

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.05.2026 14:10:33  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e603

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена  
на заседании кафедры

09.12.2025 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Лазарев В.А.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.  
протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.



(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Охрана труда
Направление подготовки	19.03.01 Биотехнология
Профиль	Пищевая биотехнология
Форма обучения	очная
Год набора	2026

Разработана:  
Профессор, д.т.н.  
Пищиков Г.Б.

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>12</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>13</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>18</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>18</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>19</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (приказ Минобрнауки России от 10.08.2021 г. № 736)
---------	---

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Охрана труда» является формирование у студентов компетенций, знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе их трудовой деятельности.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 5						
Зачет	108	96	48	48	12	3

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический;	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Сменные показатели производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ;</li> <li>-Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</li> <li>-Применять способы организации</li> </ul>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях оптимизации технологического процесса производства</li> <li>-Расчете нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства</li> </ul>
---	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству</li> </ul>
--	---



<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт:</p> <p>Проведении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Внедрения систем управления качеством, безопасностью</p>
--	---

<p>ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать:</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Методы математического моделирования технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных</p>
--	---

<p>ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь:</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
--	--

<p>ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт:  Проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности  Подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности  Математического моделирования технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности  Расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности для оценки эффективности производства и технико-</p>
--	--

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
				Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5				1				
Тема 1.		Охрана труда в рамках принятой организации технологии производства биотехнологической продукции :правовые и организационные основы.(ПК-1)	10	8		2		

Тема 2.	Охрана труда в рамках принятой организации технологии производства биотехнологической продукции : социально - экономические вопросы. (ПК-2, ПК-3)	16	8	8		
Тема 3.	Безопасные условия труда предприятий пищевой промышленности. (ПК-1, ПК-2)	16	8	8		
Тема 4.	Вредные факторы предприятий пищевой промышленности. (ПК-2, ПК-3)	20	8	12		
Тема 5.	Обеспечение комфортных условий труда и повышение эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции. (ПК-3)	16	8	8		
Тема 6.	Безопасность труда в административных помещениях предприятий	10	4	6		
Тема 7.	Охрана труда как важный фактор управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на отдельных пищевых производствах. (ПК-2, ПК-3)	20	4	4	12	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средств	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Тема 1 -2	Тест № 1	Тест состоит из 10 вопросов	10 баллов
Тема 3-4	Тест № 2	Тест состоит из 10 вопросов	10 баллов
Тема 5-6	Тест № 3	Тест состоит из 10 вопросов	10 баллов
Тема 7	Тест № 4	Тест состоит из 10 вопросов	10 баллов
<b>Промежуточная аттестация(Приложение 5)</b>			
5 семестр (За)	Билет для зачета(приложение 5)	Комплект билетов в количестве 15 штук. Билет содержит 2 теоретических вопросов и 2 практических задания	100 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Охрана труда в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции : правовые и организационные основы. (ПК-1)</p> <p>Правовые основы охраны труда, управление охраной труда</p>
<p>Тема 2. Охрана труда в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции : социально - экономические вопросы. (ПК-2, ПК-3)</p> <p>Условия труда и экономические основы охраны труда</p>
<p>Тема 3. Безопасные условия труда предприятий пищевой промышленности. (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Требования безопасности и техническое регулирование, основы обеспечения электробезопасности</p>
<p>Тема 4. Вредные факторы предприятий пищевой промышленности. (ПК-2, ПК-3)</p> <p>Шум, вибрация и другие излучения : воздействие, нормы и методы защиты. Вредные вещества в воздухе рабочей среды</p>
<p>Тема 5. Обеспечение комфортных условий труда и повышение эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.(ПК-3)</p> <p>Обеспечение комфортного микроклимата помещений. Производственное освещение. Основы обеспечения пожаробезопасности</p>
<p>Тема 6. Безопасность труда в административных помещениях предприятий пищевой промышленности.(ПК-2, ПК-3)</p> <p>Безопасность при работе с офисной техникой Оказание первой помощи пострадавшим</p>
<p>Тема 7. Охрана труда как важный фактор управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на отдельных пищевых производствах. (ПК-2, ПК-3)</p> <p>Требования безопасности при ведении технологических процессов</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Охрана труда в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции : социально - экономические вопросы. (ПК-2, ПК-3)</p> <p>Основы пожарной опасности</p>
<p>Тема 3. Безопасные условия труда предприятий пищевой промышленности. (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Системный анализ опасности</p>

<p>Тема 4. Вредные факторы предприятий пищевой промышленности. (ПК-2, ПК-3)          Специальная оценка условий труда          Оценка радиационной опасности          Оценка опасности химического заражения</p>
<p>Тема 5. Обеспечение комфортных условий труда и повышение эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции. (ПК-3)          Оценка условий труда и аттестации рабочих мест</p>
<p>Тема 6. Безопасность труда в административных помещениях предприятий пищевой промышленности. (ПК-2, ПК-3)           Изучение метода расчет искусственного освещения</p>
<p>Тема 7. Охрана труда как важный фактор управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на отдельных пищевых производствах. (ПК-2, ПК-3)          Противопожарная безопасность на производстве</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
 Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
 Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
 Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
 Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
 Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
 Не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Охрана труда [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 181 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/952781>

### **Дополнительная литература:**

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Министерства природных ресурсов и экологии Свердловской области

<https://mprso.midural.ru/>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

**7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену**

К зачету

- 1 Объясните понятие «производственная санитария».
- 2 Что означает понятие «электробезопасность».
- 3 Что означает понятие «пожарная безопасность»
- 4 Назовите основные характеристики рабочего места.
- 5 Назовите основные факторы условий труда.
- 6 Что называют травмой?
- 7 Какие виды нормативных правовых актов по охране труда Вы знаете;
- 8 Какие документы по инструктажу должны быть в организации.
- 9 Назовите виды инструктажей.
- 10 Каково назначение пожарной сигнализации.
- 11 Как оказать первую помощь при ранениях и ушибах.
- 12 Охрана труда на предприятиях хранения и переработки животного сырья.
- 13 Охрана труда на предприятиях хранения и переработки растительного сырья.
- 14 Охрана труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерских производствах.
- 15 Охрана труда в сахарном и крахмалопаточном производствах.
- 16 Охрана труда в виноделии.
- 17 Охрана труда в производстве табака и чая.
- 18 Охрана труда в консервном производстве.
- 19 Охрана труда в пивоваренном и безалкогольном производствах.
- 20 Охрана труда в спиртовом и ликероводочном производствах.

Приложение 2  
к рабочей программе

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету**

№ п/п	Ответы	Задания	ОПК
<i>Открытые практические и теоретические задания</i>			
1		Непрерывный контроль за безопасностью труда на предприятии обеспечивает, занимается организацией и координацией работы по охране труда _____	(ПК-2)
2		Документ, устанавливающий права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда	(ПК-1)
3		При работе в горячем цехе: работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить	(ПК-2).
4		Готовятся блюда только по технологическим картам, где указаны: наименование и закладка сырья, технология приготовления. Технологические карты обязательно заверены директором организации, _____ и бухгалтером-калькулятором	(ПК-2)
5		Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций. Для вновь поступающих начальник цеха проводит _____ инструктаж, и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной санспецодеждой.	(ПК-2)
6		Риск оператора, работающего с дисплеем, составляет $1 \times 10^{-5}$ в год. Какой средний риск ожидает оператора, если время пребывания его на рабочем месте составляет 20% от общего.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
7		Спрогнозировать число погибших от пожаров за год на предприятиях пищевой промышленности г. Екатеринбурга, если известно, что величина индивидуального риска гибели от пожара для работников таких предприятий составляет $4 \times 10^{-4}$ в год. Общее количество работников принять равным 10 тыс. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
8		Рассчитать величину индивидуального риска несчастного случая в офисе, если за последние 5 лет их произошло 50 тыс. Среднегодовое число служащих за этот период составило 70 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
9		В 2016 г. среди населения РФ от пожаров погибло около 10500 человек. Найти величину коллективного риска от пожара для городов с населением в 1 млн. человек, если население РФ принять за 120 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
10		За последние 4 года в государственных структурах г. Екатеринбурга зарегистрировано 50 тыс. служащих. Рассчитать среднегодовой объем выплат по больничным	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)

		листам, если известно, что средняя продолжительность нетрудоспособности после травмы составляет 10 рабочих дней, величина индивидуального риска равна $5 \times 10^{-3}$ в год, а компенсация по больничному листу — 500 рублей в год.	
11		В 2016 г. среди населения РФ от пожаров погибло около 10500 человек. Найти величину коллективного риска от пожара для городов с населением в 1 млн. человек, если население РФ принять за 120 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
12		Рассчитать величину индивидуального риска несчастного случая в офисе, если за последние 5 лет их произошло 50 тыс. Среднегодовое число служащих за этот период составило 70 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
13		Рассчитать величину индивидуального риска несчастного случая в офисе, если за последние 5 лет их произошло 50 тыс. Среднегодовое число служащих за этот период составило 70 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
14		Спрогнозировать число погибших от пожаров за год на предприятиях пищевой промышленности г. Екатеринбурга, если известно, что величина индивидуального риска гибели от пожара для работников таких предприятий составляет $4 \times 10^{-4}$ в год. Общее количество работников принять равным 10 тыс. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
15		Риск оператора, работающего с дисплеем, составляет $1 \times 10^{-5}$ в год. Какой средний риск ожидает оператора, если время пребывания его на рабочем месте составляет 20% от общего.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
16		За последние 4 года в государственных структурах г. Екатеринбурга зарегистрировано 50 тыс. служащих. Рассчитать среднегодовой объем выплат по больничным листам, если известно, что средняя продолжительность нетрудоспособности после травмы составляет 10 рабочих дней, величина индивидуального риска равна $5 \times 10^{-3}$ в год, а компенсация по больничному листу — 500 рублей в год.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
17		В 2016 г. среди населения РФ от пожаров погибло около 10500 человек. Найти величину коллективного риска от пожара для городов с населением в 1 млн. человек, если население РФ принять за 120 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
18		Рассчитать величину индивидуального риска несчастного случая в офисе, если за последние 5 лет их произошло 50 тыс. Среднегодовое число служащих за этот период составило 70 млн. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
19		Спрогнозировать число погибших от пожаров за год на предприятиях пищевой промышленности г. Екатеринбурга, если известно, что величина индивидуального риска гибели от пожара для работников таких предприятий составляет $4 \times 10^{-4}$ в год. Общее количество работников принять равным 10 тыс. человек.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
20		Риск оператора, работающего с дисплеем, составляет $1 \times 10^{-5}$ в год.	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)

		10 <sup>-5</sup> в год. Какой средний риск ожидает оператора, если время пребывания его на рабочем месте составляет 20% от общего.	1; ПК-3)						
21		Документ, устанавливающий права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда.	(ПК-1; ПК-3)						
22		Различают несколько физических форм горения: вспышка, воспламенение, самовоспламенение и .....	ПК-1; ПК-3)						
23		Непрерывный контроль за безопасностью труда на предприятии обеспечивает, занимается организацией и координацией работы по охране труда	ПК-1; ПК-3)						
<i>Закрытые тестовые задания</i>									
1		<p>На что направлены государственные нормативные требования охраны труда?</p> <p>а) На обеспечение безопасности опасных производственных объектов в процессе их эксплуатации;</p> <p>б) На сохранение безопасности производственного оборудования, участвующего в производственных процессах;</p> <p><u>в) На сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;</u></p> <p>г) На уменьшение влияния вредных и (или) опасных производственных факторов на окружающую среду.</p>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)						
2		<p>Соотнесите вид противопожарных мероприятий с их содержанием</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>1. Эксплуатационные</b></td> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>А. Запрещение курения в неустановленных местах, сварочных и др. огневых работ в пожароопасных помещениях</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>2. Режимные</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Б. Правильная эксплуатация оборудования, правильное содержание зданий, территорий, противопожарный инструктаж</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>3. Технические</b></td> <td style="text-align: center;"><b>В. Своевременная профилактика, осмотры, ремонт и испытание технологического оборудования</b></td> </tr> </table>	<b>1. Эксплуатационные</b>	<b>А. Запрещение курения в неустановленных местах, сварочных и др. огневых работ в пожароопасных помещениях</b>	<b>2. Режимные</b>	<b>Б. Правильная эксплуатация оборудования, правильное содержание зданий, территорий, противопожарный инструктаж</b>	<b>3. Технические</b>	<b>В. Своевременная профилактика, осмотры, ремонт и испытание технологического оборудования</b>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
<b>1. Эксплуатационные</b>	<b>А. Запрещение курения в неустановленных местах, сварочных и др. огневых работ в пожароопасных помещениях</b>								
<b>2. Режимные</b>	<b>Б. Правильная эксплуатация оборудования, правильное содержание зданий, территорий, противопожарный инструктаж</b>								
<b>3. Технические</b>	<b>В. Своевременная профилактика, осмотры, ремонт и испытание технологического оборудования</b>								

		<p><b>4. Организационные</b></p>	<p><b>Г. Соблюдение противопожарных правил и норм при проектировании зданий, при устройстве электропроводки и оборудования, отопления, вентиляции, освещении и правильная эксплуатация оборудования</b></p>	
3		<p>Какой федеральный закон определяет общие правовые, экологические и социальные основы обеспечения пожарной безопасности в РФ(69-ФЗ)?</p> <p>а) «О пожарной безопасности».</p> <p>б) «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».</p> <p>в) «О безопасности».</p> <p>г) «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».</p>		(ПК-1)
4		<p>Какой противопожарный инструктаж должны проходить работники организации в момент приема на работу непосредственно на рабочем месте (Приказ МЧС России от 12.12.2007 №645 п.16)</p> <p>а) Вводный противопожарный инструктаж.</p> <p>б) Целевой противопожарный инструктаж.</p> <p>в) Первичный противопожарный инструктаж.</p> <p>г) Внеплановый противопожарный инструктаж.</p>		(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
5		<p>Какие документы по пожарной безопасности должны быть разработаны в организации для каждого пожароопасного участка? (ППР РФ п.2)</p> <p>а) Правила пожарной безопасности на объекте.</p> <p>б) Инструкции о мерах пожарной безопасности.</p> <p>в) Производственные инструкции.</p> <p>г) Технологические регламенты.</p>		(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
6		<p>Экологические нормативы качества окружающей среды устанавливаются в соответствии с.....</p> <p>а) Законом Российской Федерации «Об охране здоровья</p>		(ПК-2; ПК-1; ПК-3)

		<p>граждан»;</p> <p>б) Законом Российской Федерации «Об охране окружающей среды»</p> <p>в) Конституцией Российской Федерации;</p> <p>г) Законом Российской Федерации «Об охране атмосферного воздуха»</p>	
7		<p>На что направлены государственные нормативные требования охраны труда?</p> <p>а) На обеспечение безопасности опасных производственных объектов в процессе их эксплуатации;</p> <p>б) На сохранение безопасности производственного оборудования, участвующего в производственных процессах;</p> <p>в) На сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;</p> <p>г) На уменьшение влияния вредных и (или) опасных производственных факторов на окружающую среду.</p>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
8		<p>Какие документы по пожарной безопасности должны быть разработаны в организации для каждого пожароопасного участка? (ППР РФ п.2)</p> <p>а) Правила пожарной безопасности на объекте.</p> <p>б) Инструкции о мерах пожарной безопасности.</p> <p>в) Производственные инструкции.</p> <p>г) Технологические регламенты.</p>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
9		<p>Как по характеру и времени проведения подразделяются противопожарные инструктажи? (Приказ МЧС России от 12.12.2007 №645 п.9)</p> <p>а) Вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой.</p> <p>б) Вводный, первичный, внеплановый, повторный,</p> <p>в) Первичный, внеплановый, повторный.</p>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)
10		<p>Какой документ из указанных устанавливает общие требования пожарной безопасности к зданиям, сооружениям, промышленным объектам, пожарно-технической продукции? (123-ФЗ ст.1 п.1)</p> <p>а) Федеральный закон «О пожарной безопасности»;</p> <p>б) Правила противопожарного режима в РФ;</p> <p>в) Постановление Правительства РФ от 21.12.2004 г. №820 «О государственном пожарном надзоре»;</p>	(ПК-2; ПК-1; ПК-3)