


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра общеобразовательных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе


Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.08.01 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА В
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Укрупненная группа направлений подготовки
20.00.00 Техносферная безопасность и природообустройство

Направление подготовки
20.03.01 Техносферная безопасность

Направленность (профиль)
Безопасность технологических процессов и производств

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Чебоксары, 2020

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность, утвержденный МОН РФ 21 марта 2016 г. № 246
- 2) Учебный план направления подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность направленности (профиля) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 10 от 19.04.2017 г.
- 3) Учебный план направления подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность направленности (профиля) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 18.06.2018 г.
- 4) Учебный план направления подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность направленности (профиля) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 20.05.2019 г.
- 5) Учебный план направления подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность направленности (профиля) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 12 от 20.04.2020 г.
- 6) Учебный план направления подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность направленности (профиля) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, протокол № 18 от 28.08.2020 г.

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании выпускающей кафедры механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства, протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

©Змиевский Д.В., 2020

© ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения.....	4
1.2. Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения.....	6
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....	8
2.1. Примерная формулировка «входных» требований.....	9
2.2. Содержательно-логические связи дисциплины (модуля).....	9
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	11
3.1. Перечень компетенций.....	11
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	12
4.1. Структура дисциплины.....	12
4.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций.....	14
4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля).....	15
4.4. Лабораторный практикум.....	18
4.5 Практические занятия.....	18
4.6. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля.....	24
5. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	28
5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях.....	29
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	30
6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины.....	30
6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.....	33
6.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	35
6.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (полный комплект фондов оценочных средств приводится в Приложение 1).....	38
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	43
7.1 Основная литература.....	43
7.2 Дополнительная литература.....	43
7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	44
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	45
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	46
ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ.....	47
Приложение 1.....	48
Приложение 2.....	83
Приложение 3.....	96
Приложение 4.....	119

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности - дисциплина областью изучения которой, является овладение студентами нормативными требованиями охраны труда при осуществлении любых видов деятельности в пищевой промышленности (при эксплуатации объектов, конструировании машин, механизмов и другого оборудования, разработке технологических процессов, организации производства и труда и т.д.).

Главной целью курса является овладение студентами теоретическими знаниями в области правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности; формирование навыков применения норм права в профессиональной деятельности

Основными задачами курса «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» являются:

1. Развитие правовой культуры обучающихся.
2. Выработка навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда в пищевой промышленности.
3. Выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.
4. Формирование правового мировоззрения будущих специалистов в профессиональной сфере.

1.1 Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практические занятия, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, студент готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1) посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, которые должны знать студенты; раскрываются особенности поведения и психологии человека. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2) посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3) систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение материалов учебников и статей из правовой литературы, решение задач, написание докладов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4) под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5) при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся

еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» следует усвоить:

- основные правовые понятия и категории безопасности труда в пищевой промышленности;
- основы российского законодательства в сфере безопасности труда в пищевой промышленности;
- навыки анализа правовых ситуаций, документов правоприменительной практики.

1.2. Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (материалами правовых исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой

перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях.

В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (приложение 3. Методические указания к самостоятельной работе студентов). Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины. Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» следует усвоить:

- основные правовые понятия и категории безопасности труда в пищевой промышленности;

- основы российского законодательства в сфере безопасности труда в пищевой промышленности;
- навыки анализа правовых ситуаций, документов правоприменительной практики.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника магистратуры.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.08.01) ОПОП бакалавриата. Она изучается студентами очной формы обучения в 8 семестре, студентами заочной формы обучения – в 4 курсе.

Изучение курса предполагает, что преподаватель читает лекции, проводит практические занятия, организует самостоятельную работу студентов, проводит консультации, руководит докладами студентов на научно-практических конференциях, осуществляет текущий, промежуточный и итоговый формы контроля.

В лекциях излагаются основы изучаемой дисциплины. Практические занятия направлены на закрепление знаний теоретического курса. Формы самостоятельной работы и реализации ее результатов многообразны: выступления на семинарах, доклады, подготовка слайдов по заданным темам, зачеты.

Консультации – необходимая форма оказания помощи студентам в их самостоятельной работе. Преподаватель оказывает помощь студентам при выборе тем докладов на научно-практические конференции, их подготовке и написанию статей и тезисов в сборники, публикуемые по результатам данных конференций.

Важным направлением организации изучения дисциплины «Право» является осуществление контроля за уровнем усвоения изучаемого материала, с целью чего используются инструментарии текущего, промежуточного и итогового контроля.

2.1. Примерная формулировка «входных» требований

Дисциплина «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность (квалификация (степень) «Бакалавр»).

Освоение дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» предполагает наличие у студентов знаний, умений и навыков по дисциплинам: Б1.Б.01 История, Б1.В.10 Введение в техносферу, Б1.В.18 Нормативные основы промышленной безопасности, Б1.В.ДВ.01.01 История служб безопасности, Б1.В.ДВ.01.02 История техносферной безопасности, Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), Б1.Б.06 Правоведение, Б2.В.04(П) Производственная практика (педагогическая практика), Б2.В.03(П) Производственная практика (технологическая практика), Б1.В.05 Педагогика и методология преподавания основ безопасности, Б1.В.18 Нормативные основы промышленной безопасности, Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), Б1.Б.06 Правоведение, Б1.Б.23 Управление техносферной безопасностью, Б2.В.03(П) Производственная практика (технологическая практика), Б1.Б.24 Надзор и контроль в сфере безопасности.

2.2. Содержательно-логические связи дисциплины (модуля)

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.08.01	Б1.Б.01 История Б1.В.10 Введение в техносферу Б1.В.18 Нормативные основы промышленной	Б2.В.06(П) Преддипломная практика

	<p>безопасности</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 История служб безопасности</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 История техносферной безопасности</p> <p>Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)</p> <p>Б1.Б.06 Правоведение</p> <p>Б2.В.04(П) Производственная практика (педагогическая практика)</p> <p>Б2.В.03(П) Производственная практика (технологическая практика)</p> <p>Б1.В.05 Педагогика и методология преподавания основ безопасности</p> <p>Б1.В.18 Нормативные основы промышленной безопасности</p> <p>Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)</p> <p>Б1.Б.06 Правоведение</p> <p>Б1.Б.23 Управление техносферной безопасностью</p> <p>Б2.В.03(П) Производственная практика (технологическая практика)</p> <p>Б1.Б.24 Надзор и контроль в сфере безопасности</p>	
--	---	--

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Перечень компетенций

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	Владение компетенциями гражданственности (знание и соблюдение прав и обязанностей гражданина, свободы и ответственности)	Конституционно-правовые основы обеспечения безопасности человека	Реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности	Навыками толкования текстов нормативно-правовых актов
ОПК-3	Способность ориентироваться основных нормативно-правовых актах в области обеспечения безопасности	Структуру законодательства в области обеспечения безопасности	Правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности	Навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих их сферах обеспечения безопасности
ПК-12	Способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности объектов защиты	Содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности	Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности	Навыками толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 ч.

4.1.1. Структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Семестр	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекции	ПЗ	СРС	
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда							
1.	8	Понятие и содержание безопасности труда	16	4	4	8	Опрос, тест, решение задач
2.	8	Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	12	2	2	8	Опрос, тест, решение задач
3.	8	Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	12	2	2	8	Опрос, тест, решение задач
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности							
4.	8	Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	12	2	2	8	Опрос, тест, решение задач
5.	8	Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности	12	2	2	8	Опрос, тест, решение задач
6.	8	Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	11	2	2	7	Опрос, тест, решение задач
7.	8	Правовое обеспечение безопасности труда при	11	2	2	7	Опрос, тест, решение задач

		производстве отдельных видов пищевой продукции					
8.	8	Правовое обеспечение безопасности труда в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности	11	2	2	7	Опрос, тест, решение задач
9.	8	Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	11	2	2	7	Опрос, тест, решение задач
		Подготовка, дача зачета					
		ИТОГО	108	20	20	68	зачет

4.1.2. Структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекции	ПЗ	СРС	
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда							
1.	4	Понятие и содержание безопасности труда				11	Опрос, тест, решение задач
2.	4	Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности				11	Опрос, тест, решение задач
3.	4	Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности				10	Опрос, тест, решение задач
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности							
4.	4	Правовое		1	1	10	Опрос, тест, решение задач

		обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности					
5.	4	Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности		1	1	10	Опрос, тест, решение задач
6.	4	Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности		1	1	10	Опрос, тест, решение задач
7.	4	Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции		1	1	10	Опрос, тест, решение задач
8.	4	Правовое обеспечение безопасности труда в пишеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности		1	1	10	Опрос, тест, решение задач
9.	4	Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности		1	1	10	Опрос, тест, решение задач
		Подготовка, сдача зачета	4				Зачет
		ИТОГО	108	6	6	92	

4.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВО)			
	ОК-3	ОПК-3	ПК-12	общее количество компетенций
Раздел 1. Общие положения правовое	+	+	+	3

регулирование безопасности труда				
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности	+	+	+	3
Итого	2	2	2	3

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда	
Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда. Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.	<i>Знания:</i> конституционно-правовых основ обеспечения безопасности труда <i>Умения:</i> реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности <i>Навыки:</i> толкования текстов нормативно-правовых актов
Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности. Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.	<i>Знание:</i> структуры законодательства в области обеспечения безопасности <i>Умения:</i> правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности <i>Навыки:</i> поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности
Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.	<i>Знание:</i> структуры уполномоченных органов в области обеспечения безопасности труда <i>Умения:</i> правильно применять нормативно-правовые акты в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> поиска нормативно-правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности	
Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности. Требования к производственному оборудованию, его	<i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
<p>размещению и организации рабочих меств масложировой промышленности. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузовв масложировой промышленности.</p>	
<p>Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности Общие требованияобеспечение безопасности труда в мясной промышленности. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессамв мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих меств мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатамв мясной промышленности.</p>	<p><i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности</p>
<p>Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности Общие требованияобеспечение безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессамв молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих меств молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукцииив молочной промышленности.</p>	<p><i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности</p>
<p>Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции Общие положенияобеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организациипроизводственных процессовпри производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемыек территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям)при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организациирабочих местпри производстве отдельных видов пищевой продукции.Требования охраны труда при</p>	<p><i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности</p>

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
<p>производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.</p> <p>Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.</p>	
<p>Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности</p> <p>Общие требования обеспечения безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным площадкам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства</p>	<p><i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности</p> <p><i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности</p> <p><i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности</p>

Разделы дисциплины и их содержание	Результаты обучения
<p>пищеконцентратными овощесушильным производствах пищевой промышленности. Режимы труда и отдыха в пищевеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования к профессиональному отбору и проверке знаний по охране труда в пищевеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования к применению средств защиты в пищевеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.</p>	
<p>Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.</p>	<p><i>Знание:</i> содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности <i>Умения:</i> правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности <i>Навыки:</i> толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности</p>

4.4. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум по очной и заочной формам обучения не предусмотрен.

4.5 Практические занятия

4.5.1. Методические рекомендации к практическим занятиям студентов очной формы обучения

Работа по подготовке к практическим занятиям и активное в них участие - одна из форм изучения программного материала курса. Она направлена на подготовку бакалавров по направлению Техносферная безопасность, способных осуществлять руководство организацией и принимать грамотные управленческие решения на основе анализа количественных и качественных показателей. Подготовку к занятиям следует начинать с внимательного изучения соответствующих разделов учебных пособий и учебников, далее - следует изучать специальную литературу и источники, работать с таблицами, схемами, написать доклад, если студент получил такое задание. Готовясь к занятиям и принимая

активное участие в их работе, студент проходит школу работы над источниками и литературой, получает навыки самостоятельной работы над письменным и устным сообщением (докладом), учится участвовать в дискуссиях, отстаивать свою точку зрения, формулировать и аргументировать выводы. Форма практических занятий во многом определяется его темой. Практика показывает, что основные формы занятий следующие: участие в деловых играх, решение задач, работа за компьютером в виде выполнения задания по проведению оценки показателей деятельности хозяйствующего субъекта.

В планы практических занятий включены основные вопросы общего курса. В ходе занятий возможна их конкретизация и корректировка.

Тематика практических занятий по очной форме обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда			
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.	4
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.	Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.	2
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.	2
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности			
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации (технологических) процессов в масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности. Требования к	2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
		производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест масложировой промышленности. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.	
5.	Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности	Общие требования обеспечение безопасности труда в мясной промышленности. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.	2
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	Общие требования обеспечение безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.	2
7.	Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции	Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования	2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
		охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.	
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности	Общие требования обеспечение безопасности труда в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.	2
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.	2
		Итого	10

4.5.2 Методические рекомендации к практическим занятиям для заочной формы обучения

Для студентов заочной формы обучения предусмотрено 6 практических занятий, в рамках которых необходимо разобрать основные вопросы курса. В целях углубленного изучения дисциплины студентам предлагается выполнить

реферат и выступить с докладом по выбранной тематике в рамках учебного курса. Форма занятий во многом определяется его темой.

Тематика практических занятий по заочной форме обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда			
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.	
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.	Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.	
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.	
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности			
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации производственных (технологических) процессов масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам масложировой промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих меств масложировой промышленности. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузовв масложировой промышленности.	1
5.	Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в	Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности. Требования безопасной	1

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
	мясной промышленности	организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.	
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	Общие требования обеспечение безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.	1
7.	Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции	Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков. Требования охраны труда при проведении	1

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
		работ внутри дошников. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.	
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности	Общие требования обеспечения безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.	1
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.	1
		Итого	6

4.6. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

4.6.1. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля по очной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	8	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе	Опрос Проверка заданий Оценка

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
			проведенного анализа	
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.	8	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	8	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	8	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
5.	Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности	8	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	7	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
7.	Тема 7. Правовое	7	Работа с учебной литературой	Опрос

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
	обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции		Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Проверка заданий Оценка
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевых концентратах и овощесушильных производствах пищевой промышленности	7	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	7	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
	Итого	68		Зачет

4.6.2. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля по заочной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	11	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности	11	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации,	Опрос Проверка заданий Оценка

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
	труда в пищевой промышленности.		подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
5.	Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
7.	Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов,	Опрос Проверка заданий Оценка

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
	продукции		составление выводов на основе проведенного анализа	
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	10	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
	Итого	92		Зачет

5. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебной работы	Формируемые компетенции (указывается код компетенции)	Информационные и образовательные технологии
1	2	3	4	5
1.	Раздел 1. Общие положения правового регулирования безопасности труда	Лекции 1 Практические занятия 2 Самостоятельная работа	ОК-3	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Лекции визуализации с применением средств мульти-медиа Развернутая беседа с обсуждением докладов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Раздел 2. Особенности правового	Практические занятия 3,4,7	ОПК-3	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора

	<i>регулирующая безопасность труда в отдельных отраслях пищевой промышленности</i>	<i>Самостоятельная работа</i>		<i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i> <i>Дискуссия</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
3.	<i>Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности</i>	<i>Лекция 8.</i> <i>Практические занятия 8,9</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ПК-12	<i>Лекции визуализации с применением средств мультимедиа</i> <i>Дискуссия</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>

5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

5.1.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях по очной форме обучения

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
8	Л	Обсуждение материала в ходе мультимедийных презентаций на проблемных лекциях по темам: 1. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности. 2. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	6
	ПЗ	Учебные дискуссии, деловые игры по темам: 1. Понятие и содержание безопасности труда. 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности. 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	4
Итого:			10

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25 % от общего объема аудиторных занятий. Подробный порядок организации и проведения интерактивных форм занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Право» приведен в приложении 2 к рабочей программе.

5.1.2 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях по заочной форме обучения

Курс	Вид занятия (Л, ПР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	Л	Проблемная лекция	2
4	ПЗ	Учебные дискуссии, деловые игры по темам: 1. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции 2. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	2
Итого:			4

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

6.1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

Компетенции	Код дисциплины	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируются компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 владением компетенциями гражданственности (знание и соблюдение прав и	Б1.Б.01	История	1
	Б1.В.10	Введение в техносферу	1

обязанностей
гражданина, свободы
и ответственности)

Б1.В.18	Нормативные основы промышленной безопасности	2
Б1.В.ДВ.01.0 1	История служб безопасности	2
Б1.В.ДВ.01.0 2	История техносферной безопасности	2
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	3
Б1.Б.06	Правоведение	4
Б2.В.04(П)	Производственная практика (педагогическая практика)	5
Б2.В.03(П)	Производственная практика (технологическая практика)	6
Б1.В.05	Педагогика и методология преподавания основ безопасности	7
Б1.В.ДВ.07.0 1	Специальная оценка условий труда на предприятии	8
Б1.В.ДВ.07.0 2	Специальная оценка условий труда в пищевой промышленности	8
Б1.В.ДВ.08. 01	Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности	8
Б1.В.ДВ.08.0 2	Правовое регулирование охраны труда на предприятии	8
Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	9
Б1.В.18	Нормативные основы промышленной безопасности	1
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	2
Б1.Б.06	Правоведение	3

ОПК-3 способностью
ориентироваться в
основных
нормативно-
правовых актах в
области обеспечения
безопасности

ПК-12 способностью применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности объектов защиты	Б1.Б.23	Управление техносферной безопасностью	4
	Б2.В.03(П)	Производственная практика (технологическая практика)	5
	Б1.Б.24	Надзор и контроль в сфере безопасности	6
	Б1.В.ДВ.08.01	Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности	7
	Б1.В.ДВ.08.02	Правовое регулирование охраны труда на предприятии	7
	Б2.В.06(П)	Преддипломная практика	8
	Б1.В.18	Нормативные основы промышленной безопасности	1
	Б1.Б.06	Правоведение	2
	Б2.В.04(П)	Производственная практика (педагогическая практика)	3
	Б1.В.ДВ.08.01	Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности	4
	Б1.В.ДВ.08.02	Правовое регулирование охраны труда на предприятии	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

6.1.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» представлен в таблице:

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Общие положения правовое регулирование	ОК-3, ОПК-3, ПК-12	Опрос (коллоквиум), тестирование письменное,

	безопасности труда		выступление на семинаре, эссе
2	Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности	ОК-3, ОПК-3, ПК-12	Опрос (коллоквиум), тестирование письменное, выступление на семинаре, индивидуальные домашние задания (решение задач), эссе

6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Текущий контроль осуществляется в виде оценивая ответов студентов во время опросов (коллоквиумов), письменного и компьютерного тестирования, выступлений на семинарах, индивидуальных домашних заданий (решение задач) и эссе. Тестирование проводится на четвертом и девятом практических занятиях, выявляет готовность студентов к практической работе и оценивается до 10 баллов. Максимальная оценка выполнения каждого практического занятия – 5 баллов.

Промежуточный контроль знаний проводится в форме зачета, включающие теоретические вопросы и практическое задание, и оценивается до 30 баллов. В результате текущего и промежуточного контроля знаний студенты получают зачет по курсу.

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
Обязательные			
Опрос (коллоквиум)	1	10	10,0
Тестирование письменное	2	10	20,0
Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10,0
Индивидуальные домашние задания (решение задач)	2	3,5	7
Итого	-	-	47,0
Дополнительные			
Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10
Дополнительные индивидуальные домашние задания	4	3,5	14
Эссе	2	3	6
Итого			30,0

План–график проведения контрольно-оценочных мероприятий на весь срок изучения дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» для студентов очной формы обучения

	Срок	Название оценочного мероприятия	Форма оценочного средства	Объект контроля
Семестр 8	Семинар 1	Текущий контроль	Выступление на семинаре, эссе	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 2	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 3	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 4	Текущий контроль	Тестирование письменное	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 5	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 6	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 7	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 8	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 9	Текущий контроль	Выступление на семинаре, эссе	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Зачет	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	ОК-3, ОПК-3, ПК-12

Оценка «зачтено», «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, набравшему не менее 51 балла в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации.

Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу:

100-балльная шкала	Традиционная шкала	
86 – 100	отлично	зачтено
71 – 85	хорошо	
51 – 70	удовлетворительно	

50 и менее	неудовлетворительно	не зачтено
------------	---------------------	------------

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

Текущий контроль

Оценка за текущую работу на семинарских занятиях, проводимую в форме устного опроса знаний студентов, осуществляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Оценивание ответа студента производится по следующей шкале баллов:

Критерий оценки	ОФ
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса. Дает полный развернутый ответ на основной вопрос. Дает логически обоснованный и правильный ответ на дополнительный вопрос	1,0
Дает достаточно полный ответ, с нарушением последовательности изложения. Отвечает на дополнительный вопрос, но обосновать не может.	0,5
Дает неполный ответ на основной вопрос. Не дает ответа на дополнительный вопрос.	0,2
Нет ответа	0

Выступление студента с докладом предполагает значительную самостоятельную работу студента, поэтому оценивается по повышенной шкале баллов. В балльно-рейтинговой системе выступление с докладом относится к дополнительным видам работ. Шкала дифференцирована по ряду критериев. Общий результат складывается как сумма баллов по представленным критериям. Максимальный балл за выступление с докладом – 5 баллов.

Критерий оценки	Балл
Актуальность темы	0,5
Полное раскрытие проблемы	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,0
Наличие презентации	2,0

Наличие ответов на вопросы аудитории	0,5
Логичность и последовательность изложения	0,3
Отсутствие ошибочных или противоречивых положений	0,2
Итого	5

Опрос (коллоквиум) является одним из обязательных этапов формирования аттестационного минимума для получения допуска к зачету. Максимальное количество баллов, которое может набрать студент в результате каждого этапа промежуточной аттестации – 10 баллов. Оценка ответа студента складывается как среднее значение при ответе на вопросы преподавателя, каждый из которых оценивается по следующей шкале:

Критерий оценки	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	10
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	8
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть заданной нормы права	6
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	5
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 5

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов. За семестр по результатов двух этапов тестирования студент может набрать до 20 баллов.

Критерии оценивания индивидуальных домашних заданий устанавливаются исходя из максимального балла за выполнение каждой части задания – 3,5 балла. Общий максимальный результат за обязательные виды работ, включающих две части – 7 баллов. За выполнение дополнительных заданий, состоящих из одной части – 3,5 балла. Итоговый результат за выполнение каждой части задания формируется исходя из следующих критериев:

Критерий	Балл
Логичность, последовательность изложения	0,3
Использование наиболее актуальных данных (последней редакции закона, последних доступных статистических данных и т.п.)	0,5
Обоснованность и доказательность выводов в работе	0,5
Оригинальность, отсутствие заимствований	0,2
Правильность в решении задач/ соответствии нормам законодательства	2,0
<i>Итого</i>	<i>3,5</i>

Оценивается эссе максимум в 3 балла, которые формируют премиальные баллы студента за дополнительные виды работ, либо баллы, необходимые для получения допуска к зачету. Эссе оценивается в соответствии со следующими критериями:

Критерий	Балл
Соответствие содержания заявленной теме	0,3
Логичность и последовательность изложения	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,2
Обоснованность выводов, наличие примеров и пояснений, фактов	0,8
Использование в эссе юридической, неупрощенной терминологии	0,2
<i>Итого</i>	<i>3</i>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины «Право».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Право» включает:

- зачет;

Зачет как форма контроля проводится в конце первого учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету студент должен пройти текущую аттестацию, предполагающую набор от 51 до 70 баллов, а также получение премиальных баллов за выполнение дополнительных видов работ. Метод контроля, используемый на зачете – устный.

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме. Поэтому вопросы к зачету разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний
- вопросы для оценки понимания/умения.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 70 баллов, поскольку суммарный результат по итогам текущей и промежуточной аттестации не может превышать 100 баллов.

6.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (полный комплект фондов оценочных средств приводится в Приложение 1).

Примерный перечень вопросов к зачету
Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.
4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.
6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.

19. Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

38. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Перечислите ступени контроля за соблюдением требований законодательства по охране труда.
2. Классифицируйте опасные и вредные производственные факторы.
3. Перечислите отрицательные воздействия шума на организм человека.
4. Опишите влияние освещения на организм человека.
5. Составьте схему «Воздействие вибрации на организм человека».
6. Перечислите меры предупреждения пожара в помещениях.
7. Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.
8. Опишите программу первичного инструктажа на рабочем месте.
9. Составьте алгоритм трудовых действий работодателя при извещении о несчастном случае.
10. Составить алгоритм трудовых действий по организации охраны труда по выполнению заключительных работ
11. Опишите дисциплинарную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
12. Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
13. Опишите административную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
14. Опишите уголовную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

Образцы тестовых заданий

1. Основным законодательным документом в области охраны труда в ранге федерального закона является:
А – закон об основах охраны труда в РФ
Б – Трудовой кодекс РФ
В – закон о техническом регулировании
Г – закон о промышленной безопасности опасных производственных объектов
2. Безопасность на производстве контролирует:
А – Роспотребнадзор;
Б – Ростехнадзор;
В – Роструднадзор;
Г – Санэпиднадзор.
3. Дисквалификация – это мера наказания для ответственности:
А – дисциплинарной;
Б – административной;
В – уголовной;
Г – гражданской.
4. Сколько видов экономической деятельности могут быть отнесены к перечисленным классам профессионального риска?
А – 14;
Б – 22;
В – 32;
Г – 37.
5. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве в настоящее время изложен в:
А – Положении об учете и расследовании несчастных случаев на производстве;
Б – Трудовом кодексе РФ;
В – Постановлении Правительства от 31.08.2002 № 653;
Г – Постановлении Минтруда от 24.10.2002 № 73.
6. Возмещение ущерба, вызванного нарушением требований безопасности, это мера наказания для ответственности:
А – дисциплинарной;
Б – административной;
В – уголовной;
Г – гражданской.
7. Сколько степеней вредности имеется в третьем классе условий труда?
А – 3;
Б – 4;
В – 5;
Г – 6.
8. Специальную оценку условий труда в настоящее время проводит:
А – комиссия, созданная работодателем;
Б – аттестующая организация;
В – совместно работодатель и специальная организация;

Г - Ростехнадзор.

9. Экономический механизм, заставляющий работодателя заниматься вопросами охраны труда и улучшать условия труда, функционирует через:

А – систему административных штрафов;

Б – повышение производительности труда;

В – субсидии из бюджета;

Г – уменьшение или увеличение суммы взноса в фонд социального страхования.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания	Используй ется при изучени и раздело в	Семе стр	Количество экземпляров	
						библио тека	кафед ра
1.	Трудовой кодекс Российской Федерации. Свод Кодексов и Законов Российской Федерации с изм. и доп. – Режим доступа: http://budget.1gl.ru/#/law/found/phrase=%D0			1	8	Эл. рес	-
2.	Правовое регулирование труда в субъектах Российской Федерации: учебное пособие URL: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392192519.html	Лукинова С.А.	М. : Проспект , 2016. - 192 с.	2	8	Эл. рес	-

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания	Испо льзуе тся при изуче нии разде лов	Семе стр	Количество экземпляров	
						библи отека	кафед ра
1.	Трудовое право России: учеб. для бакалавров	Анисимов А. П.	М.: Юрайт, 2016.	1	8	Элект ронн ый ресур с	-

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						библиотека	кафедра
2	Трудовое право России	Пиляева В.В.	Санкт-Петербург: Питер, 2013	1	8	Электронный ресурс	-
3	Трудовое право	Власов А.А.	М.: Юрайт-издат, 2015	2	8	Электронный ресурс	-
4	Комментарий к Трудовому кодексу РФ	Под ред. Салищевой Н.Г.	М.: Проспект, 2017	2	8	Электронный ресурс	-

7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, AutoCAD, Irbis, My Test, Консультационно-справочные службы Гарант (2020г.), Консультант (2020г.), SuperNovaReaderMagnifier (Программа экранного увеличения с поддержкой речи для лиц с ограниченными возможностями).

Организации	Адрес
Центральный банк Российской Федерации	http://www.cbr.ru
Федеральное Собрание Российской Федерации	http://www.gov.ru/main/
Государственная дума Российской Федерации	http://www.duma.gov.ru/
Президент Российской Федерации	http://www.kremlin.ru/
Правительство Российской Федерации	http://www.government.ru
Министерство образования и науки Российской Федерации	http://минобрнауки.рф
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/

Федерации	
Справочно-поисковые системы	
Рамблер	http://www.rambler.ru
Яндекс	http://www.ya.ru
Информационные агентства	
Интерфакс	http://www.interfax.ru
«РИА Новости»	http://ria.ru/
Федеральная служба государственной статистики	http://www.gks.ru/
Ассоциация профессиональной правовой помощи	http://www.spr.ru/aeroporto/
Электронные учебники	
Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебник / ред. В.А. Алексеенко [и др.]. - М. :КноРус, 2010.	URL: http://www.biblioclub.ru
Правоведение для бакалавриата неюридических специальностей вуза России [Электронный ресурс] : электронный учебник / Г.А. Воронцов. – Изд.3-е. перераб. И доп. – Ростов н/Дону - М. : Феникс, 2012.	http://www.studentlibraru.ru/book/ISBN9785222
Правоведение [Электронный ресурс]: электронный учебник / Р.Т. Мухаев. - М.: Юнити-Дана, 2012.	URL: http://www.biblioclub.ru
Российское образование. Федеральный образовательный портал: учреждения, программы стандарты	http://www.edu.ru/
Книги для юридических специальностей	http://www.ponauke.com/dkb/044.php
Словари	http://slovari.yandex.ru/dict/glossary/
Периодические издания	
Журнал «Политический журнал»	http://www.politjournal.ru/
Журнал «Право и жизнь»	http://www.law-n-life.ru/
Журнал «Конкуренция и право»	http://www.cljournal.ru/privet/
Журнал «Проблемы в праве»	http://problemyprava.ru/
Журнал «Право и образование»	http://lexed.ru/pravo/journ/
Журнал «Правоведение»	http://window.edu.ru/resource/
Журнал «Вопросы правоведения»	http://scipeople.ru/group/175/
Правовые системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
Консультант +	http://www.consultant.ru/
Кодекс	http://www.kodeks.ru/

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля, задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний и формирования умений представлены в приложении 3.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 206	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Персональный компьютер, принтер, доска маркерная, доска классная, столы (16 шт.), стулья ученические (30 шт.), кафедра лектора настольная ОС Windows XP Professional SP3. Microsoft Office 2007 Suites. Компас 3D. Архиватор 7-Zip, программа для работы с электронной почтой и группами новостей MozillaThunderbird, веб-браузер MozillaFirefox, медиапроигрыватель VLC
Ауд. 16а	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Доска классная (1 шт.), стол ученический (3 шт.), стул ученический (36 шт.), стол ученический 4-х местный (5 шт.), стол ученический 3-х местный (5 шт.)
Ауд. 2-201	Помещение для самостоятельной работы Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (ноутбук (2 шт.)). Лабораторные установки для научных испытаний при выполнении диссертационных работ (4 шт.)
Ауд. 1-401	Помещение для самостоятельной работы Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (ноутбуки, персональные компьютеры) (4 шт.)
Ауд. 1-501	Помещение для самостоятельной работы Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (ноутбуки, персональные компьютеры) (4 шт.)

Научно-техническая библиотека, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Номер измене- ния	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Всего листов в документе	Подпись ответственног о за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъятог о				

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ОПОП ВО по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности», являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;

б) фонд текущего контроля:

- комплекты вопросов для устного опроса, перечень примерных тем докладов и критерии оценивания;

- комплект вопросов к опросу (коллоквиуму) и критерии оценивания;

- комплект тестовых заданий и критерии оценивания;

- комплект индивидуальных домашних заданий и критерии оценивания;

- темы эссе и критерии оценивания.

Формы текущего контроля предназначены для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения.

в) фонд промежуточной аттестации:

- вопросы к зачету и критерии оценивания;

Фонд оценочных средств является единым для всех профилей подготовки.

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» представлены оценочные средства сформированности предусмотренных рабочей программой компетенций.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности»

Форма контроля	ОК-3	ОПК-3	ПК-12
Формы текущего контроля			
Опрос (коллоквиум)	+	+	+
Тестирование письменное	+	+	+

Выступление на семинаре	+	+	+
Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	+	+	+
Эссе	+	+	+
Формы промежуточного контроля			
Зачет	+	+	+

Объекты контроля и объекты оценивания

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	Владение компетенциями гражданственности (знание и соблюдение прав и обязанностей гражданина, свободы и ответственности)	Конституционно-правовые основы обеспечения безопасности человека	Реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности	Навыками толкования текстов нормативно-правовых актов
ОПК-3	Способность ориентироваться в основных нормативно-правовых актах в области обеспечения безопасности	Структуру законодательства в области обеспечения безопасности	Правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности	Навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности
ПК-12	Способность применять действующие нормативные правовые акты для решения задач обеспечения безопасности объектов защиты	Содержание основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности и	Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности и	Навыками толкования нормативных – правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности и

Состав фондов оценочных средств по формам контроля:

Форма контроля	Наполнение	ОФ
ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ		
Выступление на семинаре	Комплекты вопросов для устного опроса	12
	Перечень примерных тем докладов	1
	Критерии оценки	
Опрос (коллоквиум)	Перечень вопросов, выносимых на опрос (коллоквиум) критерии оценки	2
Тестирование письменное	Комплекты тестов критерии оценки	2
Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	Задания, обязательные для выполнения	8
	Дополнительные задания критерии оценки	16
Эссе	Комплект примерных тем эссе критерии оценки	1
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
Зачет	Вопросы к зачету критерии оценки	48

Распределение баллов в соответствии с балльно-рейтинговой системой по формам текущего контроля

Для очной формы обучения (на один семестр)

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
Обязательные			
Опрос (коллоквиум)	1	10	10,0
Тестирование письменное	2	10	20,0
Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10,0
Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	2	3,5	7
Итого	-	-	47,0
Дополнительные			

Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10
Дополнительные индивидуальные домашние задания	4	3,5	14
Эссе	2	3	6

План–график проведения контрольно-оценочных мероприятий на весь срок изучения дисциплины

Для студентов очной формы обучения

	Срок	Название оценочного мероприятия	Форма оценочного средства	Объект контроля
Семестр 1	Семинар 1	Текущий контроль	Выступление на семинаре, эссе	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 2	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 3	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 4	Текущий контроль	Тестирование письменное	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 5	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 6	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 7	Текущий контроль	Выступление на семинаре	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 8	Текущий контроль	Выступление на семинаре, Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Семинар 9	Текущий контроль	Выступление на семинаре, эссе	ОК-3, ОПК-3, ПК-12
	Зачет	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	ОК-3, ОПК-3, ПК-12

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИСЦИПЛИНЕ «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности»

1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» проводится в соответствии с Уставом академии, локальными документами академии и является обязательной.

Данная аттестация проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений, а также обеспечения механизма формирования количества баллов, необходимых студенту для допуска к зачету. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Оценивание осуществляется с выставлением баллов.

Формы текущего контроля и критерии их оценивания дифференцированы по видам работ - обязательные и дополнительные. К обязательным отнесены формы контроля, предполагающие формирование проходного балла на зачет в соответствии с принятой балльно-рейтинговой системой по дисциплине. К дополнительным отнесены формы контроля, предполагающие формирование премиальных баллов студента, а также баллов, необходимых для формирования минимума для допуска к зачету в том случае, если они не набраны по обязательным видам работ.

К обязательным формам текущего контроля отнесены:

- выступление на семинаре;
- опрос (коллоквиум);
- тестирование письменное;
- индивидуальные домашние задания.

К дополнительным формам текущего контроля отнесены:

- дополнительные индивидуальные домашние задания;
- эссе
- дополнительное выступление на семинаре.

Выступление на семинаре

1.1.1. Пояснительная записка

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня

освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях, организованных в традиционной форме обучения. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации финансовых отношений. Вторая часть является не обязательной и решение о подготовке доклада или проблемного вопроса для обсуждения студентом принимается самостоятельно.

Таким образом, фонд оценочных средств по данной форме контроля включает в себя 2 элемента:

- вопросы для устного опроса и критерии оценки ответов;
- примерные темы докладов и критерии оценки выступления.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12.

1.1.2. Вопросы к семинарским занятиям

Вопросы разделены на части, соответствующие количеству семинаров, проводимых в форме устного опроса. Вопросы к семинарам включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом сути правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.

Вопросы:

Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.

Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

Вопросы:

Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.

Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

Вопросы:

Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.

Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.

Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.

Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.

Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции

Вопросы:

Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,

производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.

Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.

Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.

Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности

Вопросы:

Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение

правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.

4.5.2. Практические занятия (семинары) по заочной форме обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
Раздел 1. Общие положения правовое регулирование безопасности труда			
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.	
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.	Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.	
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.	
Раздел 2. Особенности правового регулирования безопасности труда в отдельных отраслях пищевой промышленности			
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации производственных процессов в масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.	1
5.	Тема 5. Правовое обеспечение	Общие требования обеспечение безопасности труда в мясной	1

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
	безопасности труда в мясной промышленности	промышленности. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.	
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	Общие требования обеспечение безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.	1
7.	Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции	Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.	1

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
		Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.	
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности	Общие требования обеспечения безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.	1
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности	Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.	1
		Итого	6

1.1.3. Примерные темы докладов

Выступление с докладом на семинаре является дополнительным видом работ для формирования повышенного уровня освоения компетенций и предполагает самостоятельный подбор студентом темы для доклада по согласованию с преподавателем, либо выбор из предложенных тем. Выступление с докладом может осуществляться с применением или без применения презентаций. Регламент выступления – 5-7 минут.

Темы докладов

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.

4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.
6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
19. Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.

25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
38. Требования безопасности к производственным помещениям в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и

отходов производства в пищеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

1.1.4. Критерии оценивания

Оценка за текущую работу на семинарских занятиях, проводимую в форме устного опроса знаний студентов, осуществляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Оценивание ответа студента производится по следующей шкале баллов:

Критерий оценки	ОФ
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса. Дает полный развернутый ответ на основной вопрос. Дает логически обоснованный и правильный ответ на дополнительный вопрос	1,0
Дает достаточно полный ответ, с нарушением последовательности изложения. Отвечает на дополнительный вопрос, но обосновать не может.	0,5
Дает неполный ответ на основной вопрос. Не дает ответа на дополнительный вопрос.	0,2
Нет ответа	0

Выступление студента с докладом предполагает значительную самостоятельную работу студента, поэтому оценивается по повышенной шкале баллов. В балльно-рейтинговой системе выступление с докладом относится к дополнительным видам работ. Шкала дифференцирована по ряду критериев. Общий результат складывается как сумма баллов по представленным критериям. Максимальный балл за выступление с докладом – 5 баллов.

Критерий оценки	Балл
Актуальность темы	0,5
Полное раскрытие проблемы	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,0
Наличие презентации	2,0
Наличие ответов на вопросы аудитории	0,5
Логичность и последовательность изложения	0,3
Отсутствие ошибочных или противоречивых положений	0,2
Итого	5

1.2. Опрос (коллоквиум)

1.2.1. Пояснительная записка

Опрос (коллоквиум) по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» используется в качестве формы контроля для проведения контрольной точки. Коллоквиум предполагает проведение «мини-экзамена» по результатам изучения раздела дисциплины.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12. Объектами оценивания являются:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание одержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

1.2.2. Перечень вопросов, выносимых на опрос

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.
4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.
6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.

10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечение безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
19. Общие требования обеспечение безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.

29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
38. Требования безопасности к производственным помещениям в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

1.2.3. Критерии оценивания

Результаты проведения контрольной точки отражаются в промежуточной ведомости. Опрос (коллоквиум) является одним из обязательных этапов формирования аттестационного минимума для получения допуска к зачету. Максимальное количество баллов, которое может набрать студент в результате

каждого этапа промежуточной аттестации – 10 баллов. Оценка ответа студента складывается как среднее значение при ответе на вопросы преподавателя, каждый из которых оценивается по следующей шкале:

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	10
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	8
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть финансового явления.	6
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	5
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 5

1.3. Тестирование письменное

1.3.1. Пояснительная записка

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. Тестирование предполагает использование различных видов тестов: закрытый тест (множественный выбор), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на соответствие. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12. Объектами оценивания являются:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

1.3.2. База тестов

Оценка освоения компетенций с помощью тестов используется в учебном процессе по дисциплине «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» как контрольный срез знаний два раза в восьмом учебном семестре. Тестирование, как правило, проводится в электронной форме.

База тестов 8 семестра

1. Основным законодательным документом в области охраны труда в ранге федерального закона является:
 - А – закон об основах охраны труда в РФ
 - Б – Трудовой кодекс РФ
 - В – закон о техническом регулировании
 - Г – закон о промышленной безопасности опасных производственных объектов
2. Безопасность на производстве контролирует:
 - А – Роспотребнадзор;
 - Б – Ростехнадзор;
 - В – Роструднадзор;
 - Г – Санэпиднадзор.
3. Дисквалификация – это мера наказания для ответственности:
 - А – дисциплинарной;
 - Б – административной;
 - В – уголовной;
 - Г – гражданской.
4. Сколько видов экономической деятельности могут быть отнесены к перечисленным классам профессионального риска?
 - А – 14;
 - Б – 22;
 - В – 32;

Г – 37.

5. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве в настоящее время изложен в:

А – Положении об учете и расследовании несчастных случаев на производстве;

Б – Трудовом кодексе РФ;

В – Постановлении Правительства от 31.08.2002 № 653;

Г – Постановлении Минтруда от 24.10.2002 № 73.

6. Возмещение ущерба, вызванного нарушением требований безопасности, это мера наказания для ответственности:

А – дисциплинарной;

Б – административной;

В – уголовной;

Г – гражданской.

7. Сколько степеней вредности имеется в третьем классе условий труда?

А – 3;

Б – 4;

В – 5;

Г – 6.

8. Специальную оценку условий труда в настоящее время проводит:

А – комиссия, созданная работодателем;

Б – аттестующая организация;

В – совместно работодатель и специальная организация;

Г – Ростехнадзор.

9. Экономический механизм, заставляющий работодателя заниматься вопросами охраны труда и улучшать условия труда, функционирует через:

А – систему административных штрафов;

Б – повышение производительности труда;

В – субсидии из бюджета;

Г – уменьшение или увеличение суммы взноса в фонд социального страхования.

10. В соответствии с законодательством Российской Федерации пожар – это: А – неконтролируемое горение на площади более одного квадратного метра;

Б – неконтролируемое горение, при котором человек не может самостоятельно справиться с огнем;

В – неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства;

Г – физико-химический процесс взаимодействия горючего вещества и окислителя, характеризующийся самоускоряющимся химическим превращением и сопровождающийся выделением большого количества тепла и света.

11. Для приема сообщений о пожарах и чрезвычайных ситуациях в телефонных сетях населенных пунктов установлен единый номер:

А – 112;

Б – 911;

В – 03; Г – 01.

12. Выезд подразделений пожарной охраны на тушение пожаров и проведение аварийно-спасательных работ в населенных пунктах и организациях осуществляется:

А – в безусловном порядке;

Б – при наличии возможности;

В – при условии наличия соответствующего договора;

Г – при условии нахождения места пожара не далее десяти километров от пожарной части.

13. При обнаружении пожаров граждане обязаны немедленно: А – приступать к их тушению самостоятельно;

Б – уведомлять о них пожарную охрану;

В – принимать меры по спасению людей и имущества;

Г – вызвать скорую помощь, милицию, аварийные электро- и газовые службы.

14. В целях организации и осуществления работ по предупреждению пожаров на производственных объектах и на объектах с массовым пребыванием людей руководитель организации может создавать:

А – добровольные пожарные дружины;

Б – добровольные пожарные команды;

В – невоенизированные противопожарные формирования; Г – пожарно-техническую комиссию.

15. Объектами с массовым пребыванием людей являются: А – помещения административно-общественного назначения;

Б – здания, оборудованные огнетушителями и пожарной сигнализацией;

В – объекты, на которых может одновременно находиться 50 и более человек; Г. – помещения с одновременным пребыванием 10 и более человек.

16. Таблички с указанием номера телефона вызова пожарной охраны должны быть:

А – в коридоре каждого этажа зданий и сооружений;

Б. – в помещениях с массовым пребыванием людей;

В – в помещениях с круглосуточным пребыванием людей;

Г – в складских, производственных, административных и общественных помещениях, местах открытого хранения веществ и материалов, а также размещения технологических установок.

17. Планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара должны быть:

А – во всех производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях;

Б – при каждом входе в здания и сооружения;

В – на объекте с массовым пребыванием людей (кроме жилых домов), а также на объекте с рабочими местами на этаже для 10 и более человек;

Г – в зданиях и сооружениях при наличии в них сложных по геометрии объемнопланировочных решений эвакуационных путей и выходов.

18. Наружные пожарные лестницы и ограждения на крышах (покрытиях) зданий и сооружений должны подвергаться эксплуатационным испытаниям:

А – не реже одного раза в десять лет;

Б – не реже одного раза в пять лет;

В – не реже одного раза в год;

Г – при реконструкции и (или) капитальном ремонте зданий и сооружений.

19. В помещениях с одним эвакуационным выходом не допускается одновременное пребывание:

А – 10 и более человек;

Б – более 50 человек;

В – 100 и более человек;

Г – граждан иностранных государств.

20. Для проходов к одиночным рабочим местам ширина горизонтальных участков путей эвакуации должна быть:

А не менее ширины плеч конкретного работника;

Б не менее габаритных размеров используемых на рабочих местах стульев или кресел;

В не менее 1,0 метра;

Г не менее 0,7 метра.

21. Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать людям, находящимся внутри здания:

А – возможность открывания запоров изнутри собственными силами без привлечения аварийно-спасательных служб;

Б – возможность свободного открывания запоров изнутри без ключа;

В – возможность открывания запоров изнутри за время, необходимое для безопасной эвакуации;

Г – возможность свободного открывания запоров изнутри за время не более 15 секунд.

22. Электроустановки и электротехнические изделия в помещениях, в которых по окончании рабочего времени отсутствует дежурный персонал, могут оставаться под напряжением, если:

А – это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации;

Б – электросети, питающие эти устройства, проложены скрытым способом в стенах из негорючих материалов;

В – электропровода, подающие напряжение на эти устройства, защищены аппаратами защитного отключения с принципом действия УЗО, позволяющими отключать участок электрической цепи от источника электрической энергии при возникновении аварийных режимов работы до возникновения загорания;

Г – эти электротехнические изделия защищены самосрабатывающими огнетушителями или пожарной сигнализацией.

23. Слив легковоспламеняющихся и горючих жидкостей в канализационные сети:

А. разрешается при аварийных ситуациях;

Б разрешается в объеме не более 0,5 литра одновременно;

В запрещается без оформления соответствующего разрешительного документа или наряда-допуска на проведение работ повышенной пожарной опасности; Г категорически запрещается, в том числе и при авариях.

24. Пожарные краны внутреннего противопожарного водопровода должны быть укомплектованы рукавами и стволами, при этом рукав должен быть:

А – окрашен в красный сигнальный цвет;

Б. – упакован в непромокаемый защитный пакет;

В – присоединен к крану и стволу; Г – выполнен из негорючего материала.

25. Звуковые сигналы оповещения о пожаре и звуковые сигналы другого назначения должны:

А – отличаться по уровню громкости;

Б – отличаться по протяженности;

В – отличаться по тональности; Г – совпадать по всем признакам.

26. Расстояние от светильников до хранящихся товаров:

А – должно быть не менее 1,0 м;

Б – зависит от типа используемых ламп;

В – должно быть не менее 0,5 м;

Г – зависит от конструктивных особенностей светильников и устанавливается инструкцией завода-изготовителя.

27. Курение на территории и в помещениях складов и баз:

А – категорически запрещается;

Б – разрешается при условии оборудования специально отведенных для этих целей мест огнетушителями;

В – разрешается не ближе 15 метров от хранящихся веществ и материалов; Г – не разрешается только в период сухой и жаркой погоды.

28. Размещать (складировать) у электрощитов, электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие вещества и материалы:

А. – запрещается;

Б. – не запрещается при наличии пожарной сигнализации;

В – допускается при наличии огнетушителя в непосредственной близости;

Г – допускается на период до одной рабочей смены под непосредственным контролем со стороны электротехнического персонала, имеющего группу по электробезопасности не ниже 3-ей.

29. Установка штепсельных розеток в помещениях складов: А. – допускается в случае производственной необходимости;

Б – допускается при условии наличия двойного запаса огнетушителей;

В – категорически запрещается;

Г – допускается при наличии телефона прямой связи с подразделением пожарной охраны.

30. Руководителем организации или лицом, ответственным за пожарную безопасность, оформляется наряд-допуск на проведение всех видов огневых работ на временных местах:

А – кроме производственных помещений;

- Б – кроме помещений с мокрыми процессами (душевые, санузлы, охлаждаемые камеры, помещения мойки и т.п.);
- В – кроме приточных вентиляционных камер, а также помещений для инженерного оборудования здания, в которых отсутствуют горючие материалы; Г – кроме строительных площадок и частных домовладений.
31. Ковры, ковровые дорожки и другие покрытия полов на объектах с массовым пребыванием людей и на путях эвакуации должны:
- А – ежедневно очищаться от пыли и горючего мусора;
- Б – быть изготовлены из негорючих материалов; В – подвергаться огнезащитной обработке; Г – надежно крепиться к полу.
32. На объектах с массовым пребыванием людей руководитель организации обеспечивает наличие исправных электрических фонарей из расчета:
- А – 1 фонарь на 100 человек; Б – 1 фонарь на 50 человек;
- В – 1 фонарь на 10 человек;
- Г – не менее 1 фонаря на каждого работника дежурных служб.
33. Пожарные шкафы крепятся к стене, при этом обеспечивается полное открывание дверей шкафов:
- А – по возможности;
- Б – по согласованию с пожарной охраной;
- В – не менее чем на 90 градусов; Г – не менее чем на 160 градусов.
34. Исполнительная документация на установки и системы противопожарной защиты объекта должна храниться:
- А – на объекте;
- Б – в ближайшем подразделении пожарной охраны;
- В – в проектной организации, разработавшей исполнительную документацию на установки и системы противопожарной защиты объекта; Г – по усмотрению собственника объекта.
35. Транспаранты и баннеры, размещаемые на фасадах жилых, административных или общественных зданий, выполняются:
- А – из материалов по усмотрению собственника здания;
- Б – из материалов, согласованных с государственным инспектором по пожарному надзору;
- В – из негорючих или трудногорючих материалов; Г – только из негорючих материалов.
36. Обучение пожарно-техническому минимуму руководителей, специалистов и работников организаций, не связанных с взрывопожароопасным производством, проводится:
- А. – в течение месяца после приема на работу и с последующей периодичностью не реже одного раза в три года после последнего обучения; Б – в течение месяца после приема на работу и с последующей периодичностью не реже одного раза в год после последнего обучения;
- В – в течение трех месяцев после приема на работу и с последующей периодичностью один раз в год после последнего обучения;

Г – в течение трех месяцев после приема на работу и с последующей периодичностью не реже одного раза в четыре года после последнего обучения.

37. По характеру и времени проведения противопожарный инструктаж подразделяется на:

А – плановый и внеплановый;

Б – вводный и повторный;

В – вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой;

Г – вводный, плановый, внеплановый и целевой.

38. Повторный противопожарный инструктаж проводится лицом, ответственным за пожарную безопасность, назначенным приказом (распоряжением) руководителя организации со всеми работниками, независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы, не реже:

А – одного раза в месяц;

Б – одного раза в квартал;

В – одного раза в полугодие;

Г – одного раза в год, а с работниками организаций, имеющих пожароопасное производство, не реже одного раза в полугодие.

39. Дислокация подразделений пожарной охраны на территориях поселений и городских округов определяется исходя из условия, что время прибытия первого подразделения к месту вызова в городских поселениях и городских округах:

А – не должно превышать 10 минут, а в сельских поселениях - 20 минут; Б – не должно превышать 20 минут, а в сельских поселениях - 30 минут;

В – не должно превышать 30 минут, а в сельских поселениях - 40 минут; Г – не должно превышать 30 минут, а в сельских поселениях - 60 минут.

1.3.3. Критерии оценивания

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов. За семестр по результатов двух этапов тестирования студент может набрать до 20 баллов.

1.4. Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)

1.4.1. Пояснительная записка

Индивидуальные домашние задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Индивидуальное домашнее (расчетное) задание предполагает поиск и обработку статистического, теоретического и практического материала по заданной теме.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3,

ПК-12. Объектами оценивания являются:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

1.4.2. Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к зачету; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 2 обязательных домашних заданий в первом семестре.

Задания, обязательные для выполнения

Задача 1

В бюджетном учреждении проведена проверка Государственной инспекцией труда, по результатам которой учреждение привлечено к административной ответственности по причине нарушения ответственным работником правил охраны труда. Вправе ли учреждение взыскать с работника сумму соответствующего штрафа?

Задача 2

Планировка территории производственного объекта, на котором осуществляется производство пищевой продукции (далее - производственный

объект), должна обеспечивать безопасные условия для организации проведения производственных процессов и выполняться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов. К чьей компетенции относится утверждение таких актов?

Задача 3

Генераторы льда должны устанавливаться в отдельном помещении. Какой знак на двери помещения должен быть размещен?

Задача 4

Перед включением хлебозаточной машины работник: проверил правильность сборки, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении, исправность концевого выключателя электродвигателя; убедился в отсутствии посторонних предметов под ножом и в лотке. Все ли необходимые действия совершены работником?

Задача 5

Приемка посуды и отпуск готовой продукции должны производиться через специальные приемные и отпускные окна, оборудованные тепловыми завесами. Чем должны быть оборудованы приемные и отпускные окна для приемки ящиков с посудой и отпуска готовой продукции?

1.4.3. Критерии оценивания.

Критерии оценивания индивидуальных домашних заданий устанавливаются исходя из максимального балла за выполнение каждой части задания – 3,5 балла. Общий максимальный результат за обязательные виды работ, включающих две части – 7 баллов. За выполнение дополнительных заданий, состоящих из одной части – 3,5 балла. Итоговый результат за выполнение каждой части задания формируется исходя из следующих критериев:

Критерий	Балл
Логичность, последовательность изложения	0,3
Использование наиболее актуальных данных (последней редакции закона, последних доступных статистических данных и т.п.)	0,5
Обоснованность и доказательность выводов в работе	0,5
Оригинальность, отсутствие заимствований	0,2
Правильность расчетов/ соответствие нормам законодательства	2,0
Итого	3,5

1.5. Эссе

1.5.1. Пояснительная записка

Эссе как форма оценочного средства помогает оценить уровень творческих и аналитических способностей студента. Кроме того, выполнение эссе предполагает высказывание личной точки зрения автора, не претендующей на однозначное решение поставленной проблемы.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12. Объектами оценивания являются:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

1.5.2. Примерные темы эссе

Темы эссе являются примерными, то есть выбор проблемы студентом может осуществляться самостоятельно, либо на основании рекомендаций преподавателя.

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.
4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.

6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
19. Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,

26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
38. Требования безопасности к производственным помещениям в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пищекокцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

1.5.3. Критерии оценивания

Оценивается эссе максимум в 3 балла, которые формируют премиальные баллы студента за дополнительные виды работ, либо баллы, необходимые для получения допуска к зачету. Эссе оценивается в соответствии со следующими критериями:

Критерий	Балл
Соответствие содержания заявленной теме	0,3
Логичность и последовательность изложения	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,2
Обоснованность выводов, наличие примеров и пояснений	0,8
Использование в эссе финансовой, неупрощенной терминологии	0,2
Итого	3

Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины «Право».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Право» включает:

- зачет.

2.1. Зачет

2.1.1. Пояснительная записка

Зачет как форма контроля проводится в конце первого учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету студент должен пройти текущую аттестацию, предполагающую набор от 51 до 70 баллов, а также получение премиальных баллов за выполнение дополнительных видов работ. Метод контроля, используемый на зачете – устный.

Объектами данной формы контроля выступают компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12. Объектами оценивания являются:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

2.1.2. Вопросы к зачету

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме. Поэтому вопросы к зачету разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний
- вопросы для оценки понимания/умения.

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.
4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.
6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.

12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечение безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
19. Общие требования обеспечение безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.

32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
38. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Перечислите ступени контроля за соблюдением требований законодательства по охране труда.
2. Классифицируйте опасные и вредные производственные факторы.
3. Перечислите отрицательные воздействия шума на организм человека.
4. Опишите влияние освещения на организм человека.
5. Составьте схему «Воздействие вибрации на организм человека».
6. Перечислите меры предупреждения пожара в помещениях.
7. Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.
8. Опишите программу первичного инструктажа на рабочем месте.

9. Составьте алгоритм трудовых действий работодателя при извещении о несчастном случае.
10. Составить алгоритм трудовых действий по организации охраны труда по выполнению заключительных работ
11. Опишите дисциплинарную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
12. Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
13. Опишите административную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.
14. Опишите уголовную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

2.1.3. Критерии оценивания

Для промежуточной аттестации в балльно-рейтинговой системе предусмотрено 30 баллов. Аттестация производится отдельно по каждому вопросу билета. Вопросы теоретического курса оцениваются в 15 баллов максимум каждый. Вопрос на понимание/ умение – максимум в 10 баллов. Комплексная оценка студента формируется исходя из следующей матрицы баллов.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 51 баллов.

2.2. Экзамен (учебным планом не предусмотрено)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИЮ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Интерактивное занятие предполагает как индивидуальную подготовительную работу студента, так и коллективную работу на практическом занятии или семинаре. Содержание интерактивных занятий по основным разделам дисциплины устанавливается в рабочей программе.

Место преподавателя на интерактивных занятиях сводится к направлению деятельности студентов на достижение целей занятия. Преподаватель также разрабатывает план занятия (обычно, это интерактивные упражнения и задания, в ходе выполнения которых студент изучает материал).

Задачами интерактивных форм обучения являются:

- пробуждение у обучающихся интереса;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на свободу слова, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

Проведение интерактивных занятий направлено на освоение всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности». В рамках осваиваемых компетенций студенты приобретают следующие знания, умения и навыки:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;

- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;

- умение Правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;

- владение Навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ

Учебным планом дисциплины для студентов очной формы обучения предусмотрено 10 (6 лекционных, 4 практических) часов интерактивных занятий в первом учебном семестре и по заочной форме обучения - 4 (2 лекционных, 2 практических) часов на 4 курсе.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Интерактивный («Inter» - это взаимный, «act» - действовать) – означает взаимодействовать, находиться в режиме беседы, диалога с кем-либо. Другими словами, в отличие от активных методов, интерактивные ориентированы на более широкое взаимодействие студентов не только с преподавателем, но и друг с другом и на доминирование активности студентов в процессе обучения. Место преподавателя на интерактивных занятиях сводится к направлению деятельности студентов на достижение целей занятия. Преподаватель также разрабатывает план занятия (обычно, это интерактивные упражнения и задания, в ходе выполнения которых студент изучает материал).

Интерактивное обучение — это специальная форма организации познавательной деятельности. Она подразумевает вполне конкретные и прогнозируемые цели. **Цель** состоит в создании комфортных условий обучения, при которых студент или слушатель чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения, дать знания и навыки, а также создать базу для работы по решению проблем после того, как обучение закончится.

Другими словами, интерактивное обучение – это, прежде всего, диалоговое обучение, в ходе которого осуществляется взаимодействие между студентом и преподавателем, между самими студентами.

Принципы работы на интерактивном занятии:

- занятие – не лекция, а общая работа.

- все участники равны независимо от возраста, социального статуса, опыта, места работы.
- каждый участник имеет право на собственное мнение по любому вопросу.
- нет места прямой критике личности (подвергнуться критике может только идея).
- все сказанное на занятии – не руководство к действию, а информация к размышлению.

Интерактивное обучение позволяет решать одновременно несколько задач, главной из которых является развитие коммуникативных умений и навыков. Данное обучение помогает установлению эмоциональных контактов между учащимися, обеспечивает воспитательную задачу, поскольку приучает работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, обеспечивает высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность. Использование интерактивных форм в процессе обучения, как показывает практика, снимает нервную нагрузку обучающихся, дает возможность менять формы их деятельности, переключать внимание на узловые вопросы темы занятий.

В учебной дисциплине «Право» используются три вида интерактивных занятий:

- проблемная лекция;
- круглый стол;
- учебная дискуссия;
- деловая игра.

Проблемная лекция. Активность проблемной лекции заключается в том, что преподаватель в начале и по ходу изложения учебного материала создает проблемные ситуации и вовлекает слушателей в их анализ. Разрешая противоречия, заложенные в проблемных ситуациях, они самостоятельно могут прийти к тем выводам, которые преподаватель должен был сообщить в качестве новых знаний. При этом преподаватель, используя определенные методические приемы включения слушателей в общение, как бы вынуждает. «подталкивает» их к поиску правильного решения проблемы. На проблемной лекции слушатель находится в социально активной позиции, особенно когда она идет в форме живого диалога. Он высказывает свою позицию, задает вопросы, находит ответы и представляет их на суд всей аудитории. Когда аудитория привыкает работать в диалогических позициях, усилия педагога окупаются сторицей – начинается совместное творчество. Если традиционная лекция не позволяет установить сразу

наличие обратной связи между аудиторией и педагогом, то диалогические формы взаимодействия со слушателями позволяют контролировать такую связь.

Лекция становится проблемной в том случае, когда в ней реализуется принцип проблемности, а именно:

- дидактическая обработка содержания учебного курса до лекции, когда преподаватель разрабатывает систему познавательных задач – учебных проблем, отражающих основное содержание учебного предмета;

- развёртывание этого содержания непосредственно на лекции, то есть построение лекции как диалогического общения преподавателя со студентами.

Диалогическое общение – диалог преподавателя со студентами по ходу лекции на тех этапах, где это целесообразно, либо внутренний диалог (самостоятельное мышление), что наиболее типично для лекции проблемного характера. Во внутреннем диалоге студенты вместе с преподавателем ставят вопросы и отвечают на них или фиксируют вопросы для последующего выяснения в ходе самостоятельных заданий, индивидуальной консультации с преподавателем или же обсуждения с другими студентами, а также на семинаре.

Диалогическое общение – необходимое условие для развития мышления студентов, поскольку по способу своего возникновения мышление диалогично. Для диалогического общения преподавателя со студентами необходимы следующие условия:

- преподаватель входит в контакт со студентами как собеседник, пришедший на лекцию «поделиться» с ними своим личным опытом;

- преподаватель не только признаёт право студентов на собственное суждение, но и заинтересован в нём;

- новое знание выглядит истинным не только в силу авторитета преподавателя, учёного или автора учебника, но и в силу доказательства его истинности системой рассуждений;

- материал лекции включает обсуждение различных точек зрения на решение учебных проблем, воспроизводит логику развития науки, её содержания, показывает способы разрешения объективных противоречий в истории науки;

- общение со студентами строится таким образом, чтобы подвести их к самостоятельным выводам, сделать их соучастниками процесса подготовки, поиска и нахождения путей разрешения противоречий, созданных самим же преподавателем;

- преподаватель строит вопросы к вводимому материалу и стимулирует студентов к самостоятельному поиску ответов на них по ходу лекции.

Круглый стол — это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать

умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Характерной чертой «круглого стола» является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией.

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Важной задачей при организации «круглого стола» является:

- обсуждение в ходе дискуссии одной-двух проблемных, острых ситуаций по данной теме;

- иллюстрация мнений, положений с использованием различных наглядных материалов (схемы, диаграммы, графики, аудио-, видеозаписи, фото-, кинодокументы);

- тщательная подготовка основных выступающих (не ограничиваться докладами, обзорами, а высказывать свое мнение, доказательства, аргументы).

При проведении «круглого стола» необходимо учитывать некоторые особенности:

- а) нужно, чтобы он был действительно круглым, т.е. процесс коммуникации, общения, происходил «глаза в глаза». Принцип «круглого стола» (не случайно он принят на переговорах), т.е. расположение участников лицом друг к другу, а не в затылок, как на обычном занятии, в целом приводит к возрастанию активности, увеличению числа высказываний, возможности личного включения каждого учащегося в обсуждение, повышает мотивацию учащихся, включает невербальные средства общения, такие как мимика, жесты, эмоциональные проявления.

- б) преподаватель также располагался в общем кругу, как равноправный член группы, что создает менее формальную обстановку по сравнению с общепринятой, где он сидит отдельно от студентов они обращены к нему лицом. В классическом варианте участники адресуют свои высказывания преимущественно ему, а не друг другу. А если преподаватель сидит среди студентов, обращения членов группы друг к другу становятся более частыми и менее скованными, это также способствует формированию благоприятной обстановки для дискуссии и развития взаимопонимания между преподавателем и студентами.

«Круглый стол» целесообразно организовать следующим образом:

- 1) Преподавателем формулируются (рекомендуется привлечь и самих студентов) вопросы, обсуждение которых позволит всесторонне рассмотреть

проблему;

2) Вопросы распределяются по подгруппам и раздаются участникам для целенаправленной подготовки;

3) Для освещения специфических вопросов могут быть приглашены специалисты (юрист, социолог, психолог, экономист);

4) В ходе занятия вопросы раскрываются в определенной последовательности.

Выступления специально подготовленных студентов обсуждаются и дополняются. Задаются вопросы, студенты высказывают свои мнения, спорят, обосновывают свою точку зрения.

Дискуссия (от лат. *discussio* — исследование, рассмотрение) — это всестороннее обсуждение спорного вопроса в публичном собрании, в частной беседе, споре. Другими словами, дискуссия заключается в коллективном обсуждении какого-либо вопроса, проблемы или сопоставлении информации, идей, мнений, предложений. Цели проведения дискуссии могут быть очень разнообразными: обучение, тренинг, диагностика, преобразование, изменение установок, стимулирование творчества и др.

Во время дискуссии студенты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае проявляются черты диалога, а во втором дискуссия приобретает характер спора.

Роль организатора «круглого стола» сводится к следующему:

- заранее подготовить вопросы, которые можно было бы ставить на обсуждение по выводу дискуссии, чтобы не дать ей погаснуть;

- не допускать ухода за рамки обсуждаемой проблемы;

- обеспечить широкое вовлечение в разговор как можно большего количества студентов, а лучше — всех;

- не оставлять без внимания ни одного неверного суждения, но не давать сразу же правильный ответ; к этому следует подключать учащих, своевременно организуя их критическую оценку;

- не торопиться самому отвечать на вопросы, касающиеся материала дискуссии: такие вопросы следует переадресовывать аудитории;

- следить за тем, чтобы объектом критики являлось мнение, а не участник, выразивший его.

- сравнивать разные точки зрения, вовлекая учащихся в коллективный анализ и обсуждение, помнить слова К.Д. Ушинского о том, что в основе познания всегда лежит сравнение.

Эффективность проведения дискуссии зависит от таких факторов, как:

- подготовка (информированность и компетентность) студента по предложенной проблеме;

- семантическое однообразие (все термины, дефиниции, понятия и т.д. должны быть одинаково поняты всеми учащимися);
- корректность поведения участников;
- умение преподавателя проводить дискуссию.

Основная часть дискуссии обычно предполагает ситуацию сопоставления, конфронтации и даже конфликта идей, который в случае, неумелого руководства дискуссией может перерасти в конфликт личностей. Завершающим этапом дискуссии является выработка определенных единых или компромиссных мнений, позиций, решений. На этом этапе осуществляется контролирующая функция занятия.

Деловая игра — средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности (включая экстремальные) методом поиска новых способов ее выполнения. Деловая игра имитирует различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия. Игра также является методом эффективного обучения, поскольку снимает противоречия между абстрактным характером учебного предмета и реальным характером профессиональной деятельности. Существует много названий и разновидностей деловых игр, которые могут отличаться методикой проведения и поставленными целями: дидактические и управленческие игры, ролевые игры, проблемно-ориентированные, организационно-деятельностные игры и др.

Деловая игра позволяет найти решение сложных проблем путем применения специальных правил обсуждения, стимулирования творческой активности участников как с помощью специальных методов работы (например, методом «мозгового штурма»), так и с помощью модеративной работы психологов-игротехников, обеспечивающих продуктивное общение.

Проблемно-ориентированная деловая игра проводится обычно не более 3-х дней. Она позволяет сгенерировать решение множества проблем и наметить пути их решения, запустить механизм реализации стратегических целей. Деловая игра особенно эффективна при компетентностно-ориентированном образовательном процессе.

Специфика обучающих возможностей деловой игры как метода активного обучения состоит в следующем:

- процесс обучения максимально приближен к реальной практической деятельности руководителей и специалистов. Это достигается путем использования в деловых играх моделей реальных социально-экономических отношений.

- метод деловых игр представляет собой не что иное, как специально организованную деятельность по активизации полученных теоретических знаний, переводу их в деятельностный контекст. То, что в традиционных методах

обучения «отдается на откуп» каждому учащемуся без учета его готовности и способности осуществить требуемое преобразование, в деловой игре приобретает статус метода. Происходит не механическое накопление информации, а деятельностно-распределенное осмысление какой-то сферы человеческой реальности.

Условия проведения деловых игр:

- проигрывать реальные события;
- приводимые факты должны быть интересными, «живыми»;
- ситуации должны быть проблемными;
- обеспечение соответствия выбранной игровой методики учебным целям и уровню подготовленности участников;
- проверка пригодности аудитории для занятия;
- использование адекватных характеру игры способов фиксации ее процесса поведения игроков;
- определение способов анализа игрового процесса, оценка действий игроков с помощью системы критериев;
- оптимизация требований к участникам;
- структурирование игры во времени, обеспечение примерного соблюдения ее временного регламента, продолжительности пауз, завершении этапов и всего процесса игры;
- формирование игровой группы;
- руководство игрой, контроль за ее процессом;
- подведение итогов и оценка результатов.

Пример правил деловой игры:

- работа по изучению, анализу и обсуждению заданий в командах осуществляется в соответствии с предложенной схемой сотрудничества.
- выступление должно содержать анализ и обобщение. Ответы на предложенные вопросы должны быть аргументированными и отражать практическую значимость рассматриваемой проблемы.
- после выступления любым участником могут быть заданы вопросы на уточнение или развитие проблемы. Вопросы должны быть краткими и четкими.
- ответы на вопросы должны быть строго по существу, обоснованными и лаконичными.
- при необходимости развития и уточнения проблемы любым участником игры могут быть внесены предложения и дополнения. Они должны быть корректны и доброжелательны.

Пример прав и обязанностей участников:

1) Преподаватель:

- инструктирует участников деловой игры по методике ее проведения;
- организует формирование команд, экспертов;

- руководит ходом деловой игры в соответствии с дидактическими целями и правилами деловой игры;

- вносит в учебную деятельность оперативные изменения, задает вопросы, возражает и при необходимости комментирует содержание выступлений;

- вникает в работу экспертов, участвует в подведении итогов. Способствует научному обобщению результатов;

- организует подведение итогов.

2) Экспертная группа:

- оценивает деятельность участников деловой игры в соответствии с разработанными критериями;

- дорабатывает в ходе деловой игры заранее подготовленные критерии оценки деятельности команд;

- готовит заключение по оценке деятельности команд, обсуждают его с преподавателем;

- выступает с результатами оценки деятельности команд;

- распределяет по согласованию с преподавателем места между командами.

3) Участники игры:

- выполняют задания и обсуждают проблемы в соответствии со схемой сотрудничества в командах;

- доброжелательно выслушивают мнения;

- готовят вопросы, дополнения;

- строго соблюдают регламент;

- активно участвуют в выступлении.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЙ

Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности

Проблемная лекция на предмет рассмотрения следующих вопросов:

1. Понятие источника права.

2. Виды источников права.

3. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.

Проведение лекционного занятия направлено на формирование у обучающихся:

Знание: структуры уполномоченных органов в области обеспечения безопасности труда

Умения: правильно применять нормативно-правовые акты в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности

Навыков: поиска нормативно-правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности

Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности

Проблемная лекция на предмет рассмотрения следующих вопросов:

1. Понятие правотворческой деятельности.
2. Виды правотворчества.
3. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
4. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.

Проведение лекционного занятия направлено на формирование у обучающихся:

Знание: структуры уполномоченных органов в области обеспечения безопасности труда

Умения: правильно применять нормативно-правовые акты в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности

Навыков: поиска нормативно-правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности

Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.

Круглый стол по вопросам безопасности труда.

Вопросы, выносимые на обсуждение:

- Понятие безопасности труда;
- Принципы охраны труда;
- История развития законодательства об охране труда.

Для проведения круглого стола студенты предварительно в рамках лекционного занятия знакомятся с основными нормативными актами по безопасности труда.

Круглый стол позволяет студентам закрепить пройденный материал, а также высказать свое суждение о понятии и содержании безопасности труда.

Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой

промышленности

Круглый стол по вопросам правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности

Вопросы, выносимые на обсуждение:

- Понятие источника права.
- Виды источников права.
- Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.

Для проведения круглого стола студенты предварительно в рамках лекционного занятия знакомятся с основными нормативными актами по безопасности труда в пищевой промышленности.

Круглый стол позволяет студентам закрепить пройденный материал, а также высказать свое суждение о правовом регулировании безопасности труда в пищевой промышленности.

Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности

Круглый стол по вопросам определения компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности

Вопросы, выносимые на обсуждение:

- Понятие правотворческой деятельности.
- Виды правотворчества.
- Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.
- Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.

Для проведения круглого стола студенты предварительно в рамках лекционного занятия знакомятся с основными нормативными актами по безопасности труда в пищевой промышленности.

Круглый стол позволяет студентам закрепить пройденный материал, а также высказать свое суждение по вопросам определения компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАНЯТИЯХ

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в круглом столе, учебной дискуссии или деловой игре для студентов очной формы обучения – 2 балла.

Критерии оценивания работы студента на круглом столе

Критерий	ДО	ЗО	ЗО (СС)
Студент выступает с проблемным вопросом	0,7	0,7	1,4
Высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов	0,8	0,9	1,8
Демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению	0,3	0,6	1,2
Грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему	0,2	0,5	1,0
<i>Итоговый максимальный балл</i>	<i>2,0</i>	<i>2,5</i>	<i>5,0</i>

Критерии оценивания работы студента в учебной дискуссии

Критерий	ДО	ЗО	ЗО (СС)
Демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления	2,0	2,5	5,0
Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер	1,0	1,5	3,0
Принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков	0,6	1,0	2
Не принимает участия в обсуждении	0	0	0

Критерии оценивания работы студента в деловой игре

Критерий	Балл
Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени	2,0

группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме либо дополняет ответчика; демонстрирует предварительную информационную готовность в игре	
--	--

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Изучение дисциплины «Правовое регулирование безопасности труда в пищевой промышленности» предусматривает систематическую самостоятельную работу студентов над материалами; развитие навыков самоконтроля, способствующих интенсификации учебного процесса. Изучение лекционного материала по конспекту лекций должно сопровождаться изучением рекомендуемой литературы, основной и дополнительной. Основной целью организации самостоятельной работы студентов является систематизация и активизация знаний, полученных ими на лекциях и в процессе подготовки к практическим (семинарским) занятиям.

Основными задачами самостоятельных внеаудиторных занятий являются:

- закрепление, углубление, расширение и систематизация занятий;
- формирование профессиональных умений и навыков;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению дисциплины;
- развитие самостоятельности мышления;
- формирование уверенности в своих силах, волевых черт характера, способности к самоорганизации;
- овладение технологическим учебным инструментом.

Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы.

Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.

Самостоятельный контроль знаний студентами позволяет сформировать

следующие компетенции:

ОК-3:

- знание конституционно-правовых основ обеспечения безопасности человека;
- умение реализовывать субъективные права и исполнять возложенные обязанности;
- владение навыками толкования текстов нормативно-правовых актов.

ОПК-3:

- знание структуры законодательства в области обеспечения безопасности;
- умение правильно применять нормативно-правовые акты в соответствующих сферах обеспечения безопасности;
- владение навыками поиска нормативно-правовых актов в соответствующих сферах обеспечения безопасности.

ПК-12:

- знание содержания основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности;
- умение правильно применять правовые нормы о безопасности труда в пищевой промышленности;
- владение навыками толкования нормативных –правовых актов в сфере безопасности труда в пищевой промышленности.

1. Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
2.	Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
3.	Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору.	Опрос Проверка заданий Оценка

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
	самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности	Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	
4.	Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
5.	Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
6.	Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
7.	Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
8.	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пищевых концентратах и овощесушильных производствах пищевой промышленности	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	Опрос Проверка заданий Оценка
9.	Тема 9. Ответственность за нарушение правил	Работа с учебной литературой Подготовка докладов Поиск и обзор научных публикаций, электронных источников информации,	Опрос Проверка заданий Оценка

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
	безопасности труда в пищевой промышленности	подготовка заключения по обзору. Анализ фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа	
	Итого		Зачет

2. Задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний

2.1. Подготовка доклада

Доклад – это форма работы, напоминающая реферат, но предназначенная по определению для устного сообщения. Доклад задается студенту в ходе текущей учебной деятельности, чтобы он выступил с ним устно на одном из семинарских или практических занятий. На подготовку отводится достаточно много времени (от недели и более).

Поскольку доклад изначально планируется как устное выступление, он несколько отличается от тех видов работ, которые постоянно сдаются преподавателю и оцениваются им в письменном виде. Необходимость устного выступления предполагает соответствие некоторым дополнительным критериям. Если письменный текст должен быть правильно построен и оформлен, грамотно написан и иметь удовлетворительно раскрывающее тему содержание, то для устного выступления этого мало. Устное выступление, чтобы быть удачным, должно хорошо восприниматься на слух, то есть быть интересно для аудитории подано.

Текст доклада должен быть построен в соответствии с регламентом предстоящего выступления. Преподаватель обычно заранее сообщает, сколько времени отводится докладчику (5-7 минут). Уложиться в регламент очень важно, так как этот момент даже выходит на первое место среди критериев оценки доклада. В противном случае вас прервут, вы не успеете сказать всего, что рассчитывали, причем, вероятно, самого главного, поскольку обычно в конце доклада делаются выводы. От того качество выступления станет намного ниже и произведенное вами впечатление, как и полученная оценка, оставят желать лучшего.

Поэтому не меньшее внимание, чем написание самого доклада, следует уделить его чтению. Написав черновой вариант, попробуйте прочесть его самому себе или кому – то из взрослых и друзей вслух. При этом нужно читать не торопясь, но без лишней медлительности, стараясь приблизить темп речи к своему обычному темпу чтения вслух. Дело в том, что волнение во время чтения доклада перед аудиторией мешает вам всё время контролировать темп своей

речи, и она всё равно самопроизвольно приобретет обычно свойственный темп, с той лишь разницей, что будет несколько более быстрой из – за волнения. Так что, если ваш текст окажется невозможно прочитать за установленное регламентом время, не стоит делать вывод, что читать нужно вдвое быстрее. Лучше просто пересмотреть доклад и постараться сократить в нём самое главное, избавиться от лишних эпитетов, вводных оборотов – там, где без них можно обойтись. Сделав первоначальное сокращение, перечитайте снова текст. Если опять не удалось уложиться в регламент, значит, нужно что – то радикально менять в структуре текста: сократить смысловую разбежку по вводной части (сделать так, чтобы она быстрее подводила к главному), сжать основную часть, в заключительной части убрать всё, кроме выводов, которые следует пронумеровать и изложить тезисно, сделав их максимально чёткими и краткими.

Очень важен и другой момент. Не пытайтесь выступить экспромтом или полуэкспромтом, не отступайте в момент выступления слишком далеко от подготовительного текста.

Выбирая тему, следует внимательно просмотреть список и выбрать несколько наиболее интересных и предпочтительных для вас тем.

Доклад пишите аккуратно, без помарок, чтобы вы могли быстро воспользоваться текстом при необходимости.

Отвечайте на вопросы конкретно, логично, по теме, с выводами и обобщением, проявляя собственное отношение к проблеме.

В конце доклада укажите используемую литературу.

Приводимые в тексте цитаты и выписки обязательно документируйте со ссылками на источник.

Темы докладов

1. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
2. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
3. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
4. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
5. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
6. Общие требования обеспечение безопасности труда в мясной промышленности.
7. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.

8. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
9. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности.
11. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
12. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
13. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
14. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
15. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
16. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
17. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
18. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.
19. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
20. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
21. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
22. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
23. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
24. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
25. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
26. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
27. Общие требования обеспечения безопасности труда в пицеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

28. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
29. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
30. Требования безопасности к производственным площадкам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
31. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
32. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
33. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

2.2. Подготовка реферата

Реферат (от лат. *refero* «сообщаю») – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме.

Это самостоятельная научно – исследовательская работа студента, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а так же собственные взгляды на неё. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носить проблемно – тематический характер. Тематика рефератов обычно определяется преподавателем, но в определении темы инициативу может проявить и студент.

Прежде чем выбрать тему для реферата, автору необходимо выяснить свой интерес, определить, над какой проблемой он хотел бы поработать, более глубоко её изучить.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы:

Не беритесь за тему, которую вам навязывают, когда к ней, что называется, не лежит душа. В большинстве случаев хорошо получается только та работа, к которой испытываешь интерес. Предпочтительно, чтобы окончательная

формулировка темы была чёткой и достаточно краткой. В ней не должно быть длинных, придаточных предложений. Хорошо, если в названии будет указан ракурс вашего подхода к теме. Не считайте, что тема должна полностью определять все содержание и строение дисциплины. Как правило, в процессе написания выявляются новые нюансы вопроса, порой возникают довольно продуктивные отвлечения от основной темы, и сама формулировка проблемы часто конкретизируется и немного меняется. Лучше подкорректировать тему под уже написанный текст, чем переписывать текст до тех пор пока он, наконец, идеально совпадёт с выбранной вами темой. Поэтому формулируйте тему так, чтобы была возможность всё – таки её подкорректировать. Если тема уже утверждена, а вам вдруг она показалась уже не интересной, слишком простой или, наоборот, слишком трудной, не просите заменить её. Раз так получилось, с большей вероятностью можно предположить, что как только тему сменят, она опять вам понравится. Старайтесь доводить начатое до конца. Однако, если написанная работа никак не клеится и вы уверены, что это из – за темы, - попробуйте её сменить.

Подбор источников по теме (как правило, при разработке реферата используется не менее 8 – 10 различных источников)

Студенты самостоятельно подбирают литературу, необходимую при написании реферата. Для этого вы должны научиться работать с каталогами. Составление библиографии.

Разработка плана реферата

Структура реферата должна быть следующей:

1. Титульный лист
2. Содержание (в нём последовательно излагаются названия пунктов реферата, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется её значимость и актуальность, указывается цель задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
4. Основная часть (каждый раздел её, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из её сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть предоставлены таблицы, графики, схемы).
5. Заключение (подводятся итоги или даётся обобщённый вывод по теме реферата, предлагаются рекомендации).
6. Список использованных источников.

Под рубрикацией текста понимается его членение на логически самостоятельные составные части.

Если введение и заключение обычно бывают цельными, то основная часть, в свою очередь, подвергается более дробной рубрикации на главы и параграфы. Она осуществляется посредством нумерации и заголовков.

Каждый заголовок должен строго соответствовать содержанию следующего за ним текста.

Название глав и параграфов не следует делать ни слишком многословными, длинными, ни чересчур краткими. Длинные заголовки, занимающие несколько строк, выглядят громоздкими и с трудом воспринимаются. Тем более, что названия глав и параграфов набираются более крупными буквами. Слишком краткое название теряет всякую конкретность и воспринимается как общее. В заголовок не следует включать узкоспециальные термины, сокращения, аббревиатуру, формулы.

Помимо выделения частей текста, имеющих названия и номера, существует более дробная рубрикация без использования номеров и названий. Это деление текста на абзацы, то есть периодическое логически обусловленное отделение фрагментов написанного друг от друга с отступом вправо в начале первой строчки фрагмента. Абзацы позволяют сделать излагаемые мысли более рельефными, облегчают восприятие текста при чтении и его осмысление.

Желательно, чтобы объём абзацев был средним. Редкость отступов делает текст монотонным, а чрезмерная частота мешает сосредоточиться читателю на мысли автора.

Между абзацами непременно должна существовать логическая связь, объединяющая их в цельное повествование.

Стилистика текста

Очень важно не только то, как вы раскроете тему, но и язык, стиль, общая манера подачи содержания.

Научный текст красив, когда он максимально точен и лаконичен. Используемые в нём средства выражения, прежде всего, должны отличаться точностью, смысловой ясностью. Ключевые слова научного текста – это не просто слова, а понятия. Когда вы пишете, пользуйтесь понятийным аппаратом, то есть установленной системой терминов, значение и смысл которых должен быть для вас не расплывчатым, а чётким и ясным. Необходимость следить за тем, чтобы значение используемых терминов соответствовало принятому в данной дисциплине употреблению.

Вводные слова и обороты типа «итак», «таким образом» показывают, что данная часть текста служит как бы обобщением изложенного выше. Слова и обороты «следовательно», «отсюда следует, что...» свидетельствуют о том, что между сказанным выше и тем, что будет сказано сейчас, существуют причинно – следственные отношения. Слова типа «вначале», «во – первых», «во – вторых»,

«прежде всего», «наконец», «в заключении сказанного» указывают на место излагаемой мысли или факта в логической структуре текста. Слова и обороты «однако», «тем не менее», «впрочем», «между тем» выражают наличие противоречия между только что сказанным и тем, что сейчас будет сказано.

Обороты типа «рассмотрим подробнее...» или «перейдём теперь к...» помогают более чёткой рубрикации текста, поскольку подчёркивают переход к новой невыделенной особой рубрикой части изложения.

Показателем культуры речи является высокий процент в тексте сложносочинённых и сложноподчинённых предложений. Сплошной поток простых предложений производит впечатление примитивности и смысловой бедности изложения. Однако следует избегать слишком длинных, запутанных и громоздких сложных предложений, читая которые, к концу забываешь, о чём говорилось в начале.

В тексте не должно быть многословия, смыслового дублирования, тавтологий. Его не стоит загромождать витиеватыми канцелярскими оборотами, ненужными повторами. Никогда не употребляйте слов и терминов, точное значение которых вам не известно.

Цитаты и ссылки

Необходимым элементом написания работы является цитирование. Цитаты в умеренных количествах украшают текст и создают впечатление основательности: вы подкрепляете и иллюстрируете свои мысли высказываниями авторитетных учёных, выдержками из документов и т. д. Однако цитирование тоже требует определённых навыков, поскольку на цитируемый источник надо грамотно оформить ссылку. Отсутствие ссылки представляет собой нарушение авторских прав, а неправильно оформленная ссылка рассматривается как серьёзная ошибка. Умение правильно, с соблюдением чувства меры, к месту цитировать источник – один из самых необходимых навыков при выполнении рефератов и докладов, т. к. обилие цитат может произвести впечатление несамостоятельности всей работы в целом.

Наиболее распространённая форма цитаты – прямая.

Например: «Без дружбы никакое общение между людьми не имеет ценности» - Сократ.

Если вы цитируете источник, обязательно нужно на него сослаться. В студенческих работах обычно это делается с помощью внутритекстовых сносок.

Сокращения в тексте

В текстах принята единая система сокращений, которой необходимо следовать и при написании работы. Обязательно нужно сокращать слова «век», «год» при указании конкретных дат и просто хронологических границ описываемых явлений и событий. Когда эти слова употребляются в единственном

числе, при сокращении оставляется только первая буква: 1967 г., XX в. Если речь идёт о нескольких датах или веках, или о периоде, длившемся с какого – то года по какой – то на протяжении нескольких веков, первая буква слова «век» или «год» удваивается: 1902 – 1917 гг., X – XIV вв.

Сложные термины, названия организаций, учреждений, политических партий сокращаются с помощью установленных аббревиатур, которые состояются из первых букв каждого слова, входящего в название. Так, вместо слов «высшее учебное заведение» принято писать «вуз» (обратите внимание на то, что в данном случае все буквы аббревиатуры – строчные). Название учебных и академических учреждений тоже сокращаются по первым буквам: Российская Академия наук – РАН. В академическом тексте можно пользоваться и аббревиатурами собственного сочинения, сокращая таким образом, часто встречающихся в работе сложные составные термины. При первом употреблении такой аббревиатуры необходимо в скобках или в сноске дать её объяснение.

В конце предложения (но не в середине!) принято иногда пользоваться установленными сокращениями некоторых слов и оборотов, например: «и др.» (и другие), «и т. п.» (и тому подобное), «и т. д.» (и так далее), «и пр.» (и прочее).оборот «то есть» сокращается по первым буквам: «т. е.». Внутри предложения такие сокращения не допускаются.

Некоторые виды сокращений допускаются и требуются только в ссылках, тогда как в самом тексте их не должно быть. Это «см.» (смотри), «ср.» (сравни), «напр.» (например), «акад.» (академик), «проф.» (профессор).

Названия единиц измерения при числовых показателях сокращаются строго установленным образом: оставляется строчная буква названия единицы измерения, точка после неё не ставится: 3л (три литра), 5м (пять метров), 7т (семь тонн), 4 см (четыре сантиметра).

Рассмотрим теперь правила оформления числительных в академическом тексте. Порядковые числительные – «первый», «пятых», «двести восьмой» пишутся словами, а не цифрами. Если порядковое числительное входит в состав сложного слова, оно записывается цифрой, а рядом через дефис пишется вторая часть слова, например: «девятипроцентный раствор» записывается как «9 – процентный раствор».

Однозначные количественные числительные в тексте пишутся словами: «в течение шести лет», «сроком до пяти месяцев». Многозначные количественные числительные записываются цифрами: «115 лет», «320 человек». В тех случаях, когда числительным начинается новый абзац, оно записывается словами. Если рядом с числом стоит сокращённое название единицы измерения, числительное пишется цифрой независимо от того, однозначное оно или многозначное.

Количественные числительные в падежах кроме именительного, если записываются цифрами, требуют добавления через дефис падежного окончания: «в 17-ти», «до 15-ти». Если за числительным следует относящееся к нему существительное, то падежное окончание не пишется: «в 12 шагах», а не в «12-ти шагах».

Порядковые числительные, когда они записываются арабскими цифрами, требуют падежных окончаний, которые должны состоять: из одной буквы в тех случаях, когда перед окончанием числительного стоит одна или две согласные или «й»: «5-я группа», а не «5-ая», «в 70-х годах», а не «в 70-ых»; Из двух букв, если числительное оканчивается на согласную и гласную: «2-го», а не «2-ого» или «2-о».

Если порядковое числительное следует за существительным, к которому относится, то оно пишется цифрой без падежного окончания: «в параграфе 1», «на рис. 9».

Порядковые числительные, записываются римскими цифрами, никогда не имеют падежных окончаний, например, «в XX веке», а не «в XX-ом веке» и т. п.

Оформление текста

Реферат должен быть отпечатан на компьютере. Текст реферата должен быть отпечатан на бумаге стандартом А4 с оставлением полей по стандарту: верхнее и нижнее поля по 2,0 см., слева - 3 см., справа – 1 см.

Заглавия (название глав, параграфов) следует печатать жирным шрифтом (14), текст – обычным шрифтом (14) и интервалом между строк 1,5.

В тексте должны быть четко выделены абзацы. В абзаце отступление красной строки должно составлять 1,25 см., т. е. 5 знаков (печатается с 6-го знака).

Работа должна иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Номер страницы ставится внизу страницы по центру без точки на конце.

Нумерация страниц документа (включая страницы, занятые иллюстрациями и таблицами) и приложений, входящих в состав этого документа, должна быть сквозной, первой страницей является титульный лист.

На втором листе документа помещают содержание, включающее номера и наименование разделов и подразделов с указанием номеров листов (страниц). Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа (части) и обозначаться арабскими цифрами без точки, записанными с абзацевого отступа. Раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки, кратко и четко отражающие содержание разделов и подразделов. Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов по слогам в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояния между заголовком и текстом при выполнении документа машинописным способом должно быть равно 3-4 интервалам.

Обширный материал, не поддающийся воспроизведению другими способами, целесообразно сводить в таблицы. Таблица может содержать справочный материал, результаты расчетов, графических построений, экспериментов и т. д. Таблицы применяют также для наглядности и сравнения показателей.

При выборе темы реферата старайтесь руководствоваться:

- вашими возможностями и научными интересами;
- глубиной знания по выбранному направлению;
- желанием выполнить работу теоретического, практического или опытно – экспериментального характера;
- возможностью преемственности реферата с выпускной квалификационной работой.

Объём реферата может колебаться в пределах 5 – 15 печатных страниц; все приложения к работе не входят в её объём.

Реферат должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

Тематика рефератов

1. Понятие безопасности труда.
2. Принципы охраны труда.
3. История развития законодательства об охране труда.
4. Понятие источника права.
5. Виды источников права.
6. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.
7. Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества.
8. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда.

9. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.
10. Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности.
11. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности.
12. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности.
13. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.
14. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.
15. Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности.
16. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности.
17. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности.
18. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.
19. Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности.
20. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности.
21. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности.
22. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.
23. Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
24. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции.
25. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам,
26. производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.
27. Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции.

28. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.
29. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей.
Требования охраны труда при производстве сахара.
30. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий.
31. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции.
32. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков.
33. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков.
34. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.
35. Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.
36. Общие требования обеспечения безопасности труда в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
37. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
38. Требования безопасности к производственным помещениям в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
39. Требования безопасности к производственным площадкам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
40. Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
41. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.
42. Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в пищевом концентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

3. Задания самостоятельной работы для формирования умений

Задание 1.

Перечислите ступени контроля за соблюдением требований законодательства по охране труда.

Задание 2.

Классифицируйте опасные и вредные производственные факторы.

Задание 3.

Перечислите отрицательные воздействия шума на организм человека.

Задание 4.

Опишите влияние освещения на организм человека.

Задание 5.

Составьте схему «Воздействие вибрации на организм человека».

Задание 6.

Перечислите меры предупреждения пожара в помещениях.

Задание 7.

Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.

Задание 8.

Опишите программу первичного инструктажа на рабочем месте.

Задание 9.

Составьте алгоритм трудовых действий работодателя при извещении о несчастном случае.

Задание 10.

Составить алгоритм трудовых действий по организации охраны труда по выполнению заключительных работ

Задание 11.

Опишите дисциплинарную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

Задание 12.

Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

Задание 13.

Опишите административную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

Задание 14.

Опишите уголовную ответственность за нарушение законодательства по охране труда.

4. Задания для самостоятельного контроля знаний

Тема 1. Понятие и содержание безопасности труда.

Вопросы:

Понятие безопасности труда. Принципы охраны труда. История развития законодательства об охране труда.

Тема 2. Источники правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

Вопросы:

Понятие источника права. Виды источников права. Структура законодательства в сфере обеспечения безопасности труда в пищевой промышленности.

Тема 3. Компетенция государственных органов и органов местного самоуправления в сфере правового регулирования безопасности труда в пищевой промышленности.

Вопросы:

Понятие правотворческой деятельности. Виды правотворчества. Структура уполномоченных органов в сфере правового регулирования безопасности труда. Органы, уполномоченные в сфере правового регулирования безопасности труда и их компетенция.

Тема 4. Правовое обеспечение безопасности труда в масложировой промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в масложировой промышленности. Требования к организации производственных (технологических) процессов в масложировой промышленности. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам в масложировой промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в масложировой промышленности.

Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов в масложировой промышленности.

Тема 5. Правовое обеспечение безопасности труда в мясной промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в мясной промышленности. Требования безопасной организации работ, к производственным (технологическим) процессам в мясной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в мясной промышленности. Требования к исходным материалам, заготовкам, полуфабрикатам в мясной промышленности.

Тема 6. Правовое обеспечение безопасности труда в молочной промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в молочной промышленности. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам в молочной промышленности. Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест в молочной промышленности. Требования к исходным материалам, полуфабрикатам, продукции в молочной промышленности.

Тема 7. Правовое обеспечение безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции

Вопросы:

Общие положения обеспечения безопасности труда при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) при производстве отдельных видов пищевой продукции.

Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест при производстве отдельных видов пищевой продукции. Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий. Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей. Требования охраны труда при производстве сахара. Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий. Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов,

крахмала и плодоовощной продукции. Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков. Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков. Требования охраны труда при проведении работ внутри дошников.

Требования охраны труда при транспортировании (перемещении) исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов.

Тема 8. Правовое обеспечение безопасности труда в пишеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности

Вопросы:

Общие требования обеспечения безопасности труда в пишеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным процессам производственному оборудованию в пишеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности. Требования безопасности к производственным помещениям в пишеконцентратном и овощесушильном производствах пищевой промышленности.

Тема 9. Ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности

Вопросы:

Дисциплинарная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Административная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Уголовная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности. Материальная ответственность за нарушение правил безопасности труда в пищевой промышленности.

Тесты

10. Основным законодательным документом в области охраны труда в ранге федерального закона является:
- А – закон об основах охраны труда в РФ
 - Б – Трудовой кодекс РФ
 - В – закон о техническом регулировании
 - Г – закон о промышленной безопасности опасных производственных объектов
11. Безопасность на производстве контролирует:
- А – Роспотребнадзор;
 - Б – Ростехнадзор;

В – Роструднадзор;

Г – Санэпиднадзор.

12. Дисквалификация – это мера наказания для ответственности:

А – дисциплинарной;

Б – административной;

В – уголовной;

Г – гражданской.

13. Сколько видов экономической деятельности могут быть отнесены к перечисленным классам профессионального риска?

А – 14;

Б – 22;

В – 32;

Г – 37.

14. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве в настоящее время изложен в:

А – Положении об учете и расследовании несчастных случаев на производстве;

Б – Трудовом кодексе РФ;

В – Постановлении Правительства от 31.08.2002 № 653;

Г – Постановлении Минтруда от 24.10.2002 № 73.

15. Возмещение ущерба, вызванного нарушением требований безопасности, это мера наказания для ответственности:

А – дисциплинарной;

Б – административной;

В – уголовной;

Г – гражданской.

16. Сколько степеней вредности имеется в третьем классе условий труда?

А – 3;

Б – 4;

В – 5;

Г – 6.

17. Специальную оценку условий труда в настоящее время проводит:

А – комиссия, созданная работодателем;

Б – аттестующая организация;

В – совместно работодатель и специальная организация;

Г – Ростехнадзор.

18. Экономический механизм, заставляющий работодателя заниматься вопросами охраны труда и улучшать условия труда, функционирует через:

А – систему административных штрафов;

Б – повышение производительности труда;

В – субсидии из бюджета;

Г – уменьшение или увеличение суммы взноса в фонд социального страхования.

10. В соответствии с законодательством Российской Федерации пожар – это: А – неконтролируемое горение на площади более одного квадратного метра;

- Б – неконтролируемое горение, при котором человек не может самостоятельно справиться с огнем;
- В – неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства;
- Г – физико-химический процесс взаимодействия горючего вещества и окислителя, характеризующийся самоускоряющимся химическим превращением и сопровождающийся выделением большого количества тепла и света.
11. Для приема сообщений о пожарах и чрезвычайных ситуациях в телефонных сетях населенных пунктов установлен единый номер:
- А – 112;
- Б – 911;
- В – 03; Г – 01.
12. Выезд подразделений пожарной охраны на тушение пожаров и проведение аварийно-спасательных работ в населенных пунктах и организациях осуществляется:
- А – в безусловном порядке;
- Б – при наличии возможности;
- В – при условии наличия соответствующего договора;
- Г – при условии нахождения места пожара не далее десяти километров от пожарной части.
13. При обнаружении пожаров граждане обязаны немедленно: А – приступить к их тушению самостоятельно;
- Б – уведомлять о них пожарную охрану;
- В – принимать меры по спасению людей и имущества;
- Г – вызвать скорую помощь, милицию, аварийные электро- и газовые службы.
14. В целях организации и осуществления работ по предупреждению пожаров на производственных объектах и на объектах с массовым пребыванием людей руководитель организации может создавать:
- А – добровольные пожарные дружины;
- Б – добровольные пожарные команды;
- В – невоенизированные противопожарные формирования; Г – пожарно-техническую комиссию.
15. Объектами с массовым пребыванием людей являются: А – помещения административно-общественного назначения;
- Б – здания, оборудованные огнетушителями и пожарной сигнализацией;
- В – объекты, на которых может одновременно находиться 50 и более человек; Г. – помещения с одновременным пребыванием 10 и более человек.
16. Таблички с указанием номера телефона вызова пожарной охраны должны быть:
- А – в коридоре каждого этажа зданий и сооружений;
- Б. – в помещениях с массовым пребыванием людей;
- В – в помещениях с круглосуточным пребыванием людей;

Г – в складских, производственных, административных и общественных помещениях, местах открытого хранения веществ и материалов, а также размещения технологических установок.

17. Планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара должны быть:

А – во всех производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях;

Б – при каждом входе в здания и сооружения;

В – на объекте с массовым пребыванием людей (кроме жилых домов), а также на объекте с рабочими местами на этаже для 10 и более человек;

Г – в зданиях и сооружениях при наличии в них сложных по геометрии объемнопланировочных решений эвакуационных путей и выходов.

18. Наружные пожарные лестницы и ограждения на крышах (покрытиях) зданий и сооружений должны подвергаться эксплуатационным испытаниям:

А – не реже одного раза в десять лет;

Б – не реже одного раза в пять лет;

В – не реже одного раза в год;

Г – при реконструкции и (или) капитальном ремонте зданий и сооружений.

19. В помещениях с одним эвакуационным выходом не допускается одновременное пребывание:

А – 10 и более человек;

Б – более 50 человек;

В – 100 и более человек;

Г – граждан иностранных государств.

20. Для проходов к одиночным рабочим местам ширина горизонтальных участков путей эвакуации должна быть:

А не менее ширины плеч конкретного работника;

Б не менее габаритных размеров используемых на рабочих местах стульев или кресел;

В не менее 1,0 метра;

Г не менее 0,7 метра.

21. Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать людям, находящимся внутри здания:

А – возможность открывания запоров изнутри собственными силами без привлечения аварийно-спасательных служб;

Б – возможность свободного открывания запоров изнутри без ключа;

В – возможность открывания запоров изнутри за время, необходимое для безопасной эвакуации;

Г – возможность свободного открывания запоров изнутри за время не более 15 секунд.

22. Электроустановки и электротехнические изделия в помещениях, в которых по окончании рабочего времени отсутствует дежурный персонал, могут оставаться под напряжением, если:

А – это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации;

Б – электросети, питающие эти устройства, проложены скрытым способом в стенах из негорючих материалов;

В – электропровода, подающие напряжение на эти устройства, защищены аппаратами защитного отключения с принципом действия УЗО, позволяющими отключать участок электрической цепи от источника электрической энергии при возникновении аварийных режимов работы до возникновения загорания;

Г – эти электротехнические изделия защищены самосрабатывающими огнетушителями или пожарной сигнализацией.

23. Слив легковоспламеняющихся и горючих жидкостей в канализационные сети:

А. разрешается при аварийных ситуациях;

Б разрешается в объеме не более 0,5 литра одновременно;

В запрещается без оформления соответствующего разрешительного документа или наряда-допуска на проведение работ повышенной пожарной опасности; Г категорически запрещается, в том числе и при авариях.

24. Пожарные краны внутреннего противопожарного водопровода должны быть укомплектованы рукавами и стволами, при этом рукав должен быть:

А – окрашен в красный сигнальный цвет;

Б. – упакован в непромокаемый защитный пакет;

В – присоединен к крану и стволу; Г – выполнен из негорючего материала.

25. Звуковые сигналы оповещения о пожаре и звуковые сигналы другого назначения должны:

А – отличаться по уровню громкости;

Б – отличаться по протяженности;

В – отличаться по тональности; Г – совпадать по всем признакам.

Ответы на тесты

1 А	6 В	11 А	16 А	21 Г
2 Г	7 Г	12 В	17 Г	22 А
3 Б	8 А	13 Г	18 Б	23 В
4 Г	9 Г	14 А	19 Б	24 А
5 В	10 А	15 В	20 А	25 В

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется в ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (далее – Университет) с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь (в случае необходимости);

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

- наличие в библиотеке и читальном зале Университета Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- наличие мультимедийной системы;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

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

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, в отдельных группах и удаленно с применением дистанционных технологий.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	- в печатной форме - в форме электронного документа
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом - в форме электронного документа - в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие оценочные средства:

Категории студентов	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью электронной оболочки MOODLE, письменная проверка

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их

индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены Университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

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

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

- доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

- доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно). При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в

электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Наличие специальных средств обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

Для обучающихся с нарушениями слуха предусмотрена компьютерная техника, аудиотехника (акустический усилитель звука и колонки), видеотехника (мультимедийный проектор, телевизор), используются видеоматериалы, наушники для прослушивания, звуковое сопровождение учебной литературы в электронной библиотечной системе «Консультант студента».

Для обучающихся с нарушениями зрения предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. В библиотеке на каждом компьютере предусмотрена возможность увеличения шрифта, предоставляется бесплатная литература на русском и иностранных языках, изданная рельефно-точечным шрифтом (по Брайлю).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата предусмотрено использование альтернативных устройств ввода информации (операционная система Windows), такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст. Учебные аудитории 101/2, 101/3, 101/4, 101/5, 110, 112, 113, 114, 116, 118, 119, 121, 123, 126, 1-100, 1-104, 1-106, 1-107 имеют беспрепятственный доступ для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В библиотеке специально оборудованы рабочие места, соответствующим стандартам и требованиям. Обучающиеся в удаленном доступе имеют возможность воспользоваться электронной базой данных научно-технической библиотеки Чувашской ГСХА, по необходимости

получать виртуальную консультацию библиотекаря по использованию электронного контента.