

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. И. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. И. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.5 Охрана труда в общественном питании
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Е.О. Никулина



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Охрана труда в общественном питании» является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации охраны труда на предприятиях общественного питания, по выявлению опасных и вредных производственных факторов на производстве, выработке и контролю навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» решаются следующие задачи: знакомства с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности; созданием безопасных условий труда на предприятии общественного питания; обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования; выявление причин и факторов профзаболеваний; ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля; санитарно-гигиенических факторов предприятий питания; ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания

Разработанная рабочая программа дисциплины «Охрана труда в общественном питании» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда в общественном питании» направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

В результате освоения компетенции студент должен:

Знать: общие и специальные требования правил техники безопасности применительно к технологическим процессам и оборудованию на предприятиях общественного питания;

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического оборудования.

ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: комплекс мероприятий для обеспечения санитарной и пожарной безопасности персонала;

Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с видами профессиональной деятельности; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать мероприятия по улучшению техники безопасности и противопожарной профилактики на предприятиях общественного питания;

Владеть: основными приемами по тушению возгорания

ПК-8: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: требования основных нормативных документов в области охраны труда на предприятиях общественного питания; обязанности работников в области охраны труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструктажей персоналом;

Уметь: проводить вводный и первичный инструктаж персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения;

Владеть: знаниями для контроля по соблюдению правил безопасности персонала с целью сохранения здоровья.

ПК-9: готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения компетенций студент должен:

Уметь: разъяснить персоналу содержание установленных требований охраны труда зависимости от профессиональной деятельности.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Охрана труда в общественном питании» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технология», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности дисциплина «Охрана труда в общественном питании» изучается студентами очной формы обучения в 6 семестре.

Дисциплина «Охрана труда в общественном питании» входит в вариативную часть дисциплин Б1.В.ОД.5.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Охрана труда в общественном питании» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Планируется проведения на занятиях интерактивной формы – деловая и ролевая игра.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Охрана труда в общественном питании» является зачет.

Дисциплина «Охрана труда в общественном питании» изучается студентами очной формы обучения, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, акад. часов/зачетных единиц	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108
Контактная работа с преподавателем:		
занятия лекционного типа	16 (0,5)	16
занятия семинарского типа	16 (0,5)	16
в том числе: семинары		
практические занятия	16 (0,5)	16
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:		
изучение теоретического курса (ТО)	76 (2)	76
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (курсовая работа)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа (акад. часы)		Самостоятельная работа (акад. часы)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. часы)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. часы)		
1	Основные законодательные положения об охране труда в РФ	4	2		12	ПК-3 ПК-8, ПК-9
2	Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования	6	8		22	ОПК-4
3	Производственная санитария и гигиена труда	4	4		22	ПК-3
4	Пожарная безопасность	2	2		20	ПК-3
	Итого	16	16		76	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч, в инновационной форме
1	1	Основные законодательные положения об охране труда в РФ	4	
2	2	Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования	6	2
3	3	Производственная санитария и гигиена труда	4	2
4	4	Пожарная безопасность	2	2
		Итого	16	6

3.3. Практические занятия

№	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч, в инновационной форме
1	1	Профилактика травматизма	2	
2	2	Безопасность эксплуатации механического оборудования	2	2
3	2	Безопасность эксплуатации теплового оборудования	2	
4	2	Разработка инструкций по эксплуатации производственного оборудования	2	2
5	2	Инструктаж на предприятиях общественного питания	2	
6	3	Методика расчета искусственного освещения	2	
7	3	Расчет воздухообмена	2	
8	4	Пожарная безопасность в предприятиях питания	2	2
		Итого	16	6

3.3. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1 Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» изложены в приложении А к рабочей программе.

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

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>

2 Карнаух, Н.Н. Охрана труда [Текст]: учебник для прикладного бакалавриата / Н.Н.Карнаух. – Москва: Юрайт, 2015. – 380 с.

3 Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 298 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=767805>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Арустамов, Э. А. Охрана труда в торговле: учебник для учреждений среднего профессионального образования/ Э. А. Арустамов. - 2014. - 156 с.

2 Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст]: [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 «Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)», 38.10.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)», 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»] / К.Я. Гайворонский. – Москва : Форум: ИНФРА-М, 2015. – 125 с.

3 Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00 [Текст] : Правила введены в действие с 1 июля 2001 г. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 158 с.

4 Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с.

Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

5 Справочник по охране труда. Том. 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 528 с.
Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Журнал «Охрана труда в вопросах и ответах» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://e.ototvet.ru/>

Журнал «Охрана труда и техника безопасности на промышленных предприятиях» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/okhrana-truda-i-tekhnika-bezopasnosti-na-promyshlennykh-predpriyatiyakh.html>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, коллективное сообщение (презентация проекта);
- рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;
- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы,

фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1 Основные законодательные положения об охране труда в РФ	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
2 Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
3 Производственная санитария и гигиена труда	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
4 Пожарная безопасность	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания

Зачет	Проработка конспекта лекций и литературы для зачета	Промежуточный	Ответы на вопросы зачета	Контроль, предупреждение об проведении зачёта
-------	---	---------------	--------------------------	---

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;

4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/>;

5 Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;

6 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронно-библиотечную систему.

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

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, № 2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК

	703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.