

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 2021.04.20 10:29:26
Уникальный программный ключ:
528682078e671e566ab071c6e1ba272f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова



СОГЛАСОВАНО
И.о. заведующего кафедрой
/Колганов Д.А./
« 18 » сентября 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
/ Попова О.М. /
« 18 » сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Карпова О.В.

ассистент, Марынова Т.А.


(подпись)

(подпись)

Саратов 2021

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков использования средств и методов обеспечения безопасности человека в процессе трудовой деятельности в профессиональной сфере.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания».

Дисциплина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» является базовой для прохождения практик: «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-2	«Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания»	ПК- 2.1 – Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания	планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность деятельность предприятия питания	навыками координации, контроля и оценки эффективности деятельности на предприятиях питания

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы 108 академических часов.

Таблица 2

Объём дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т. ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т. ч.	44,2								44,2		
<i>аудиторная работа:</i>	44								44		
лекции	22								22		
лабораторные	-								-		
практические	22								22		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2								0,2		
<i>контроль</i>	17,8								17,8		
Самостоятельная работа	46								46		
Форма итогового контроля	Экз								Экз		
Курсовой проект (работа)	-								-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	Введение в безопасность. Основные понятия и определения. Структура курса. Основные понятия. Взаимодействие человека со средой обитания Нормативно-правовые документы в области безопасности труда.	1	Л	В	2	2	ВК	УО ПО
2.	Нормативно – правовые документы, регламентирующие охрану труда.	1	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
3.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека Виды и условия труда. Терморегуляция организма. Микроклимат. Освещение.	2	Л	В	2	2	ТК	УО
4.	Освещенность производственных помещений.	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Физические факторы (шум, вибрации, АПФД, э/м поля). Классификация негативных (вредных, опасных) факторов, воздействия на человека. ПДК, ПДУ.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
6.	Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе рабочей зоны.	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Химические факторы. Вентиляция производственных помещений. Средства защиты, первая помощь при ожогах и отравлениях.	4	Л	В	2	2	ТК	УО
8.	Гигиеническая оценка тяжести и напряжённости трудового процесса	4	ПЗ	Т	2	2	ТК РК	УО ПО
9.	Защита человека и среды обитания от негативных производственных факторов. Принципы (методы) защиты от опасностей. Защита от механического травмирования, виброакустических факторов.	5	Л	В	2	2	ТК	УО
10.	Оценка производственного шума	5	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
11.	Электробезопасность. Поражение человека электрическим током. Способы и средства защиты. Классификация помещений по опасности поражения электрическим током.	6	Л	В	2	2	ТК	УО
12.	Исследование эффективности средств обеспечения электробезопасности.	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13	Техника безопасности на производстве. Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования, при работе с весоизмерительным и контрольнокассовым оборудованием.	7	Л	Т	2	2	ТК	УО
14.	Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев	7	ПЗ	ДИ	2	2	ТК	УО
15.	Производственный травматизм и профзаболевания. Причины травматизма. Классификация травм, порядок расследования несчастных случаев на производстве. Компенсации.	8	Л	В	2	2	ТК	УО
16.	Способы и средства защиты от механического травмирования	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
17.	Общие положения теории управления профессиональным риском. Основные направления работы по снижению уровня профессионального риска.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
18.	Порядок разработки инструкций по охране труда	9	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
19.	Надзор и контроль над соблюдением требований охраны труда на объекте. Отчётность по охране труда. Ответственность за нарушение государственных нормативных требований.	10	Л	В	2	2		
20.	Порядок проведения медицинских осмотров работников	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
21.	Организация работы по обеспечению охраны труда. Организация службы охраны труда. Организационные мероприятия по профилактике производственного травматизма.	11	Л	В	2	2		
22.	Правила обеспечения работников средствами индивидуальной защиты	11	ПЗ	Т	2	4	ТК ТР	УО Д
23.	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Э
Итого:					44,2	63,8		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории, основные моменты конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков использования современных приборов и оборудования для проверки соответствия условий труда установленным нормативам, а так же оценки вероятности реализации производственных опасностей и проектирования средств защиты с учётом конкретных условий труда и видов выполняемых работ.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ, так и интерактивные методы – групповая работа, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться основным приёмам расследования несчастного случая на производстве, оформлению нормативной документации, проектированию профилактических мероприятий, способствует формированию у обучающихся навыков принятия решений в качестве членов комиссии по расследованию несчастного случая на производстве, оценки степени вины участников производственного процесса в причинении ущерба здоровью пострадавшего с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода моделирования у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1	Безопасность технологических процессов и оборудования: учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/111400/#1	Э.М. Люманов, Г.Ш. Ниметулаева, М.Ф. Добролюбова, М.С. Джиляджи.	Санкт-Петербург: Лань, 2019.	все разделы

2	Охрана труда https://e.lanbook.com/book/167190?category=2462	Широков, Ю. А.	Санкт-Петербург: Лань, 2021.	Все разделы
3	Специальная оценка условий труда : учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/125713?category=2462	Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова	Санкт-Петербург : Лань, 2019	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1	Охрана труда: практ. пособие + доп. материалы https://znanium.com/read?id=368315	П.М. Федоров	М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020.	6-11
2	Охрана труда : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/100825	М.Н. Шапров, Е.Ю. Гузенко, И.С. Мартынов.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017.	1-2,9

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Официальный сайт университета <http://www.sgau.ru/>

Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору. - <http://www.gosnadzor.ru>

- Законодательство, комментарии - <http://www.kodeks.ru/>

г) периодические издания:

- Журнал «Безопасность жизнедеятельности» <http://novtex.ru/bjd/>

- Журнал «Справочник специалиста по охране труда» <https://e.otruda.ru/>

- Журнал «Охрана труда и пожарная безопасность»

<http://otpb.com.ru/about>

-Журнал «Безопасность труда в промышленности»

<https://www.btpnadzor.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов

(учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс - подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор №201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г.Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
3	Все темы дисциплины	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3561/223-3 от 31.12.2020 г.	Вспомогательная
4	Все темы дисциплины	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов. Договор сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 0058-2021/223-4 от 31.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лекционных занятий имеются аудитории № 4, 212

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины» имеются аудитории №№ 212, 213.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» включают в себя:

1. Охрана труда на предприятиях общественного питания: краткий курс лекций для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина / Сост.: О.В. Карпова// ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 84 с.

2. Охрана труда на предприятиях общественного питания: методические указания для практических занятий для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина / Сост.: О.В. Карпова, Т.А. Марынова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. –74 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины» «18» мая 2021 года (протокол №9).