

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.09.2024 15:55:01
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac94110b0c3159

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания направленность
(профиль) программы Технология и организация ресторанного
бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товарной
экспертизы, технологии торговли и
ресторанного бизнеса

(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков

Рабочая программа одобрена на заседании товарной экспертизы, технологии
торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
Рекомендуемая литература.....	19
Перечень информационно-справочных систем	20
Перечень профессиональных баз данных	20
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "интернет", необходимых для освоения дисциплины.....	20
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения.....	20
Материально-техническое обеспечение дисциплины	21
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	21
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	22
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	34

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания в отрасли общественного питания» является развитие способности выполнять требования охраны труда при разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания в области охраны труда

Задачи дисциплины:

- Изучить требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Научить осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Изучить трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
- Научить использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда в отрасли общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	46	22
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	42	18
• лекции	18	8
• практические занятия	24	10
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной	-	-

аттестации (Катт)		
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	98	122
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	66	117
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	66	117

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-4. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.3. У-4. Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. З-7. Знает трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
		ПК-4.1. У-7. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очной формы обучения)

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэк, Катг	Всего					
Семестр 1												
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда												
1.	<p>Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>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 (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	2	2	-	-	6\	10	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	Т.	Р., Д.
2.	<p>Тема 2. Обеспечение охраны труда. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p>	2	2	-	-	6\	10	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-	О.	Т.	Р., Д.

	<p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.</p> <p>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.</p> <p>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, дисциплинарная, уголовная.</p>								7.			
3.	<p>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда:</p> <p>состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.</p> <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	2	2	-	-	6\	10	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	К.	Р., Д.
4.	<p>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.</p> <p>Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины</p>	-	4	-	-	6\	10	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	Т.	Р., Д.

	<p>производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ.</p> <p>Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.</p> <p>Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.</p>											
Раздел II. Условия труда и производственная санитария												
5.	<p>Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.</p> <p>Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.</p> <p>Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>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.</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p>	2	2	-	-	7\	11	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	Т., К.	Р., Д.

6.	<p>Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)</p>	2	2	-	-	7\-	11	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	Т.	Р., Д.
Раздел 3. Техника безопасности												
7.	<p>Тема 7. 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 (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования)</p>	2	2	-	-	7\-	11	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	О.	Т.	Р., Д.
8.	<p>Тема 8. Электробезопасность. Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и</p>	2	2	-	-	7\-	11	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	О.	К.	Р., Д.

	организациях.											
	<p>Тема 9. Пожарная безопасность.</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования.</p> <p>Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров.</p> <p>Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p> <p>Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.</p>	2	4	-	-	7\-	13	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	О.	К.	Р., Д.
10.	<p>Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.</p> <p>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).</p> <p>Опасные зоны технологического оборудования: понятие.</p> <p>Средства индивидуальной и коллективной защиты и</p>	2	2	-	-	7\-	11	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	О.	Т.	Р., Д.

уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.												
<i>самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭК)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-	-
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Итого	18	24	-	-	98/4	144	x	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (заочной формы обучения)

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 1												
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда												
1.	<p>Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). 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 (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	-	2	-	-	12\-	14	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	-	Р.
2.	<p>Тема 2. Обеспечение охраны труда. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.</p>	-	-	-	-	12\-	12	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-	-	-	Р.

	<p>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.</p> <p>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, дисциплинарная, уголовная.</p>								7.			
3.	<p>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.</p> <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	2	-	-	-	12\	14	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	-	Т.	Р.
4.	<p>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.</p> <p>Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ.</p> <p>Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Порядок расследования и документального оформления несчастных</p>	-	2	-	-	12\	14	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	К.	Д.

	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.											
Раздел II. Условия труда и производственная санитария												
5.	Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. 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 производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).	-	2	-	-	12\-	14	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	О.	Т.	Д.
6.	Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно	2	-	-	-	12\-	14	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7.	-	Т.	Р.

	<p>допустимые концентрации (ПдК). Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)</p>											
Раздел 3. Техника безопасности												
7.	<p>Тема 7. 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 (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования)</p>	-	-	-	-	12\	12	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	-	-	Р.
8.	<p>Тема 8. Электробезопасность. Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.</p>	-	-	-	-	12\	12	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	-	-	Р.
	<p>Тема 9. Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) -2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение</p>	2	4	-	-	9\	15	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	О.	К.	Д.

	<p>пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p> <p>Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.</p>											
10.	<p>Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.</p> <p>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).</p> <p>Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления.</p> <p>Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.</p>	2	-	-	-	12\/-	14	ПК-1.3.	ПК-1.3. 3-4. ПК-1.3. У-4.	-	Т.	Р.
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭк)	-	-	-	-	5/-	-/5	-	-	-	-	-
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	-/2	-	-	-	-	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	-/2	-	-	-	-	-
	Итого	8	10	-	-	122/4	144	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст: электронный. – URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=370351>
2. Охрана труда: учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 212 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-017007-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=385874>

Дополнительная литература:

1. Охрана труда: практическое пособие / П.М. Федоров. — 3-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 138 с. — DOI: <https://doi.org/10.29039/00797-6>. - ISBN 978-5-369-01889-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391924>
2. Безопасность технологических процессов и производств: учебник / С. С. Борцова, Л. Ф. Дроздова, Н. И. Иванов [и др.]; под ред. Н. И. Иванова, И. М. Фадиной, Л. Ф. Дроздовой. - Логос, 2020. - 612 с. - ISBN 978-5-98704-844-3. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=367344>
3. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=417218>
4. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=380056>
5. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360309>
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - <https://znanium.com/read?id=360309>

Нормативные правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 N 51-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/
4. Федеральный закон "Об основах охраны труда в Российской Федерации" от 17.07.1999 N 181-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_1983/
5. Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования (ТР ТС 010/2011)» от 18.10.2011 N 823. <https://docs.cntd.ru/document/902307904>
6. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77904/
7. Постановление Правительства РФ от 12.02.1994 N 100 (ред. от 27.11.2013) "Об организации работ по стандартизации, обеспечению единства измерений, сертификации продукции и услуг". https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_3194/

8. Федеральный закон от 21.12.1994 г. № 69 «О пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5438/
9. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363263/
10. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/
11. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса – Охрана труда в отрасли общественного питания. Подзаконные акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) – структура и основные стандарты (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/68eed3fd8007a14b9a146cfe56ec8581ad2b98e5/

Перечень информационно-справочных систем

1. <http://www.consultant.ru> - справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - справочно-правовая система Гарант.
3. Indigo
4. Moodle

Перечень профессиональных баз данных

1. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> - База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
2. <https://www.rags.ru/> - Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
3. <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php> - База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. <https://mchs.gov.ru/> - Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий
2. <http://government.ru/department/23/events/> - Министерство здравоохранения Российской Федерации
3. <http://government.ru/department/237/events/> - Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации
4. <https://rpn.gov.ru/> - Федеральная служба по надзору в сфере природопользования
5. <http://government.ru/department/48/events/> - Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации
6. <https://amchs.ru/> - Академия гражданской защиты МЧС России
7. <http://novtex.ru/bjd/> - Научно-практический и учебно-методический журнал «Безопасность жизнедеятельности»

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel

- Microsoft Power Point
 - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
 4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
 5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
 6. Среда разработки «Visual Studio community»
 7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
 8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
 9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
 10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
 11. Файловый архиватор «7Zip»
 12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «*Охрана труда в отрасли общественного питания*» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа:

- учебными аудиториями для проведения практических занятий, оборудованным учебной мебелью и техническими средствами обучения, учебно-наглядными пособиями, служащими для представления учебной информации студентам;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «*Охрана труда в отрасли общественного питания*» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к экзамену:

1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
2. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.
3. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).
6. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
7. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
8. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
9. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.
10. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции.
11. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.
12. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.

13. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
14. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
15. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
16. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
17. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.
18. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.
19. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
20. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
21. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
22. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
23. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
24. Обеспечение прав работников на охрану труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
25. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
26. Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.
27. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
28. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
29. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
30. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
31. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.
32. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.
33. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
34. Санитарные нормы условий труда.
35. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
36. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
37. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
38. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
39. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов.
40. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
41. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
42. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
43. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению,

- вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).
44. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.).
 45. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).
 46. Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов.
 47. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)
 48. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
 49. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
 50. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
 51. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
 52. Классификация и виды электротравм.
 53. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности
 54. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
 55. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
 56. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.
 57. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
 58. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
 59. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
 60. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ
 61. Классификация пожаров.
 62. Причины и условия горения.
 63. Огнетушащие вещества. Перечень, механизм прекращения горения.
 64. Первичные средства пожаротушения.
 65. Перечень и устройство систем пожарной безопасности.
 66. Правила организации и хранения легковоспламеняющихся и горячих веществ.
 67. Требования к транспортировке и хранению баллонов под давлением.
 68. Требования техники безопасности при использовании оборудования отрасли.
 69. Обучение работников по вопросам техники безопасности.
 70. Требования к ограждениям производственного оборудования.
 71. Особенности организации рабочих мест на предприятиях отрасли.
 72. Обучение по вопросам охраны труда руководящих лиц предприятий, организаций, учреждений

1. Рассчитать значения показателей частоты и тяжести несчастных случаев на предприятии (цехе, столовой) N несчастных случаев с общим числом D дней нетрудоспособности.

Параметры	Варианты исходных данных (по списку студентов)				
	1,2,3	4,5,6	7,8,9	10,11,12,13	14,15,16,17
P , человек	8	35	188	306	820
N , случаев	1	2	2	3	5
D , дней	32	21	47	68	136

2. В производственном помещении длиной A и шириной B с нормальной средой по запыленности выполняются работы, требующие различения предметов размером I мм на светлом фоне. Контраст объекта различения с фоном – малый. Помещение освещается п светильниками рассеянного света с лампами накаливания мощностью P . Высота подвеса светильников над уровнем пола помещения h . Высота рабочей поверхности h_p . Коэффициенты отражения: потолок 50, стен 30 и рабочей поверхности 10 %. Определите расчетом по методу светового потока, обеспечивается ли нормированная освещенность на рабочих поверхностях при общем освещении помещения. При решении задачи используйте справочные таблицы, приведенные в рекомендованной литературе для любого типа светильника рассеянного света.
3. В производственном помещении при аварии произошел взрыв легко воспламеняющейся жидкости ЛВЖ. Объем производственного помещения $V_{\text{пом}}=800\text{м}^3$. Рассчитать концентрационные пределы распространения пламени ЛВЖ и определить минимальный взрывоопасный объем паров жидкости в производственном помещении
4. Рассчитать глубину емкости диаметром $D=6,0\text{м}$ для противопожарного водоснабжения предприятия относящегося к категории В по пожароопасности III степени огнестойкости и с объемом производственных помещений $V=5800\text{м}^3$.
5. В результате аварийной ситуации в производственное помещение $V_{\text{пом}}=700\text{м}^3$, выделился газ пропан (C_3H_8) в объеме $V=22\text{м}^3$. Технологическое оборудование занимает $V_{\text{тех}}=30\%$. Рассчитать ориентировочные НКПР и ВКПР. Возможен ли взрыв при данной концентрации газа и источника воспламенения.

Типовые тестовые задания:

- Государственное управление охраной труда осуществляется:
 - Правительством РФ;
 - Правительствами субъектов РФ;
- Имеет ли право государственный инспектор труда отстранить от работы лиц, не прошедших обучение в установленном порядке:
 - не имеет;
 - имеет;
 - только после согласования с руководителем предприятия.
- К вредным и опасным условиям труда относятся такие условия в которых:
 - исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;
 - работающие подвергаются воздействию превышающих гигиенические нормативы опасных и вредных производственных факторов, а также психофизиологических факторов трудовой деятельности, вызывающие функциональные изменения организма, которые могут привести к стойкому снижению работоспособности и (или) нарушению здоровья работающих;
 - уровни указанных факторов не превышают нормативы для рабочих мест, а функциональные изменения, обусловленные трудовым процессом, восстанавливаются в течение регламентированного отдыха во время рабочего дня или дома до начала следующей смены, не оказывающие неблагоприятного воздействия в ближайшем и отдаленном периоде на состояние здоровья работающих и на их потомство.

Типовые кейсы:

Задание 1.

Ситуация № 1

Действующие лица:

1. Руководитель предприятия общественного питания.
2. Водитель автомобиля.
3. Инженер по технике безопасности.

Водитель автомобиля пришел к руководителю предприятия с требованием поставить автомобиль на ремонт, так как у него вышли из строя дворники, фонари, сигнал. Он отказывается от выполнения своих обязанностей, пока не отремонтируют машину.

Руководитель предприятия отказывает водителю, мотивируя тем, что для обслуживания торговой сети не хватает автомобилей, советует ему ездить, предельно аккуратно и не привлекать внимания дорожно-постовой службы. Если водитель откажется от выполнения своих обязанностей, он сделает все от него зависящее, чтобы его уволить.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что водитель прав и уволить его в данной ситуации нельзя.

Подзадача 1. Определите характеристики видов опасностей, воздействующих на водителя.

Подзадача 2. Дайте оценку действиям директора предприятия с точки зрения требований законодательства в области охраны труда

Подзадача 3. Дайте рекомендации водителю для решения данной ситуации.

Задание 2.

Действующие лица:

1. Руководитель комбината питания.
2. Работница горячего цеха.
3. Инженер по технике безопасности.

Работница лаборатории отдела экспертизы товаров пришла к руководителю с жалобой на то, что в лаборатории не работает вытяжная вентиляция, а ей необходимо провести лабораторные исследования. Она отказывается работать т.к. предполагает, что в рабочей зоне может образоваться недопустимое количество вредных веществ.

Руководитель отказывает работнице, мотивируя тем, что технологический процесс прерывать нельзя, пусть откроет форточку, двери - ничего с ней не случится, в противном случае он ее уволит.

Подзадача 1. Дайте оценку решению руководителя на основании требований законодательства в области охраны труда.

Подзадача 2. Дайте рекомендации работнице по решению данной ситуации.

Подзадача 3. Расскажите, какие требования предъявляются к устройству вентиляции производственных помещений.

Примеры вопросов для проведения опроса:

- 1.Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
- 2.Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
- 3.Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.
- 4.Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
- 5.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.

6. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

Примеры тем групповых дискуссий:

1. В чем заключаются назначение, основные задачи, права и функциональные обязанности службы охраны труда на предприятии.
2. Раскройте особенности организации охраны труда в предприятиях.
3. В чем заключаются обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
4. В чем заключаются обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
5. Перечислите виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика и оформление документации.
6. Укажите наиболее распространенные несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве.
7. Каковы причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.
8. Укажите основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
9. Опишите порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве
10. Каковы обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.

Тематика рефератов:

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.

Тематика докладов:

1. Материально-техническая база предприятия торговли и ее влияние на эффективность коммерческой деятельности.
2. Принцип устройства и работы основных видов оборудования.
3. Основные принципы выбора оборудования.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
1. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда	13
2. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда	13
3. Рассчитать значения показателей частоты и тяжести несчастных случаев на предприятии (цехе, столовой) N несчастных случаев с общим числом D дней нетрудоспособности.	14

Параметры	Варианты исходных данных (по списку студентов)					
	1,2,3	4,5,6	7,8,9	10,11,12,13	14,15,16,17	
<i>P</i> , человек	8	35	188	306	820	
<i>H</i> , случаев	1	2	2	3	5	
<i>D</i> , дней	32	21	47	68	136	

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает верно и в полном объеме: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб,</p>	Продвинутый
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания		

				отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания.	
70 – 84 баллов	«хорошо»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования для безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих</p>	Повышенный

				безопасность труда предприятия питания.	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания.</p>	Базовый

<p>менее 50 баллов</p>	<p>«неудовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>Не знает на базовом уровне: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания.</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>
--------------------------------	------------------------------	--	--	---	---

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2023 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания в отрасли общественного питания» является развитие способности выполнять требования охраны труда при разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания в области охраны труда

Задачи дисциплины:

- Изучить требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Научить осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Изучить трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания

- Научить использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда
1.	Нормативно-правовая база охраны труда.
2.	Обеспечение охраны труда.
3.	Организация охраны труда на предприятиях
4.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.
	Раздел II. Условия труда и производственная санитария
5.	Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.
6.	Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.
	Раздел 3. Техника безопасности
7.	Общие правила техники безопасности.
8.	Электробезопасность.
9.	Пожарная безопасность.
10.	Требования безопасности к производственному оборудованию.
	Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов.

Форма контроля – экзамен

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков