МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заведующий кафедрой	Декан факультета
_____ /Гиро Т.М./	_____ /Морозов А.А./
«30» августа 2013 г.	«30» августа 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	**ОХРАНА ТРУДА НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**
Направление подготовки	**260200.62 Продукты питания животного происхождения**
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**

	Количество часов								
	Всего	*в т.ч. по семестрам*							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	2								2
Общее количество часов	72								72
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	24								24
лекции	8								8
лабораторные									
практические	16								16
Самостоятельная работа	48								48
Количество рубежных контролей	х								2
Форма итогового контроля	х								зач.
Курсовой проект (работа)	х								-

Разработчик(и): доцент, Курако У.М.

Саратов 2013

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» являются: формирование у студентов навыков организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на производстве; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций.

.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения и кадастры дисциплина « Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» относится к вариативной (профильной) части профессионального цикла.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: основные понятия и термины безопасности труда; классификацию и номенклатуру негативных факторов; действие негативных факторов на человека и их нормирование; источники негативных факторов и источники их появления в производственной среде; методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов, а именно: физических (вибрации, шума, ультра и инфразвука, электромагнитных и ионизирующих излучений, механического, силового воздействия), химических и биологических, факторов комплексного характера.
- уметь: проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере своей будущей профессиональной деятельности; разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасные и безвредные условия труда; анализировать влияние микроклимата и освещения на организм человека.

Дисциплина «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик, выступает «опорой»: итоговой государственной аттестации.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина « Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций: «Способностью осуществлять элементарные методы безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-2).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: 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; технические требования к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании; правила безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке мясных продуктов; пожарную безопасность; ответственность за нарушение правил охраны труда.

Уметь: организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций.

Владеть: понятийно-терминологическим аппаратом в области охраны труда на

мясоперерабатывающих предприятиях; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве.

4. Структура и содержание дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, из них аудиторная работа – 24 ч., самостоятельная работа – 48 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины « Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях»

№ п/п	Тема занятия, содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 семестр									
1.	*<u>Вводная лекция.</u>* Основные понятия и терминология охраны труда	1	Л	В	2	2	ВК	ПО	4
1.	Основные законодательные положения по охране труда	1	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
2.	Производственный травматизм	2	ПЗ	ДИ	2	4	ТК	УО	
3.	*<u>Производственная санитария</u>* Виды и характеристики вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда	3	Л	Т	2	2		КЛ	
3.	Производственное освещение	3	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
4.	Защита от производственного шума, вибрации и производственных излучений	4	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО	6

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	2		КЛ	
5.	Электробезопасность	5	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
6.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	6	ПЗ	Т	2	4	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	Т	2	2		КЛ	
7.	Противопожарная профилактика Пожарная безопасность на территории мясоперерабатывающего предприятия и в цехах при выполнении работ	7	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
8.__	Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.	8	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО	6
9.__	Выходной контроль	9				8	ВыхК	З	8
					24	48			24

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М –

моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

5. Образовательные технологии

В преподавании дисциплины используются преимущественно традиционные образовательные технологии:

• лекции,

• лабораторный практикум в компьютерном классе.

Практические занятия предусмотрены по всем темам. Лабораторный практикум является интерактивной формой проведения занятий, поскольку во время таких занятий происходит постоянное взаимодействие по каналам педагогических коммуникаций преподаватель <=> студент и студент <=> студент.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Основы научных исследований» и повышения его эффективности используются преимущественно традиционные педагогические технологии и методы активного обучения: лекция-визуализация, лекция пресс-конференция и деловая игра.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 25 % аудиторных занятий.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации

Контрольные вопросы к входному контролю по Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях:

1. Правовое поле безопасности жизнедеятельности.
2. Вредные вещества в промышленности.
3. Опасные механические факторы производственной среды.
4. Опасные термические факторы окружающей среды.
5. Средства и методы очистки сточных вод.
6. Экологические требования к переработке и захоронению твёрдых отходов.
7. Молниезащита производственных зданий и сооружений.
8. Пожаровзрывобезопасность в общественной и производственной деятельности человека.
9. Оказание первой помощи.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение рабочей зоны и рабочего места.
2. Дайте определение опасного и вредного производственного фактора.
3. Дайте определения риска. Как можно его количественно оценить?
4. Что такое профессиональный и производственный риск?
5. Дайте определение безопасности и охраны труда.

6. Какими мерами обеспечивается безопасность труда?
7. Что является первым этапом обеспечения безопасности труда?
8. Какие Вы знаете методы исследования мяса и мясных продуктов?
9. Каковы задачи охраны труда?
10. Каковы основные задачи управления безопасностью труда?
11. Назовите законодательные аспекты в области охраны труда и их основные положения.
12. Какие виды нормативных правовых актов существуют в области охраны труда?
13. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
14. Перечислите подсистемы государственных стандартов системы стандартов безопасности труда.
15. Кто осуществляет управление, надзор и контроль за безопасностью и охраной труда, каковы основные задачи, функции и права этих органов?
16. Основные причины производственных травм.
17. Характер производственных травм.
18. Перечислите основные стадии идентификации негативных производственных факторов.
19. Дайте классификацию опасных и вредных производственных факторов.
20. Перечислите основные характеристики освящения и световой среды, единицы их измерения.
21. Какие искусственные источники света применяются на производстве?
22. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
23. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?

Вопросы для самостоятельного изучения

24. В чем состоит потенциальная опасность трудовой деятельности?
25. Что такое индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный риски? Какова в среднем величина приемлемого риска?
26. В чем заключается анализ и оценивание профессиональных рисков и их классификация?
27. Что такое качество мясного продукта?
28. Перечислите наиболее типичные источники опасных и вредных производственных факторов в мясоперерабатывающем производстве.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Санитарные требования к территории.
2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.
3. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений.
4. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
5. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.
6. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов.
7. Какие технические меры используются для защиты от поражения электрическим током?
8. Какие средства индивидуальной защиты используются для защиты от поражения электрическим током?
9. Какие требования охраны труда предъявляются при проектировании машин и механизмов мясоперерабатывающей отрасли?

10. Какие нормы ширины проходов при размещении технологического оборудования?
11. Какие существуют виды горения?.
12. Какими показателями пожарной опасности характеризуются вещества и материалы?
13. Каковы особенности пожарной опасности мясоперерабатывающего производства?
14. Какие пассивные меры используются для защиты от пожара?
15. Как устроена пожарная сигнализация?
16. Какие основные способы и механизмы тушения пожара?
17. Какие вещества применяют для тушения пожара и в каких случаях?
18. Действия персонала мясоперерабатывающих предприятий в случае возникновения аварии и пожара.
19. Составление плана эвакуации людей при пожаре на мясоперерабатывающих предприятиях.
20. Противопожарный инструктаж: назначение виды сроки проведения в предприятиях общественного питания документальное оформления.
21. Какие типы огнетушителей применяются на мясоперерабатывающих предприятиях?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Как выполняется зануление и принцип его действия?
2. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами
3. Техника безопасности при эксплуатации теплового технологического оборудования на мясоперерабатывающих предприятиях.
4. Техника безопасности при эксплуатации механического и холодильного технологического оборудования на мясоперерабатывающих предприятиях.

Вопросы выходного контроля

1. Дайте определение рабочей зоны и рабочего места.
2. Дайте определение опасного и вредного производственного фактора.
3. Дайте определения риска. Как можно его количественно оценить?
4. Что такое профессиональный и производственный риск?
5. Дайте определение безопасности и охраны труда.
6. Какими мерами обеспечивается безопасность труда?
7. Что является первым этапом обеспечения безопасности труда?
8. Какие Вы знаете методы исследования мяса и мясных продуктов?
9. Каковы задачи охраны труда?
10. Каковы основные задачи управления безопасностью труда?
11. Назовите законодательные аспекты в области охраны труда и их основные положения.
12. Какие виды нормативных правовых актов существуют в области охраны труда?
13. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
14. Перечислите подсистемы государственных стандартов системы стандартов безопасности труда.
15. Кто осуществляет управление, надзор и контроль за безопасностью и охраной труда, каковы основные задачи, функции и права этих органов?
16. Основные причины производственных травм.
17. Характер производственных травм.

18. Перечислите основные стадии идентификации негативных производственных факторов.
19. Дайте классификацию опасных и вредных производственных факторов.
20. Перечислите основные характеристики освящения и световой среды, единицы их измерения.
21. Какие искусственные источники света применяются на производстве?
22. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
23. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?
24. Санитарные требования к территории.
25. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.
26. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений.
27. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
28. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.
29. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов.
30. Какие технические меры используются для защиты от поражения электрическим током?
31. Какие средства индивидуальной защиты используются для защиты от поражения электрическим током?
32. Какие требования охраны труда предъявляются при проектировании машин и механизмов мясоперерабатывающей отрасли?
33. Какие нормы ширины проходов при размещении технологического оборудования?
34. Какие существуют виды горения?.
35. Какими показателями пожарной опасности характеризуются вещества и материалы?
36. Каковы особенности пожарной опасности мясоперерабатывающего производства?
37. Какие пассивные меры используются для защиты от пожара?
38. Как устроена пожарная сигнализация?
39. Какие основные способы и механизмы тушения пожара?
40. Какие вещества применяют для тушения пожара и в каких случаях?
41. Действия персонала мясоперерабатывающих предприятий в случае возникновения аварии и пожара.
42. Составление плана эвакуации людей при пожаре на мясоперерабатывающих предприятиях.
43. Противопожарный инструктаж: назначение виды сроки проведения в предприятиях общественного питания документальное оформления.
44. Какие типы огнетушителей применяются на мясоперерабатывающих предприятиях?

Темы рефератов

1. Системы обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха, их устройство и требования к ним.
2. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.
3. Автомобиль как основной источник загрязнения атмосферного воздуха.
4. Безопасность труда при работе с горюче-смазочными материалами.
5. Первичные средства пожаротушения.
6. Роль человеческого фактора в безопасности труда.
7. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
8. Экономические механизмы управления безопасностью труда.

9. Содержание Трудового Кодекса Российской Федерации (Раздел X «Охрана труда»).

10. Содержание Федерального закона «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

11. Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда (ГОСТ ССБТ).

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Девисилов, В.А. Охрана труда : / учебник В.А. Девисилов. – 4е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ, 2009. – 496 с. ISBN 978-5-91134-329-3.

2. Медведев, В.Т. Охрана труда и промышленная экология. Электротехника : / учебник В.Т. Медведев, С.Г. Новиков, А.В. Каралюнец, Т.Н. Маслова. – М.: Академия, 2012. – 416 с. ISBN 5-7695-1815-4.

3. Фролов, А. В. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда : учеб. пособие для вузов / А. В. Фролов, Т. Н. Бакаева; под. общ. ред. А. В. Фролова. — изд. 2-е, доп. и перераб. — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 750 с. ISBN 5-222-06821-8.

б) дополнительная литература:

1. ГОСТ 12.01.004-91(1999) «Пожарная безопасность. Общие требования».
2. ГОСТ 12.2.047-86 «Пожарная техника. Термины и определения».
3. ГОСТ Р 12.0.006-2002 ССБТ. «Общие требования к управлению охраной труда в организации».
4. ГОСТ 12.2.047-86 ССБТ «Пожарная техника. Термины и определения».
5. ГОСТ 4.99-83 «Пенообразователи для тушения пожаров. Номенклатура показателей».
6. ГОСТ Р 50588-93 «Пенообразователи для тушения пожаров. Общие технические требования и методы испытаний».
7. ГОСТ Р 12.03.047-98 «Пожарная безопасность технологических процессов».
ГОСТ Р 22.005-94 «Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Анализ и управление рисками. Термины и определения».
8. ГОСТ 12.0.003-91. ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы.
9. ГОСТ Р 12.4.026-01. ССБТ. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная.
10. ГОСТ 12.1.009-76(1999). ССБТ. Электробезопасность. Термины и определения.
11. ГОСТ 12.1.013-78(2001). ССБТ. Строительство. Электобезопасность. Общие требования.
12. ГОСТ 12.1.019-79(2001). ССБТ. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты.
13. ГОСТ 12.1.030-81(2001). ССБТ. Электробезопасность. Защитное заземление. Зануление. ГОСТ 12.1.003-83(1999). ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
14. ГОСТ 12.1.029-80(2001). Система стандартов безопасности труда. Средства и методы защиты от шума. Классификация.
15. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ(1999) «Организация обучения безопасности труда. Общие положения».
16. ГОСТ 12.1.012-90(2001). ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования.
17. ГОСТ 12.1.002-84(1999). ССБТ. Электрические поля промышленной частоты. Допустимые уровни напряженности и требования к проведению контроля на рабочих местах.

18. ГОСТ 12.1.006-84(1999). ССБТ. Электромагнитные поля радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля.
19. ГОСТ 12.1.045-84(2001). ССБТ. Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля.
20. ГОСТ 12.2.003-91(2001). ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования.
21. ГОСТ 12.2.032-78(2001). ССБТ. Общие эргономические требования к рабочему месту при выполнении работ сидя.
22. ГОСТ 12.2.033-78(2001). ССБТ. Общие эргономические требования к рабочему месту при выполнении работ стоя.
23. ГОСТ 12.2.049-80 ССБТ(2001). Оборудование производственное. Общие эргономические требования.
24. ГОСТ 12.2.064-81(2001).ССБТ. Органы управления производственным оборудованием. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 12.3.002-75(2000)*. ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
26. ГОСТ 12.3.009-76(2000). ССБТ. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности.
27. ГОСТ 12.4.011-89* .ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
28. ГОСТ 15.001-88(1997)*. Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция производственно- технического назначения.
29. ГОСТ Р 17.0.0.6-2000. Охрана природы. Экологический паспорт природопользователя. Основные положения. Типовые формы.
30. Гражданский кодекс Российской Федерации от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ.
31. НПБ 105-95 «Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности».
32. НПБ 201-96 «Пожарная охрана предприятий. Общие требования».
33. НПБ 106-97 «Цвета сигнальные. Знаки пожарной безопасности. Виды, размеры, общие технические требования».
34. НПБ 155-96** «Пожарная техника. Огнетушители переносные. Основные показатели и методы испытаний».
35. НПБ 170-98* «Порошки огнетушащие общего назначения».
36. НПБ 88-2001 «Установки пожаротушения и сигнализации. Нормы и правила проектирования».
37. НПБ 104-03 «Системы оповещения и управления эвакуацией людей при пожарах в зданиях и сооружениях».
38. НПБ 105-03 «Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности».
39. НПБ 110-03 «Перечень зданий, сооружений и помещений и оборудований, подлежащий защите автоматическими установками пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией».
40. НПБ 202-96 «Муниципальная пожарная служба. Общие требования».
41. НПБ 240-97 «Противодымная защита зданий и сооружений. Методы приемосдаточных и периодических испытаний».
42. Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
43. Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
44. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.4.1191- 3 «Электромагнитные поля в производственных условиях».

45. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

46. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1031-01 «Санитарно-защитныезоны исанитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».

47. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

48. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

49. Строительные нормы и правила СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

50. СНиП 23-05-95(2003). Строительные нормы и правила Российской Федерации. «Естественное и искусственное освещение». М.: Информрекламиздат, 1995.

51. Безопасность деятельности: Энциклопедический словарь / Под ред. засл. деят. науки и техники РФ, д-ра техн. наук, проф. О.Н. Русака. СПб.: Информационно-издательское агентство «ЛИК», 2003. 504 с.

52. Безопасность труда в промышленности/Л.Я Ткачук, П.Я. Галушко, Р.В. Сабарн и др. Киев: Техника. 1982. 231 с: ил.

53. Борьба с шумом на производстве: Справочник / Е.Я.Юдин, Л.А.Борисов, И.В. Горенштейн и др.; Под общ. ред. ЕЛ Юдина. М.: Машиностроение, 1985. 400 с: ил.

54. ППБ 01-03 «Правила пожарной безопасности в РФ».

55. Охрана труда в электроустановках: Учебник для вузов / Под ред. Б.А. Князевского. 3-е изд., переработ, и доп. М.: Энергоатомиздат, 1983. 336 с: ил.

56. РД 03-418-01 Методические указания по проведению анализа риска опасных производственных объектов.

57. НПБ 201-96(1999) «Пожарная безопасность зданий и сооружений».

58. СНиП 2.04.02-84 с изм. 1986 г., испр. 2000 г. «Внутренний водопровод и канализация зданий».

59. ФЗ Трудовой кодекс Российской Федерации № 197-ФЗ с учетом ФЗ от 30 июня 2006 г. № 90-ФЗ.

60. Федеральный закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.98. № 125-ФЗ.

61. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» № 15-ФЗ от 21.07.97 г. с изм. от 10.01.03.

62. Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 22.05.98 г. 151.

63. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.94 г. № 52-ФЗ (с изменениями 2004 г.).

64. Федеральный закон РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г. № 1034—1.

65. Федеральный закон «Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей» от 22.08.95 г. № 151-ФЗ (с изменениями 2004 г.).

66. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» № 7-ФЗ от 10.01.2002.

67. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. (ред. от 15.04.98).

68. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации / К. Д. Крылов. М., 2002. 435 с.

69. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно-практический) / Под ред. К. Я. Ананьевой. Вступ. статья В. А. Рыбакова. М.: ТОН-ИКФ ОМЕГА-Л, 2002. 512 с.

70. Конституция Российской Федерации (принята 12 декабря 1993 г.).

71. Межотраслевые нормативы численности работников службы охраны труда в организациях (постановление Минтруда России от 22.01.2001 № 10).

72. Методические рекомендации по идентификации опасных производственных объектов. РД 03-260-99. Утверждено постановлением Госгортехнадзора России от 25.01.99 г. № 10.

73. Об основах охраны труда в Российской Федерации от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ.

74. Охрана труда: курс лекций для уполномоченных (доверенных) лиц по охране труда / А. Л. Сафонов, В. К. Свиридов, Н. П. Пашин, С. С. Тимофеева, Г. 3. Файнбург, Ю. А. Федченко, Л. А. Ботвенко, С. П. Ворошилов, В. Е. Рябова, Т. В. Абызова, Т. Л. Правдивая. — Под общ. ред. А. Л. Сафронова. — М., 2007. — 393 с.

75. Перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин (пост. Правительства РФ от 25.02.2000 г. № 162).

76. Перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет (пост. Правительства РФ от 25.02.2000 г. № 163).

77. Положение о Федеральной службе по труду и занятости, утвержденное постановлением Правительства РФ от 30.06.04. № 324.

78. Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное постановлением Правительства РФ от 30.06.04. № 312.

79. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда. Руководство Р2.2.2006-05. — М., 2005. — 105 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Введение в электробезопасность [Электронный ресурс] : Электробезопасность http://www.electricsafety.ru/ Дата обращения: 03.10.2013.

2. 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/osnnauchissl/page0007.asp Дата обращения: 27.09.2013.

3. Гигиена труда. Производственный травматизм. [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность жизнедеятельности http://ohrana-bgd.narod.ru/travm1.html Дата обращения: 29.09.2013.

4. Защита от производственного шума и вибрации [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность жизнедеятельности http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_71.html Дата обращения: 02.10.2013.

5. Защита от производственных излучений [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность жизнедеятельности http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_69.html Дата обращения: 02.10.2013.

6. Инструкция о порядке действий при пожаре [Электронный ресурс]: Огню-нет! Пожарная безопасность http://www.krasnoyarsk-fire.ru/blog/instruktsiya-o-poryadke-dejstvij-pri-pozhare/ Дата обращения: 10.10.2013.

7. НЕБ - http://elibrary.ru

8. Новиков, Е.А. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс] / Е.А. Новиков, М.А. Бурова. – Либрусек, - Дата обновления: 09.09.2013. – URL: http://lib.rus.ec/b/204357/read

9. Обеспечение безопасности при эксплуатации электроустановок и защита от неблагоприятного действия электричества [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность жизнедеятельности http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_36.html Дата обращения: 02.10.2013.

10. Организация отдела охраны труда на предприятии. Документация // Охрана труда и подготовка кадров ohrana-truda11.ru. [Электронный ресурс] Дата обновления: 06.09.2013. – URL: http://ohrana-truda11.ru/ohrana-truda/orgpred/

11. Организация пожарной безопасности на предприятии [Электронный ресурс] http://pbiot.ru Дата обновления: 09.09.2013. – URL: http://pbiot.ru/html/pojbez.html

12. Охрана труда в России - http://ohranatruda.ru

13. Охрана труда на предприятии // Государственная инспекция труда rostrud.ru. [Электронный ресурс] Дата обновления: 05.09.2013. – URL: http://git77.rostrud.ru/links/information/labor-protection-at-the-enterprise.shtml

14. Пожарная безопасность на предприятии [Электронный ресурс] webkonspect.ru Дата обновления: 09.09.2013. – URL: http://webkonspect.ru/?room=profile&id=1&labelid=16759

15. Пожарная профилактика и противопожарная защита [Электронный ресурс]: krugosvet.ru http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/tehnologiya_i_promyshlennost/POZHARNAYA_PROFILAKTIKA_I_PROTIVOPOZHARNAYA_ZASHCHITA.html Дата обращения: 7.10.2013.

16. 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] Дата обновления: 09.09.2013. – URL: http://truddoc.narod.ru/mp/04.html

17. Правила безопасности в мясной промышленности [Электронный ресурс] : document.ua - http://document.ua/pravila-bezopasnosti-v-mjasnoi-promyshlennosti-nor4969.html Дата обновления: 5.10.2013.

18. Правила безопасности в мясной промышленности [Электронный ресурс]: worklib.ru http://www.worklib.ru/laws/ussr/10000191.php Дата обращения: 7.10.2013.

19. Производственная санитария. Характеристика вредных производственных факторов. Задачи гигиены труда и производственной санитарии - [Электронный ресурс] construction-week.ru Дата обновления: 07.09.2013. – URL: http://construction-week.ru/viewpage8091.html

20. Производственное освещение. [Электронный ресурс]: Безопасность Жизнедеятельности http://www.bezzhd.ru/63_sozdanie_blagopriyatnyh_uslovij_truda/proizvodstvennoe_osveschenie Дата обращения: 30.09.2013.

21. Промышленная санитария - [Электронный ресурс] Медицинская энциклопедия Дата обновления: 07.07.2013. – URL: http://www.medical-enc.ru/15/prom-sanitaria.shtml

22. Противопожарная профилактика [Электронный ресурс]: Охрана труда и безопасность жизнедеятельности – URL: http://ohrana-bgd.narod.ru/bgdtik9.html Дата обновления: 5.10.2013.

23. Способы и средства тушения пожаров [Электронный ресурс]: техника безопасности и охраны труда, правила, инструкции и нормативная документация http://safety.s-system.ru/main/subject-105/text-1176968110.html Дата обращения: 10.10.2013.

24. Структура законодательства РФ об охране труда. Виды ответственности [Электронный ресурс]: http://norma.org.ua/knigi/1/3.php Дата обращения: 27.09.2013.

25. Требования безопасности к технологическому оборудованию [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность жизнедеятельности – URL: http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_28.html. Дата обновления: 5.10.2013.

26. Требования к освещенности производственных помещений и рабочих мест. Влияние освещенности на производственную деятельность человека, основные характеристики освещения. [Электронный ресурс] : Охрана труда и безопасность

жизнедеятельности http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz_75.html Дата обращения: 30.09.2013.

27. Электронная библиотека СГАУ - http://library.sgau.ru

28. Шаталина, Т.Т. Негативные факторы производственной среды [Электронный ресурс] / Т.Т. Шаталина. - Дата обновления: 04.07.2013. – URL: http://stut.g_isk.edu54.ru/p1aa1.html

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Основные приборы и установки отсутствуют так, как лабораторный практикум не предусмотрен.

Для проведения лекций-визуализаций необходимо следующее оборудование:

- Ноутбук;
- Проектор;
- Экран;
- Комплект нормативной и технической документации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению (специальности) и профилю подготовки (специализации, магистерской программе) 260200.62 Продукты питания животного происхождения