

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

очная

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
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	
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	общие и специальные требования правил техники безопасности применительно к технологическим процессам и оборудованию на предприятиях общественного питания рациональными методами эксплуатации технологического оборудования.
ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

ПК-3.2: Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и	разрабатывать мероприятия по улучшению техники безопасности на предприятиях общественного питания
правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
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-8.2: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	основные виды потенциальных опасностей, вредные факторы и их последствия в профессиональной деятельности, принципы снижения их воздействия на организм человека выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с видами профессиональной деятельности навыками использования средств индивидуальной и коллективной защиты
УК-8.3: Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	средства и методы повышения безопасности технологических процессов производства производстве продукции общественного питания безопасными методами работы при производстве продукции общественного питания

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, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,89 (32)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
практические занятия	0,44 (16)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,11 (40)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Основные законодательные положения об охране труда в РФ									
	1. Основные законодательные положения об охране труда в РФ	4							
	2. Профилактика травматизма			2					
2. Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования									
	1. Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования	6							
	2. Безопасность эксплуатации механического оборудования			2					
	3. Безопасность эксплуатации теплового оборудования			2					
	4. Разработка инструкций по эксплуатации производственного оборудования			2					
	5. Инструктаж на предприятиях общественного питания			2					
3. Производственная санитария и гигиена труда									
	1. Производственная санитария и гигиена труда	4							

2. Методика расчета искусственного освещения			2					
3. Расчет воздухообмена			2					
4. Пожарная безопасность								
1. Пожарная безопасность			2					
2. Пожарная безопасность в предприятиях питания	2							
3.							40	
Всего	16		16				40	

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 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.