

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Е.О. Никулина

Охрана труда в общественном питании

Методические указания
по выполнению контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04
«Технология продуктов общественного питания»,
заочной формы обучения

Красноярск

СФУ

2025

1

Никулина Е.О.

Охрана труда в общественном питании: Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов общественного питания», заочной формы обучения / Е.О. Никулина – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2025. – 10 с.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1 Общие требования к контрольной работе.....	6
2 Варианты контрольных работ.....	7
3 Список рекомендуемой литературы.....	8
4 Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Технология продуктов общественного питания».....	11

ВВЕДЕНИЕ

Основная цель изучения 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.

Задачи изучения дисциплины «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

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Охрана труда в общественном питании» изучается студентами заочной формы обучения в 8 семестре форма промежуточной аттестации – зачет.

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 курс «Охрана труда в общественном питании» входит 4 темы:

- 1 Основные законодательные положения об охране труда в РФ
- 2 Производственная санитария и гигиена труда
- 3 Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования
- 4 Пожарная безопасность

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

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;

ПК-2.1. 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-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: общие и специальные требования правил техники безопасности применительно к технологическим процессам и оборудованию на предприятиях общественного питания; комплекс мероприятий для обеспечения санитарной и пожарной безопасности персонала; 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: 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; 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; разъяснить персоналу содержание установленных требований охраны труда зависимости от профессиональной деятельности

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; основными приемами по тушению возгорания; знаниями для контроля по соблюдению правил безопасности персонала с целью сохранения здоровья.

1 Общие требования к контрольной работе

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачтенной контрольной работы означает, что студент не может сдавать зачет по дисциплине «Охрана труда в общественном питании».

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Контрольная работа должна быть выполнена печатным способом на компьютере и соответствовать стандарту предприятия СТУ 7.5–10–2021

«Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности»

На титульном листе контрольной работы должно быть указано:

* фамилия, имя, отчество студента;

* курс и номер группы;

*наименование дисциплины - «Охрана труда в общественном питании»;

*вариант.

Контрольные работы сдаются на кафедру за две недели до начала сессии. Нарушение сроков сдачи работы может привести к тому, что к началу зачета работа останется непроверенной и студент не будет допущен к его сдаче.

Теоретические вопросы во всех вариантах предполагают раскрытие содержания указанного термина, выяснение проблем, связанных с применением соответствующих норм, формулирование вывода о способах их решения.

Перед ответом на теоретический вопрос следует ознакомиться с рекомендованной литературой, начиная с учебников, нормативных документов и заканчивая монографической литературой и научными статьями в периодических изданиях и сборниках.

В конце контрольной работы приводится список использованной литературы. Библиографические ссылки, а также список использованной литературы оформляются в соответствии с установленными требованиями.

Контрольную работу подписать, указать дату ее выполнения.

Вариант контрольной работы выбираются согласно порядкового номера студента в списке группы.

2 Варианты контрольных работ

Вариант 1

1 Государственные нормативные акты по охране труда

2 Требования к вентиляции и отоплению

3 Разработать инструкцию по эксплуатации фритюрницы

Вариант 2

1 Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях

2 Требование к освещению

3 Разработать инструкцию по эксплуатации слайсера

Вариант 3

1 Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания

- 2 Электробезопасность на предприятиях общественного питания
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации конвекционной печи

Вариант 4

- 1 Методы анализа производственного травматизма
- 2 Гигиенические критерии условий труда
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации микроволновой печи

Вариант 5

- 1 Первичные средства тушения пожаров
- 2 Требование к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации посудомоечной машины купольного типа

Вариант 6

- 1 Производственная среда и условия труда
- 2 Рабочее время и время отдыха
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации конвекционной печи

Вариант 7

- 1 Обучение и инструктаж по безопасности труда
- 2 Требование к защите от шума
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации картофелеочистительной машины

Вариант 8

- 1 Особенности пожаробезопасности на предприятиях общественного питания
- 2 Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации тестораскаточной машины

Вариант 9

- 1 Опасные зоны механического оборудования предприятий питания
- 2 Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации пищеварочного котла

Вариант 10

- 1 План эвакуации
- 2 Требование при производстве работ, эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью
- 3 Разработать инструкцию по эксплуатации взбивальной машины

3 Список рекомендуемой литературы

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>

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

5 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.

6 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.

7 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>

8 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>

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>

4 Перечень вопросов для экзамена по дисциплине «Охрана труда в общественном питании»

- 1 Основные положения законодательства Российской Федерации
- 2 Государственные нормативные акты по охране труда
- 3 Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания
- 4 Рабочее время и время отдыха
- 5 Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях
- 6 Расследование несчастных случаев
- 7 Оформление результатов расследования несчастных случаев
- 8 Методы анализа производственного травматизма
- 9 Обучение и инструктаж по безопасности труда
- 10 Опасные и вредные производственные факторы
- 11 Гигиенические критерии условий труда
- 12 Требования к вентиляции и отоплению
- 13 Требование к освещению
- 14 Требование к защите от шума
- 15 Требование к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест
- 16 Электробезопасность на предприятиях общественного питания
- 17 Требование при производстве работ, эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью
- 18 Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования
- 19 Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования
- 20 Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования
- 21 Требование к технологическим процессам
- 22 Требования к бытовым помещениям
- 23 Особенности пожаробезопасности на предприятиях общественного питания.
- 24 Категорий и классификации помещений зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро - и взрывоопасности.
- 25 Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров. Система пожарной сигнализации.
- 26 Типы противопожарных преград
- 27 Первичные средства тушения пожаров
- 28 Эвакуация людей при пожаре