	2			УО
14.	Противопожарная профилактика Пожарная безопасность на территории мясоперерабатывающего предприятия и в цехах при	14	ПЗ	Т	2		ТК	УО

	выполнении работ							
15.	Инструкция по охране труда для рабочих, осуществляющих различные операции вручную при рубке мясных изделий	15	Л	Т	2			УО
16.	Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.	16	ПЗ	Т	2		ТК	УО
17.	Инструкция по охране при работе с электромясорубкой	17	Л	Т	2			УО
18.	Оказание первой медицинской помощи	18	ПЗ	Т	2		РК	ПО УО,Т
19.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	З
					36,1	35,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – -пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т-тестирование, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью практических занятий является формирование навыка применения мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения

предприятия; методов и средств обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве.

Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в выходном контроле.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. https://e.lanbook.com/book/91631	Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016.	7-12
2.	Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник. https://e.lanbook.com/book/121492	С. Антипов, Т. А. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург: Лань, 2019	5-8
3.	Охрана труда. [Электронный ресурс] /.: http://e.lanbook.com/book/9054	А.В. Кузнецова, М.В. Беспалов	М.: ГроссМедиа, 2011	1-12
4.	Все основные правила охраны труда [Электронный ресурс] — https://e.lanbook.com/book/9093	Ф.Н.Филина	Москва: ГроссМедиа, 2008.	1-18

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа:
<http://www.sgau.ru/>

2. Электронная образовательная среда - Режим доступа:
<http://moodle.sgau.ru/>

3. 3.АгроСайт-Режим доступа:
https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13

4. □□ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;

5. □□ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;

6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>

7. НЕБ - <http://elibrary.ru>

8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>

9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

10. Введение в электробезопасность [Электронный ресурс]:
Электробезопасность <http://www.electricsafety.ru/>

11. Вольхин, С.Н. Охрана труда на производстве и в учебном процессе. [Электронный ресурс]: Авторы: С.Н. Вольхин, М.С. Петрова, С.В. Петров <http://abc.vvsu.ru/Books/osnauchissl/page0007.asp>

12. Организация отдела охраны труда на предприятии. Документация // Охрана труда и подготовка кадров ohrana-truda11.ru. [Электронный ресурс]– URL: <http://ohrana-truda11.ru/ohrana-truda/orgpred/>

13. Правила по охране труда (ПОТ РО) Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. N 890 "Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности" // Сайт truddoc.narod.ru. - [Электронный ресурс]– URL: <http://truddoc.narod.ru/mp/04.html>

14. Правила безопасности в мясной промышленности [Электронный ресурс]: document.ua - <http://document.ua/pravila-bezopasnosti-v-mjasnoi-promyshlennosti-nor4969.html>.

15. Производственное освещение. [Электронный ресурс]: Безопасность Жизнедеятельности http://www.bezzhd.ru/63_sozdanie_blagopriyatnyh_uslovij_truda/proizvodstvennoe_osveschenie

16. Требования безопасности к технологическому оборудованию [Электронный ресурс]: Охрана труда и безопасность жизнедеятельности – URL: http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_28.html.

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
4. Мясоперерабатывающие технологии www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
5. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Обучающая
2	Все разделы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Обучающая
3	Все разделы дисциплины	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3276/223-981 от 01.07.2019 г.	Справочная
4	Все разделы дисциплины	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов.	Справочная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения занятий лекционного типа:

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются:

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатории:

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный рН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности А&D МХ-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»

Методические указания по изучению дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост.: У.М. Курако., Л.В. Данилова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019. – 82 с.

2. Данилова Л.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ / Сост.: У.М. Курако., Л.В., Данилова// ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2019. – 50 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
«28» августа 2019 года (протокол № 2)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины (модуля) «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А. В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

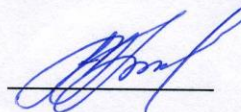
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины (модуля) «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



А. В. Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов https://e.lanbook.com/book/147315	Ю. А. Широков.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-18
2	Охрана труда : учебное пособие Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/10082	М. Н. Шапров, Е. Ю. Гузенко, И. С. Мартынов [и др.].	/ Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017.	1-18

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» на 2021/20212учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов https://e.lanbook.com/book/147315	Ю. А. Широков.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-18
2	Охрана труда : учебное пособие Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/10082	М. Н. Шапров, Е. Ю. Гузенко, И. С. Мартынов [и др.].	/ Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017.	1-18
3	Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования : учебное пособие https://www.iprbookshop.ru/94303.html	Пасютина, О. В	Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019	1-18

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов