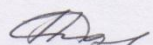


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

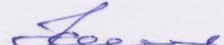
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета


_____ А. И. Афанасьева
«14» _____ 06 _____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


_____ И. А. Косачев
«14» _____ 06 _____ 2016 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«Ознакомительная практика»**

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Программа подготовки

Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

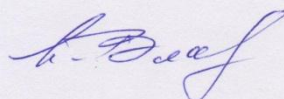
Рабочая программа учебной практики «Ознакомительная практика» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения;
- в 2016 г. для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8 июня 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук

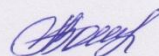


Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «11» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу учебной дисциплины**

Оформление учебной программы

<p align="center">на 2017-2018 учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>1</u> от <u>5 сентября</u> 2017 г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. <u>Внедрение на занятии</u></p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>К.С.К. Дев</u> _____ <u>И.О.И.И.И.</u> _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой <u>д.с.-х.н., и.о.проф.</u> _____ <u>В.В.В.В.В.</u> _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>	<p align="center">на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>
<p align="center">на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>	<p align="center">на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность подпись И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ _____ _____ ученая степень, ученое звание подпись И.О.Фамилия</p>

Содержание

1	Цель и задачи ознакомительной учебной практики	5
2	Место ознакомительной учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	6
3	Требования к результатам освоения содержания ознакомительной учебной практики	7
4	Распределение трудоемкости по видам занятий ознакомительной учебной практики	8
5	Тематический план прохождения ознакомительной учебной практики	9
6	Образовательные технологии	12
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
8	Учебно-методическое обеспечение ознакомительной учебной практики	16
9	Материально-техническое обеспечение ознакомительной учебной практики	18
	Приложение А. Аннотация ознакомительной учебной практики	19
	Приложение Б. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	21
	Приложение В. Техника безопасности на производстве	23

1 Цель и задачи ознакомительной учебной практики

Целью ознакомительной учебной практики является ознакомление с основными технологическими этапами и структурой производства предприятий по производству и переработке животного сырья, а также приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.

Ознакомительную практику студенты проходят на сельскохозяйственных предприятиях, пищевых предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности, в лабораториях оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.

В период практики студенты имеют возможность закрепить теоретические знания, полученные при изучении дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также дисциплин математического и естественнонаучного цикла на основе изучения работы предприятия, на котором проходят практику.

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях;
- ознакомление с функциональным назначением помещений предприятия;
- ознакомление с составом основного оборудования для производства и переработке животного сырья;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции;
- знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- ознакомление с основными технологическими этапами производства животного сырья и пищевой продукции;
- изучение функций производственно-технологических лабораторий предприятий;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

2 Место ознакомительной учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Ознакомительная учебная практика входит в базовую часть цикла ОПОП Б.2 «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Ознакомительная учебная практика проводится после завершения теоретического обучения во II семестре 1-го учебного курса.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание учебной практики

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Введение в специальность	Структура направления подготовки : дисциплины, модули, практики
История и современное состояние перерабатывающей промышленности на Алтае	Современное состояние перерабатывающей промышленности на Алтае
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Анатомия сельскохозяйственных животных

3 Требования к результатам освоения содержания ознакомительной учебной практики

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых учебной практикой

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых учебной практикой		
		по завершении прохождения учебной практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6	особенности межличностных взаимоотношений между коллегами	выстраивать отношения, нацеленные на достижение общих целей	навыками толерантного восприятия социальных различий в коллективе
Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1	алгоритмы поиска информации по тематике проводимой работе	работать в информационных базах данных, использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	методологией поиска и работы с библиотечными информационными системами

4 Распределение трудоемкости по видам занятий ознакомительной учебной практики

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости ознакомительной учебной практики по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения», 216 ч

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам
		II
1 Аудиторные занятия, часов, всего	148	148
в том числе:		
1.1 Лекции	12	12
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	136	136
2 Самостоятельная работа, часов, всего	68	68
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	48	48
2.4 Текущая самоподготовка	-	-
2.5 Подготовка отчета	20	20
2.6 Контрольная работа	-	-
Итого часов	216	216
Форма промежуточной аттестации*		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	6

* формы промежуточной аттестации: зачет (3)

5 Тематический план прохождения ознакомительной учебной практики

5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов ознакомительной учебной практики

Таблица 5.1.1 – Тематический план ознакомительной учебной практики

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	1 Инструктаж по технике безопасности	2	-	-	-	ОД
		2 Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры подготовки отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы	2	-	-	2	ОД
2	Основной этап	1 Ознакомительные лекции на предприятиях, в том числе:					
		1.1 Лекции на сельскохозяйственном предприятии	2			2	ОД
		1.2 Лекции на молокоперерабатывающем предприятии	2			2	ОД
		1.3 Лекции на мясоперерабатывающем предприятии	2			2	ОД
		1.4 Лекции на рыбоперерабатывающем предприятии	2			2	ОД
		2 Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала, в том числе:	-	-	-	-	ОД
		2.1 Ознакомление с основными про-	-	-	30	8	ОД

		изводственными подразделениями предприятий					
		2.2 Ознакомление с технологическими процессами и технологическим и транспортным оборудованием предприятий	-	-	40	12	ОД
		2.3 Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства	-	-	30	8	ОД
		2.4 Ознакомление с производственно-технологической лабораторией предприятий	-	-	16	4	ОД
		2.5 Ознакомление с контролем качества сырья и готовой продукции	-	-	20	6	ОД
3	Заключительный этап	Оформление отчета по практике	-	-	-	20	х
Всего по практике			12	-	136	68	х

*Формы текущего контроля: отметка в дневнике (ОД).

5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) в период прохождения ознакомительной учебной практики оцениваются в ходе промежуточной аттестации студентов. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения ознакомительной учебной практики, освоение лекционного материала, выданного специалистами производства, а также изучение специальной научно-технической литературы.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Изучение методических указаний	2	Отметка в дневнике	7
2	Изучение лекционного материала	8	Отметка в дневнике	-
3	Изучение специальной литературы и систематизация собранного материала	38	Отметка в дневнике	1-6, 8-10
4	Подготовка отчета	20	Зачет (устная форма)	1-10

* согласно перечня рекомендуемой литературы приложения Б.

6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по учебной практике в соответствии с данной программой составляет 66,7 %.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на занятиях по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
II	Лекция	<i>Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий:</i> Тема: «Ознакомительные лекции на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях»	8
	Практическое занятие	<i>Работа в малых группах:</i> Тема: «Ознакомление с основными производственными подразделениями предприятий»	30
		Тема: «Ознакомление с технологическими процессами и технологическим и транспортным оборудованием предприятий»	40
		Тема: «Ознакомление со вспомогательными подразделениями производства»	30
		Тема: «Ознакомление с производственно-технологической лабораторией предприятий»	16
		Тема: «Ознакомление с контролем качества сырья и готовой продукции»	20
Итого			144

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в процессе прохождения ознакомительной учебной практики путем контроля своевременности и правильности заполнения основных граф дневника практики согласно существующим методическим указаниям.

7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения ознакомительной учебной практики в соответствие с методическими указаниями. Отчет предоставляется вместе с календарным планом.

Оценка по практике в виде зачета приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

7.2.1 Требования к структуре и содержанию отчета по ознакомительной учебной практике

Отчет должен содержать следующие обязательные структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

- анализ выполненной работы;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (задание, календарный план, дневник практики и др.).

Введение должно содержать цель, задачи и краткую характеристику базы практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема.

В данном разделе описываются:

А) сельскохозяйственное предприятие:

- видовой, породный состав сельскохозяйственных животных;
- численность поголовья, продуктивность;
- животноводческие помещения для содержания разных половозрастных групп животных в зимний стойловый и летний периоды;
- технологические процессы при производстве продукции животноводства на предприятии;
- организация кормления, поения, контроля продуктивности животных, ветеринарно-санитарные правила на предприятии.

Б) пищевое предприятие:

- направления деятельности предприятия;
- ассортимент продукции, рынки сбыта;
- основные производственные подразделения пищевого предприятия;
- технологические процессы первичной переработки животного сырья, процессы производства продуктов питания;
- основное технологическое оборудование;
- назначение вспомогательных подразделений производств;
- обеспечение качества процессов;
- производственно-технологическая лаборатория предприятий.

В разделе «Заключение» студент должен сделать выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике предприятий.

В библиографический список включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Раздел «Приложения» включает листы задания, календарный план, а также дневник практики.

8 Учебно-методическое обеспечение ознакомительной учебной практики

Список основной учебной литературы

1. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
2. Шалыгина , А. М. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] / А. М. Шалыгина , Л. В. Калинина. – Москва : КолосС, 2006. – 199 с.
3. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.

Список дополнительной учебной литературы

4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие [Текст] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с.
5. Первичная переработка продуктов животноводства : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям [Текст] / Н. И. Владимиров [и др.]. – Барнаул : АГАУ, 2013. – 117 с.
6. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2008. – 455 с.
7. Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. – Барнаул, 2015. – 44 с.

*Перечень программных продуктов, программно-информационных
материалов по учебной практике*

8. Первичная переработка продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н.И. Владимиров [и др.]. – Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,24 МБ). – Барнаул : АГАУ, 2013. – 1 эл. жестк. диск. – Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. – Загл. с титул. экрана. – Имеется печ. аналог. – Б. ц.
9. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Электрон. текстовые дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 176 с. – Загл. с титул. экрана. - Б. ц.
10. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 3-е изд. – Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2013. - 104 с.

9 Материально-техническое обеспечение ознакомительной учебной практики

Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для демонстрации мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet.

Сельскохозяйственные предприятия, предприятия молочной, мясной и рыбной промышленности – базовые организации для прохождения учебной практики – оснащены современным высокотехнологическим оборудованием, возможностями для проведения лекционных занятий, условиями безопасной работы для проведения всех видов практических занятий.

Приложение А к программе ознакомительной учебной практики

Аннотация учебной практики
«Ознакомительная практика»

Цель ознакомительной учебной практики – ознакомление с основными технологическими этапами и структурой производства предприятий по производству и переработке животного сырья, а также приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.

Таблица А.1 – Прохождение учебной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой
1	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
2	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)

Таблица А.2 – Трудоемкость ознакомительной учебной практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	148	-	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	12	-	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	136	-	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	68	-	-
Всего часов	216	-	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	6	-	-

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Инструктаж по технике безопасности.
- 2 Основные производственные подразделения предприятий.
- 3 Технологические процессы и технологическое оборудование предприятий.
- 4 Вспомогательные подразделения производства.
- 5 Работа производственно-технологической лаборатории предприятий.
- 6 Контроль качества сырья и готовой продукции.

Приложение Б к программе ознакомительной учебной практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина . – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.	27
2	Шалыгина , А. М. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] / А. М. Шалыгина , Л. В. Калинина. – Москва : КолосС, 2006. – 199 с.	29

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года


№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
3	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов , А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин . – Москва : КолосС, 2009 – . Кн. 1 : Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.	8
4	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие [Текст] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с.	35
5	Первичная переработка продуктов животноводства : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям [Текст] / Н. И. Владимиров [и др.]. – Барнаул : АГАУ, 2013. – 117 с.	28
6	Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. – Барнаул, 2015. – 44 с.	3

Перечень программных продуктов, программно-информационных материалов
по состоянию на 1 сентября 2016 года

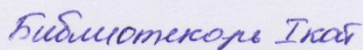
№ п/п	Библиографическое описание издания	Ссылка на ЭБС
7	Первичная переработка продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н.И. Владимиров [и др.]. – Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,24 МБ). – Барнаул : АГАУ, 2013. – 1 эл. жестк. диск.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотеки
8	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Электрон. текстовые дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 176 с. http://e.lanbook.com/view/book/5852/	ЭБС «Лань»
9	Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 3-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Москва : Дашков и К', 2013. - 104 с. http://e.lanbook.com/view/book/56269/	ЭБС «Лань»

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук

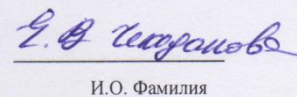
 А. И. Яшкин

Список верен



Должность работника библиотеки


подпись


И.О. Фамилия

Алтайский государственный
аграрный университет
БИБЛИОТЕКА

Техника безопасности на производстве

Под техникой безопасности подразумевается комплекс мероприятий технического и организационного характера, направленных на создание безопасных условий труда и предотвращение несчастных случаев на производстве.

Общие требования техники безопасности на производстве.

1 При получении новой (незнакомой) работы требовать от мастера дополнительного инструктажа по технике безопасности.

2 При выполнении работы нужно быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

3 На территории завода (во дворе, здании, на подъездных путях) выполнять следующие правила:

- не ходить без надобности по другим цехам предприятия;
- быть внимательным к сигналам, подаваемым крановщиками электрокранов и водителями движущегося транспорта, выполнять их;
- обходить места погрузки и выгрузки и не находиться под поднятым грузом;
- не проходить в местах, не предназначенных для прохода, не подлезать под стоящий железнодорожный состав и не перебегать путь впереди движущегося транспорта;
- не переходить в неустановленных местах через конвейеры и рольганги и не подлезать под них, не заходить без разрешения за ограждения;
- не прикасаться к электрооборудованию, клеммам и электропроводам, арматуре общего освещения и не открывать дверей электрощитов;
- не включать и не останавливать (кроме аварийных случаев) машин, станков и механизмов, работа на которых не поручена тебе администрацией твоего цеха.

4 В случае любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении со-

стояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания известить своего непосредственного руководителя

Специальные требования безопасности.

Перед началом работы:

1 Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или надевать специальную сеточку для волос; заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов одежды: убрать концы галстука, косынки или платка;

2 Надеть рабочую обувь. Работа в легкой обуви (тапочках, сандалиях, босоножках) запрещается ввиду возможности ранения ног.

3 Внимательно осмотреть рабочее место, привести его в порядок, убрать все загромождающие и мешающие работе предметы. Инструмент, приспособления, необходимый материал и детали для работы расположить в удобном и безопасном для пользования порядке. Убедиться в исправности рабочего инструмента и приспособлений.

4 Проверить, чтобы рабочее место было достаточно освещено и свет не слепил глаза.

5 Убедиться, что на рабочем месте пол в полной исправности, без выбоин, без скользких поверхностей, открытых трапов, колодцев (на пути перемещения работника), что вблизи нет оголенных электропроводов и все опасные места ограждены.

6 Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

7 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать своему непосредственному руководителю и приступать к работе только после их устранения.