

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.02 Охрана труда в общественном питании

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ кандидат наук, доцент, Никулина Екатерина Олеговна

\_\_\_\_\_ должность, инициалы, фамилия

## 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

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

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Запланированные результаты обучения по дисциплине |
|---|---|
| <b>ПК-2: Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>   |   |
| 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 |   |
| <b>ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>   |   |

|   |  |
|---|--|
| 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   |  |
| <b>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</b> |  |
| 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  |  |

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего,<br>зачетных<br>единиц<br>(акад. час) | Семестр |   |   |   |   |   |
|--------------------|---|---------|---|---|---|---|---|
|                    |   | 1       | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|                    |   |         |   |   |   |   |   |

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

|   |  | Контактная работа, ак. час.    |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|---|--|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| №<br>п/п  | Модули, темы (разделы) дисциплины  | Занятия<br>лекционного<br>типа |                          | Занятия семинарского типа                 |                          |  |                          | Самостоятельная<br>работа, ак. час. |                          |
|   |  |                                |                          | Семинары и/или<br>Практические<br>занятия |                          | Лабораторные<br>работы и/или<br>Практикумы |                          |                                     |                          |
|   |  | Всего                          | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                                     | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                                      | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                               | В том<br>числе в<br>ЭИОС |
| <b>1. Основные законодательные положения об охране труда в РФ</b>                 |  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 1. Основные законодательные положения об охране труда в РФ                 | 1                              |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 2. Профилактика травматизма  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
| <b>2. Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования</b> |  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 1. Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования | 2                              |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 2. Безопасность эксплуатации механического оборудования                    |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 3. Безопасность эксплуатации теплового оборудования                        |                                |                          | 2   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 4. Разработка инструкций по эксплуатации производственного оборудования    |                                |                          | 2   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 5. Инструктаж на предприятиях общественного питания                        |                                |                          | 2   |                          |  |                          |                                     |                          |
| <b>3. Производственная санитария и гигиена труда</b>                              |  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|   | 1. Производственная санитария и гигиена труда                              | 1                              |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |

|   |   |  |   |  |  |  |    |  |
|---|---|--|---|--|--|--|----|--|
| 2. Методика расчета искусственного освещения    |   |  |   |  |  |  |    |  |
| 3. Расчет воздухообмена                         |   |  |   |  |  |  |    |  |
| <b>4. Пожарная безопасность</b>                 |   |  |   |  |  |  |    |  |
| 1. Пожарная безопасность                        |   |  | 2 |  |  |  |    |  |
| 2. Пожарная безопасность в предприятиях питания |   |  |   |  |  |  |    |  |
| 3.  |   |  |   |  |  |  | 56 |  |
| Всего   | 4 |  | 8 |  |  |  | 56 |  |

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательский дом "Альфа-М").
2. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
3. Министерство труда и социального развития РФ Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М-011-2000: правила вводятся в действие с 1 июля 2000 г.(Москва: ИНФРА-М).
4. Дрозд В.В. под ред. Справочник по охране труда. Том 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда(Москва: Энергия).
5. Дрозд В.В. под ред. Справочник по охране труда. Том 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников(Москва: Энергия).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

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

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. 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. 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. 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. 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. 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/>.

### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

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, стоячий шкаф XL 041 Lievoх, 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.