

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

Шифр и направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки	«Технологии ресторанного дела»
Форма обучения	Заочная
Выпускающая кафедра	Сервиса и индустрии питания
Кафедра-разработчик рабочей программы	Сервиса и индустрии питания
Год набора	2021

Курс (ЗФО)	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
5	108/3	6	8		90	-	Зачет с оценкой (4)
Итого:	108/3	6	8		90	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Этика и этикет»

Рабочую программу составила: Удотова О.А., к.т.н., доцент кафедры СИП

удотова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой СИП *удотова* О.А. Удотова

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Мысина Е.С.

Мысина Е.С.

подпись

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения

Виноградова И.К.

Виноградова И.К.

подпись

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания» является формирование у студентов готовности к обеспечению безопасности обслуживания потребителей и соблюдению требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда персонала и техники безопасности, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.

Задачи дисциплины:

- освоение нормативно-правовой базы безопасности и охраны труда в пищевой промышленности;
- изучение основ оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала на предприятиях общественного питания;
- формирование этапов управления безопасностью обслуживания потребителей и труда персонала и умение применять их на практике, а также этапов повышения производительности труда за счет улучшения условий труда.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Рекомендуемая формулировка раздела

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Универсальные компетенции	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Санитария и гигиена питания; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	Знать: принципы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. Уметь: обеспечить безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. Владеть: навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. .
	УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	Знать: методы анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека. Уметь: анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека. Владеть: навыками анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Уметь: : определять принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозировать развитие событий и оценивать последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Владеть: навыками обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)		
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: организацию производства общественного питания и технологии приготовления блюд; разработку технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира Владеть: профессиональной терминологией; навыками по составлению рационов с учетом национальных особенностей; навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Тема 1. Угрозы безопасности в сфере организации общественного питания: понятие, виды, классификация.	21	2	2	-	17
2	Тема 2. Законодательные и нормативные акты по охране труда.	21	2	2		17
3	Тема 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в общественном питании. Силы и средства обеспечения безопасности.	23	2	2	-	19
4	Тема 4. Технические средства охраны и безопасности на предприятиях общественного питания.	19		2	-	17
	Контрольная работа	20			-	20
	Зачет с оценкой	4			-	
ИТОГО:		108	6	8	-	90

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Угрозы безопасности в сфере организации общественного питания: понятие, виды, классификация.	Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. ОТиТБ на предприятиях и в организациях мясной, молочной промышленности, хлебопекарных и макаронных производствах, при производстве алкогольной и безалкогольной продукции, на предприятиях и в организациях кондитерского производства, общественного питания и в розничной торговле.
2	Тема 2. Законодательные и нормативные акты по охране труда.	Понятие законодательства в области обеспечения безопасности и охраны труда в общественном питании.
3	Тема 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в общественном питании. Силы и средства обеспечения безопасности.	Методика разработки и внедрения концепции безопасности в общественном питании. Правила техники безопасности и охраны труда. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности на предприятиях общественного питания. Требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Допускаемые уровни опасных и вредных производственных факторов. Требования пожаро- и взрывобезопасности. Требования безопасности при ремонтных работах.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Угрозы безопасности в сфере организации общественного питания: понятие, виды, классификация.	Закрепление учебного материала, решение практических задач по темам: Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. ОТиТБ на предприятиях и в организациях мясной, молочной промышленности, хлебопекарных и макаронных производствах, при производстве алкогольной и безалкогольной продукции, на предприятиях и в организациях кондитерского производства, общественного питания и в розничной торговле.
2	Тема 2. Законодательные и нормативные акты по охране труда.	Закрепление учебного материала, решение практических задач по темам: Понятие законодательства в области обеспечения безопасности и охраны труда в общественном питании.
3	Тема 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в общественном питании. Силы и средства обеспечения безопасности.	Закрепление учебного материала, решение практических задач по темам: Методика разработки и внедрения концепции безопасности в общественном питании. Правила техники безопасности и охраны труда. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности на предприятиях общественного питания. Требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Допускаемые уровни опасных и вредных производственных факторов. Требования пожаро- и взрывобезопасности. Требования безопасности при ремонтных работах.

4	Тема 4. Технические средства охраны и безопасности на предприятиях общественного питания.	Закрепление учебного материала, решение практических задач по темам: Требования к производственным, административным помещениям и зданиям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к производственным (технологическим) процессам. Электронагревательное оборудование. Общие требования безопасности. Электромеханическое оборудование. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест.
---	--	--

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Угрозы безопасности в сфере организации общественного питания: понятие, виды, классификация.	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
2	Тема 2. Законодательные и нормативные акты по охране труда.	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Разработка плана мероприятий по охране труда в организациях пищевой промышленности. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.
3	Тема 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в общественном питании. Силы и средства обеспечения безопасности.	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Порядок оформления и ведения журналов по охране труда. Составление перечней по охране труда в организациях пищевой промышленности. Подготовка к зачету с оценкой.
4	Тема 4. Технические средства охраны и безопасности на предприятиях общественного питания.	Проработка обучающимися теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Выполнение контрольной работы. Подготовка к зачету с оценкой.

4.1.5 Интерактивные формы занятий - не предусмотрены учебным планом

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания : учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - URL: <http://znanium.com/catalog/product/899751> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Коробко, В. И. Охрана труда : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Экономика и управление на предприятии», «Менеджмент организации», «Государственное и муниципальное управление» / В. И. Коробко. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-238-01826-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81525.html>, по паролю. – Загл. с экрана.

4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Смирнова, Е. Э. Безопасность жизнедеятельности. Проведение лабораторного практикума по охране труда : учебное пособие / Е. Э. Смирнова, Л. А. Гурьева. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 122 с. – ISBN 978-5-9227-0686-5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/74322.html> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Шувалова И. А. Трудовое право России : учебное пособие / Шувалова И. А. - 2-е изд. - Москва : РИОР, ИНФРА-М, 2018. - 251 с.- (Высшее образование: Бакалавриат) - URL: <http://znanium.com/catalog/product/898583> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1	«Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - http://www.gov.ru/)
2	«Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - https://www.minfin.ru/ru/)
3	«Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - http://www.gks.ru/)
№	Наименование ИИС
1	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 №

14-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ. 30
4. Уголовный кодекс РФ от 13.06.1996 № 63-ФЗ (ред. от 23.04.2018, с изм. от 25.04.2018г.
5. Федеральный закон «О безопасности» от 28.12.2010 г. № 390-ФЗ;
6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
9. Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
10. Кодекс об административной ответственности от 30 декабря 2001 г. №195 – ФЗ (ред. от 23.04.2018) .
11. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» 10 января 2002 года № 7-ФЗ (с изм. на 31.12.2017 г).
12. Федеральный закон «О противодействии терроризму» 06.03.2006 г. № 35-ФЗ.
13. ГОСТ 12.0.003—74 ССБТ. «Опасные и вредные производственные факторы».
14. ГОСТ 12.1.003—83 ССБТ. «Шум. Общие требования безопасности».
15. ГОСТ 12.1.001—89 ССБТ. «Ультразвук. Общие требования безопасности» (утв. 29.12.89).
16. ГОСТ 12.1.012—2004 ССБТ. «Вибрационная безопасность. Общие требования».
17. ГОСТ 12.1.045—84 ССБТ. «Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля».
18. ГОСТ 12.1.006—84 ССБТ. «Электромагнитные поля радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля».
19. ГОСТ 12.1.007—76 ССБТ. «Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности».
20. СН 2.2.4/2.1.8.562—96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий, на территории жилой застройки» (СН 3223—85 «Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах» - утратил силу).
21. СанПиН 2.2.4.548—96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2021). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 26.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачет с оценкой):

1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
2. Раскройте способы взаимодействия службы безопасности с правоохранительными органами.
3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
4. Перечислите органы надзора и контроля по охране труда и их функции.
5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?

6. Перечислите виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
8. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
9. Перечислить основные государственные гарантии работника.
10. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
11. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
12. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
13. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве.
14. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?
15. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
16. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
17. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
18. Опишите требования по безопасности к зданию предприятий общественного питания.
19. Проанализируйте мероприятия по обеспечению безопасности в залах ресторанов, казино, игровых автоматов.
20. Опишите организацию противопожарной системы безопасности предприятий общественного питания.
21. Опишите мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.
22. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
23. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
24. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
25. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
26. Какие санитарно - гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
27. Опишите виды освещения. Проанализируйте требования к установке автономных источников энергоснабжения, порядок их запуска при чрезвычайной ситуации.
28. . Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
29. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помещений?
30. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
31. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
32. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками.
33. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
34. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
35. Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
36. Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
37. Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения

38. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
39. Укажите последствия воздействий интенсивного шума на человека
40. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
41. Причины возрастания экологических проблем в современном обществе
42. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
43. Перечислить опасные вредные факторы пожара
44. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
45. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
46. Какие существуют средства пожаротушения и огнегашения?
47. Назначение и роль пожарной сигнализации.
48. Дайте оценку организации системы предупреждения на предприятиях общественного питания при возникновении чрезвычайной ситуации.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену/зачету.

При подготовке к экзамену/зачету следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене/зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене/зачете студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих

студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение контрольной работы по дисциплине.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и подготовки доклада с презентацией по индивидуальной теме;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной индивидуальной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, тем индивидуальных заданий, учебно-методических материалов со списком рекомендуемой литературы.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая/Лабораторная работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и

ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows

2. Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение.

3. Справочно-правовая система Консультант Плюс.

4. Kaspersky Endpoint Security.

5. Microsoft Powerpoint Viewer – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с

использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания»

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов готовности к обеспечению безопасности обслуживания потребителей и соблюдению требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда персонала и техники безопасности, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Угрозы безопасности в сфере организации общественного питания: понятие, виды, классификация. Законодательные и нормативные акты по охране труда. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в общественном питании. Силы и средства обеспечения безопасности. Технические средства охраны и безопасности на предприятиях общественного питания.
Формируемые компетенции (коды)	УК-8; ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании	УК-2: Санитария и гигиена питания; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания;

компетенции	Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика. ПКУВ-1: Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций
Форма промежуточной аттестации (<i>экзамен, зачет с оценкой, зачет</i>)	Зачет с оценкой