


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.05.2023 20:51:31
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВО ДРТИ

 А.А. Иванова
30 августа 2021 г.

МОДУЛЬ "БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

Охрана труда

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**

Направление подготовки **35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура**

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачеты 2
аудиторные занятия	14	
самостоятельная работа	90	
часов на контроль	4	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	6	6	6	6
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кнт, Доцент, Артюхов И.Л.

Рецензент(ы):

квоенн, Зав., Чебаков Ю.Т.

Рабочая программа дисциплины

Охрана труда

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 668)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура Профиль "Аквакультура"
утвержденного учёным советом вуза от 24.06.2021 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена:

- на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

протокол от 30.08 2021 г. № 7

- на заседании УМС УГН(С)

Протокол от 24.06.2021 г. № 2

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 14.05.2021 г. № 1

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 20.05.2021 г. № 7

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией
Московской областной организации общероссийской общественной организации
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2021 г. №7
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2022 г. №7
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

Охрана труда

№ 1, 30.08.2022 г	
БЫЛО	СТАЛО
6.1. Рекомендуемая литература	6.1. Рекомендуемая литература
<p>1. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] :Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с. - ISBN 978-5 -394-00966-2</p> <p>2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. —496 с. — ISBN978 -5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/93587 (дата обращения: 30.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие / Г. Н. Титова, Н. С. Громов, В. В. Потапенко [и др.]; под редакцией Г. К. Ивахнюка. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — С.32-48. — ISBN 978-5- 8114-3144-1. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112068</p> <p>4. Артюхов, И.Л. Лабораторный практикум по безопасности жизнедеятельности : учебно-методическое пособие / И.Л. Артюхов.– Москва : Экон-Информ, 2011. – 135 с. – ISBN 978-5-9506-0810-0. - (90 экз.)</p> <p>5. Конституция РФ http://docs.cntd.ru/document/9004937</p> <p>6. Трудовой кодекс РФ https://finance.rambler.ru/other/43767000/</p>	<p>1. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] :Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с. - ISBN 978-5 -394-00966-2</p> <p>2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. —496 с. — ISBN978 -5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/93587 (дата обращения: 30.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие / Г. Н. Титова, Н. С. Громов, В. В. Потапенко [и др.]; под редакцией Г. К. Ивахнюка. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — С.32-48. — ISBN 978-5- 8114-3144-1. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112068</p> <p>4. Артюхов, И.Л. Лабораторный практикум по безопасности жизнедеятельности : учебно-методическое пособие / И.Л. Артюхов.– Москва : Экон-Информ, 2011. – 135 с. – ISBN 978-5-9506-0810-0. - (90 экз.)</p> <p>5. Конституция РФ http://docs.cntd.ru/document/9004937</p> <p>6. Трудовой кодекс РФ https://finance.rambler.ru/other/43767000/</p> <p>7. Российская Федерация. Законы. О специальной оценке условий труда : Федеральный закон № 426-ФЗ : [принят Государственной думой 23 декабря 2013 года : одобрен Советом Федерации 25 декабря 2013 года]. – Москва : — . — URL:http:// www.consultant.ru (дата обращения 30.08.2021). – Режим доступа свободный. - Текст: электронный</p> <p>8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года N 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции». — URL: http://docs.cntd.ru/document/573191718</p>
№ 2, 30.08.2022 г	
БЫЛО	СТАЛО
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	6.3.2 Перечень информационных справочных систем
<p>ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/ ЭБС Юрайт www.urait.ru</p> <p>ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com</p> <p>ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2</p> <p>ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»</p> <p>Образовательный портал Moodle</p>	<p>ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») www.e.lanbook.com</p> <p>ЭБС «Юрайт» www.urait.ru</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека онлайн» https://biblioclub.ru</p> <p>Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум) www.iprbookshop.ru</p> <p>ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС)) www.e.lanbook.com</p> <p>Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный»</p>

(Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.)
www.ros-edu.ru; www.iprbookshop.ru
ЭБС «Рыбохозяйственное образование» <http://lib.klgtu.ru/jirbis2/>
Образовательный портал Moodle

Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем
Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»
протокол №7 от 30.08.2022 г

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель дисциплины состоит в приобретении знаний обучающимися, необходимые для обеспечения безопасного ведения работ, производственной и пожарной безопасности. Подготовка обучающихся к решению профессиональных задач, связанных с проведением системного анализа и оценки условий работ по факторам опасностей и вредностей, решением вопросов минимизации риска, профилактики и ликвидации аварий, осуществлением контроля над соблюдением в структурных подразделениях законодательных и нормативных правовых актов по охране труда и технике безопасности.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Правоведение
2.1.2	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Микробиология
2.2.2	Преддипломная практика

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

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Знать:

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:

Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

Владеть:

Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Классификацию и источники опасностей жизнедеятельности по происхождению и характеру воздействия на человека и природную среду, принципы организации безопасных условий труда, вредные и опасные факторы, способы защиты людей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. (УК-8.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, оказывать первую помощь пострадавшим, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. (УК-8.2)
3.3	Владеть:
3.3.1	Навыками по применению основных методов и средств защиты человека и природной среды, оказанию первой помощи, в том числе в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. (УК-8.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда						
1.1	Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда Введение. Основы охраны труда. Трудовая деятельность человека Основные принципы обеспечения безопасности труда. Основные принципы обеспечения охраны труда Основные положения трудового права Правовые основы охраны труда. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда	2	0,5	УК-8	1-8	0	
1.2	Подготовка к написанию реферата /Ср/	2	10	УК-8	1-8	0	
1.3	Тема 2. Обеспечение охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная /Лек/	2	0,5	УК-8	1-8	0	
1.4	Подготовка к опросу на семинарском занятии /Ср/	2	15	УК-8	1-8	0	

1.5	<p>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях</p> <p>Основы управления охраной труда в организации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда</p> <p>Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда</p> <p>Организация системы управления охраной труда</p> <p>Специальная оценка условий труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Единая структура /Лек/</p>	2	0,5	УК-8	1-8	0	
1.6	<p>Разработка инструкций по охране труда (по должностям и видам выполняемых работ) для обработчиков, операторов, инженеров по качеству и технологов /Пр/</p>	2	1	УК-8	1-8	0	
1.7	<p>Подготовка к опросу на семинарском занятии /Ср/</p>	2	10	УК-8	1-8	0	
1.8	<p>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли.</p> <p>Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Профилактика травм и развития профессиональных заболеваний на производстве. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая. /Лек/</p>	2	1	УК-8	1-8	0	
1.9	<p>Расчёт показателей производственного травматизма /Пр/</p>	2	1	УК-8	1-8	0	
1.10	<p>Подготовка к опросу на семинарском занятии /Ср/</p>	2	10	УК-8	1-8	0	
	<p>Раздел 2. Условия труда и производственная санитария</p>						

2.1	<p>Тема 5. Условия труда и производственная санитария в пищевой отрасли. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитария и гигиена на предприятиях. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных факторов, свойственных процессам в пищевых производствах. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>/Лек/</p>	2	1	УК-8	1-8	0	
2.2	<p>Микроклимат производственной среды; Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны; Эффективность и качество освещения производственных помещений.</p> <p>/Пр/</p>	2	2	УК-8	1-8	0	
2.3	<p>Подготовка к опросу на семинарском занятии /Ср/</p>	2	15	УК-8	1-8	0	
	<p>Раздел 3. Раздел 3. Техника безопасности</p>						

3.1	Тема 6. Общие правила техники безопасности. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности. /Лек/	2	1	УК-8	1-8	0	
3.2	Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции /Пр/	2	1	УК-8	1-8	0	
3.3	Подготовка к опросу на семинарском занятии /Ср/	2	10	УК-8	1-8	0	
3.4	Тема 7. Пожарная безопасность. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. /Лек/	2	1	УК-8	1-8	0	
3.5	Первичные средства тушения пожаров /Пр/	2	1	УК-8	1-8	0	
3.6	Подготовка к практическому занятию /Ср/	2	10	УК-8	1-8	0	

3.7	Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: измерительного, механического, теплового, холодильного, подъемно-транспортного и др. /Лек/	2	0,5	УК-8	1-8	0	
3.8	Расчёт виброизоляции ΔL (Дб) рабочего места работника; Средства обеспечения электробезопасности /Пр/	2	2	УК-8	1-8	0	
3.9	Подготовка к практическому занятию /Ср/	2	10	УК-8	1-8	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные материалы представлены на Образовательном портале ДРТГ - <http://www.портал.дрти.рф>

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] :Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с. - ISBN 978-5-394-00966-2
6.3.1.2	2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.
6.3.1.3	М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. —496 с. — ISBN978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93587 (дата обращения: 30.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.3.1.4	3. Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие / Г. Н. Титова, Н. С. Громов, В. В. Потапенко [и др.]; под редакцией Г. К. Ивахнюка. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — С.32-48. — ISBN 978-5-8114-3144-1. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112068
6.3.1.5	4. Артюхов, И.Л. Лабораторный практикум по безопасности жизнедеятельности : учебно-методическое пособие / И.Л. Артюхов.– Москва : Экон-Информ, 2011. – 135 с. – ISBN 978-5-9506-0810-0. - (90 экз.)
6.3.1.6	5. Конституция РФ http://docs.cntd.ru/document/9004937
6.3.1.7	6. Трудовой кодекс РФ https://finance.rambler.ru/other/43767000/

6.3.1.8	7. Российская Федерация. Законы. О специальной оценке условий труда : Федеральный закон № 426-ФЗ : [принят Государственной думой 23 декабря 2013 года : одобрен Советом Федерации 25 декабря 2013 года]. – Москва : — . — URL: http:// www.consultant.ru (дата обращения 30.08.2021). – Режим доступа свободный. - Текст: электронный
6.3.1.9	8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года N 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции». — URL: http://docs.cntd.ru/document/573191718
6.3.1.10	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.11	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.12	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.13	Google Chrome, Опера Браузер
6.3.1.14	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.15	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.16	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.17	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.1.18	7-zip Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/ ЭБС Юрайт www.urait.ru
6.3.2.2	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com
6.3.2.3	ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2
6.3.2.4	ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.2.6	Образовательный портал Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	столы 18 шт
7.2	стулья 39 шт
7.3	стол преподавателя 1 шт
7.4	стул преподавателя 1 шт
7.5	кафедра 1 шт
7.6	шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др., шт./экз: 12 шт
7.7	меловая доска 1 шт
7.8	7 стендов
7.9	Манекен-тренажёр «Оживлённая Анна» 310015 -1шт
7.10	Манекен-тренажёр Литл Энн 020020 – 2 шт
7.11	Установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» БЖ2 в комплексе с измерителем шума и вибрации – 1 шт
7.12	Установка «Защита от вибрации» БЖ4М; Установка «Средство обеспечения электробезопасности» БЖС 6 - 1 шт
7.13	Установка «Эффективность и качество освещения» БЖД1 в комплексе с люксметром – 1шт
7.14	Самоспасатель ЭСКЕЙП -1 шт
7.15	Шкаф со специальной защитной одеждой.
7.16	Светильники с газовыми лампами-15 шт/2 лампы
7.17	розетки 220В 4 шт
7.18	выключатель 220В 1 шт

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Артюхов И.Л. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Охрана труда» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>

Артюхов И.Л. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Охрана труда» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>