



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания
Учебно-методического совета
от « 26 » сентября 2017 г. № 1-
Председатель УМС *Г.Л.Авагян* Г.Л.Авагян

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2015 г.

Б1.В.ДВ.07.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ И ПОЖАРНАЯ
БЕЗОПАСНОСТЬ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат
Программа подготовки академический бакалавриат

Рецензенты:

Алабьев В.Р., д.т.н., профессор кафедры безопасности жизнедеятельности Кубанского государственного технологического университета
Цикуниб С.М. к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Производственная и пожарная безопасность»:

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области производственной и пожарной безопасности, подготовка выпускников к решению профессиональных задач, связанных с проведением системного анализа и экспресс-оценки условий работ по факторам опасностей и вредностей, решением вопросов минимизации риска, профилактики и ликвидации аварий, осуществлением контроля над соблюдением в структурных подразделениях законодательных и нормативных правовых актов по пожарной безопасности.

Задачи дисциплины:

-изучение методов расчета, испытания и контроля защитных устройств, сигнализирующих систем и приборов, конструктивных элементов подъемно-транспортного оборудования, газового хозяйства предприятий, электробезопасности, мероприятий по предупреждению и ликвидации последствий внезапных взрывов и пожаров, непосредственно связанных с угрозой гибели людей или остановки производства, а так же законодательных и нормативных правовых актов по пожарной безопасности;

-овладение методами анализа опасностей и вредностей, травматизма, принципами управления риском, организационно-техническими средствами обеспечения безопасности производств, нормативными материалами и требованиями к проектной и технической документации по безопасности, а так же методами оценки зон повышенной пожароопасности в сфере производства на объектах предприятий общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



Ю.Г. Авагян, к.т.н., доцент, кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания
Протокол заседания кафедры №2 от 10.09.2017 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля	8
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	8
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.1 Рекомендуемая литература	18
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	19
4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	19
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	20
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)	29
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	29
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	31
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	31
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	31
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	31
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	37
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	30
Приложения:	
Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» является:

1. Приобретение студентами знаний основ законодательства РФ в области производственной и пожарной безопасности.
2. Знание вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности.
3. Приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
2. Создание безопасных условий труда на предприятиях общественного питания;
3. Обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования;
4. Выявление причин и факторов профзаболеваний;
5. Ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания;
6. Ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим.
7. Ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики и электробезопасности на предприятиях общественного питания.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина «Производственная и пожарная безопасность» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Химия», «Санитария и гигиена питания», «Микробиология», «Право», «Технология продукции общественного питания» и др.

Для успешного освоения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность», студент должен:

1. Знать:

- основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда;
- основы техники безопасности для работников общепита;
- структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда;
- санитарные требования к производственной среде и персоналу, причины возникновения профзаболеваний (ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18)

2. Уметь:

- оформлять несчастные случаи на производстве;
- оценивать экологические последствия применения новых технологических решений;
- составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров;
- использовать законодательные акты, нормативные документы и инструкции для обеспечения надежности технологических процессов производства продуктов питания;
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

-составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров. (ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18)

3. Владеть навыками:

- применения основ законодательства по охране труда работников общепита;
- применения правил техники безопасности, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности и охраны труда;
- использования информации для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания;
- использования основ функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала;
- использования технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях общественного питания при возникновении ЧС. (ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18)

Изучение дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Технология ресторанного сервиса», «Инновации в ресторанном бизнесе».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Распределение часов дисциплины, по которой промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в часах	108	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	54,25	16,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	54	16
в том числе:	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	18	6
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	36 (12)	10
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	53,75	91,75
в том числе:	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	88
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18.

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

В результате освоения компетенции **ОПК- 4** студент должен:

1. Знать:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

2. Уметь:

-осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания

3. Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

Вид деятельности: производственно-технологическая:

Профессиональные задачи: - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

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 компетенции **ПК- 8** студент должен:

1. Знать:

-средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

2. Уметь:

- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

3. Владеть:

-методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Вид деятельности: организационно-управленческая:

Профессиональные задачи: -формирование профессиональной команды,

мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

-организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

-создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения компетенции **ПК- 9** студент должен:

1. Знать:

- безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства

продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Уметь:

- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

3. Владеть:

-методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате освоения компетенции **ПК- 18** студент должен:

1. Знать:

-отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

2. Уметь:

-осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

3. Владеть:

- навыками по соблюдение мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим семинарские и (или) практические занятия, и (или) лабораторные занятия в соответствии с календарно-

тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине в виде следующих работ:

Промежуточная аттестация в 5 семестре – зачет

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Содержание разделов дисциплины

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда				
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	<p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.</p> <p>Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда.</p> <p>Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.</p> <p>Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18	<p>Знать: основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда, порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда;</p> <p>Уметь: работать с федеральными законами в области охраны труда; межотраслевыми правилами по охране труда.</p> <p>Владеть: навыками пользования правовой и нормативно-технической документацией по вопросам безопасности труда.</p>	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, эссе, тест, реферат

<p>Тема 2. Обеспечение охраны труда.</p>	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: порядок обеспечения охраны труда и осуществления государственного надзора и контроля, ответственность за нарушение требований охраны труда. Уметь: самостоятельно использовать назначение, функции и компетенции органов надзора и контроля за охраной труда. Владеть: навыками использования правовых актов регулирующих взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, эссе, тест, реферат</p>
<p>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.</p>	<p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: организацию службы охраны труда на предприятии, обязанности работодателя и работника по охране труда; права работников на труд, отвечающий требованиям безопасности. Уметь: самостоятельно использовать назначение, функции и компетенции службы охраны труда на предприятии.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, эссе, тест, реферат</p>

	<p>предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</p> <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.</p> <p>Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.</p> <p>Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</p> <p>Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>		<p>Владеть: навыками организации службы охраны труда на предприятии.</p>	
<p>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.</p>	<p>Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.</p> <p>Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ.</p> <p>Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Порядок расследования и</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; причины возникновения несчастных случаев на производстве; мероприятия по их предупреждению; категории несчастных случаев, подлежащих расследованию и учету;</p> <p>Уметь: проводить анализ производственного травматизма,</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, деловая игра, эссе, тест, реферат</p>

	<p>документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.</p> <p>Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.</p>		<p>определять коэффициенты травматизма (общий, частоты, тяжести), оказывать первую помощь при механических травмах.</p> <p>Владеть: навыками оказания доврачебной помощи пострадавшим, расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве</p>	
Раздел 2. Условия труда и производственная санитария				
<p>Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.</p>	<p>Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.</p> <p>Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.</p> <p>Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: основные сведения об условиях труда и производственной санитарии в отрасли общественного питания.</p> <p>Уметь: проводить анализ нормативных документов регламентирующих требования к условиям труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками по соблюдению санитарно – гигиенических требований к условиям труда и технологическим процессам в предприятиях питания.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение эссе, тест, реферат</p>

	<p>процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p>			
<p>Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.</p>	<p>Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПдК). Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений,</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: характеристика вредных производственных факторов производственной среды и Требования производственной санитарии и нормы по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия Уметь: уметь проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Владеть: навыками обеспечения безопасных условий труда.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение эссе, тест, реферат</p>

	устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)			
Раздел 3. Техника безопасности				
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).	ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18	Знать: общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам. Уметь: выделять опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Владеть: навыками по соблюдению правил техники безопасности и применению средств коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем применения в предприятиях общественного питания.	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение эссе, тест, реферат
Тема 8. Электробезопасность.	Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения	ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18	Знать: основные причины электротравм на производстве и способы их предупреждения; Уметь: разбираться в средствах защиты от поражения электрическим током и оказывать первую помощь при поражении электрическим током. Владеть: навыками применения	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода,

	<p>электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.</p>		<p>технических и организационных мероприятий по обеспечению электробезопасности в предприятиях общественного питания.</p>	<p>обсуждение эссе, тест, реферат</p>
<p>Тема 9. Пожарная безопасность.</p>	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.</p> <p>Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) -2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: государственные службы пожарной безопасности; факторы пожарной опасности предприятий общественного питания, причины пожаров, средства и способы предупреждения и защиты от пожаров; обязанности и ответственность должностных лиц по обеспечению пожарной безопасности;</p> <p>Уметь: проводить анализ правовой базы пожарной безопасности и пользоваться средствами тушения пожаров.</p> <p>Владеть: навыками проведения инструктажа и применения технических и организационных мероприятий по обеспечению пожаробезопасности в предприятиях общественного питания.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение эссе, тест, реферат</p>

	<p>при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Средства предупреждения пожаров.</p> <p>Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p> <p>Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.</p>			
<p>Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.</p>	<p>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).</p> <p>Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты</p>	<p>ОПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-18</p>	<p>Знать: требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, опасные зоны оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>Уметь: проводить анализ правовой базы регламентирующая требования к безопасности различных типов технологического оборудования.</p> <p>Владеть: навыками обеспечения безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования.</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, обсуждение эссе, тест, реферат</p>

	<p>и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.</p>			
--	--	--	--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- курсовая работа;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- форумы;
- круглые столы;
- дискуссии;
- тестирование.

3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: kaftpreu@mail.ru) консультации.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие/Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. - 2-е изд., доп. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-144 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=501450>
2. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. -. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012 -480 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=353818>
4. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414938>
5. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 130 с.: 60x90 1/16 (Обложка. КБС) ISBN 978-5-16-010440-9
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549995>

Нормативно-правовые документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. - М.,2013.-Ч. 1,2,3,4.
2. Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22 мая 2003 г.
3. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с последними изменениями от 24 июля 2015 года).
4. Государственный реестр контрольно-кассовой техники (ред. от 27.05.2016)
5. Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле. Утв. постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 16 октября 2012 г. №74.
6. Федеральный закон от 28.12.2009 г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговли в Российской Федерации» (ред. от 23.12.2010, с изменениями от 21.11.2011).
7. Указ Президента РФ «Об обязательном применении контрольно-кассовых машин предприятиями, учреждениями и организациями всех форм собственности при осуществлении расчетов с населением» от 16 февраля 1993 г.

Дополнительная литература:

1. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00 - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 158 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=371446>
2. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 382 с
<http://znanium.com/bookread2.php?book=363112>
3. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>
4. Техносферная безопасность. Введение в направление образования: учебное пособие/В.П.Дмитренко, Е.М.Мессинева, А.Г.Фетисов - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 134 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=503650>
5. Техногенный риск и безопасность : учеб. пособие / А.Г. Ветошкин, К.Р. Таранцева. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 198 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).
<http://znanium.com/bookread2.php?book=913206>

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

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. <http://znanium.com> - Электронно-библиотечная система издательского дома «ИНФРА-М»
2. www.garant.ru – Информационно-правовая система «Гарант»
3. www.consultant.ru - Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
4. www.rbc.ru – Информационное агентство «Росбизнесконсалтинг»
5. www.aup.ru – Электронная библиотека экономической и деловой литературы
6. www.elibrary.ru – Научная электронная библиотека
7. <http://vrgteu.ru> - Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова»
8. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;
9. www.tehdoc.ru –Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.

4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, PowerPoint, Интернет, облачные технологии	1-10

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

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в ФОС по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента:

1. Кейс-задача по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.

Задания:

Ситуация № 1

Действующие лица:

1. Руководитель предприятия общественного питания.
2. Водитель автомобиля.
3. Инженер по технике безопасности.

Водитель автомобиля пришел к руководителю предприятия общественного питания с требованием поставить автомобиль на ремонт, так как у него вышли из строя дворники, фонари, сигнал. Он отказывается от выполнения своих обязанностей, пока не отремонтируют машину.

Руководитель предприятия общественного питания отказывает водителю, мотивируя тем, что для обслуживания торговой сети не хватает автомобилей, советует ему ездить, предельно аккуратно и не привлекать внимания дорожно постовой службы. Если водитель откажется от выполнения своих обязанностей, он сделает все от него зависящее, чтобы его уволить.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что водитель прав и уволить его в данной ситуации нельзя.

Ситуация № 2

Действующие лица:

1. Руководитель комбината питания.
2. Работница горячего цеха.
3. Инженер по технике безопасности.

Работница горячего цеха пришла к руководителю комбината питания с жалобой на то, что в горячем цехе не работает вытяжная вентиляция, а ей необходимо приготовить большую партию жаренных пирожков для торговой сети. Она отказывается работать т.к. боится теплового удара.

Руководитель комбината питания отказывает работнице горячего цеха, мотивируя тем, что технологический процесс прерывать нельзя, пусть откроет форточку, двери - ничего с ней не случится, в противном случае он ее уволит.

Инженер по технике безопасности доказывает, что работница права и уволить его в данной ситуации нельзя.

2. Деловая (ролевая) игра по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» по теме 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.

Тема деловой игры: Расследование инцидентов и несчастных случаев на предприятиях торговли и общественного питания. (См. ФОС по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность»)

Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда

Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3
Форум на тему «Нормативно-правовая база охраны труда».

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите основные документы составляющие основу нормативно-правовой базы охраны труда
2. Какие вы знаете виды ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
3. Укажите основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Перечислите федеральные законы, содержащие основополагающие государственные требования по безопасности труда в РФ.
5. Раскройте полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
6. Раскройте содержание системы стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.

Задания для самостоятельной работы:

1. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36).
2. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
3. Ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4. Надзор за соблюдением законов по охране труда на предприятиях общественного питания.
5. Государственный надзор и общественный контроль за соблюдением законодательства по охране труда.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Цель и задачи охраны труда в государстве.
2. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.

Тема 2. Обеспечение охраны труда.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Форум на тему «Обеспечение охраны труда».

Вопросы для самопроверки:

1. Какие законодательные и нормативные акты регламентируют безопасность труда?
2. К каким видам ответственности привлекаются нарушители требований безопасности?
3. Дайте определение термина охрана труда (ст.209 ТК РФ).
4. Перечислите основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Кто организует охрану труда?
6. Перечислите статутные права и гарантии работников на охрану труда.
7. Каковы обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда?
8. Как финансируются мероприятия по улучшению условий и охраны труда?
9. Что такое особая охрана труда женщин и несовершеннолетних?

Задания для самостоятельной работы:

1. Требования пожарной безопасности на складах и в производственных подразделениях предприятий торговли и общественного питания.
2. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования предприятий торговли и общественного питания.
3. Основные меры безопасности в зоне выполнения погрузочно-разгрузочных работ на предприятиях торговли и общественного питания.
4. Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования предприятий торговли и общественного питания.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Основные меры по обеспечению безопасности производственных процессов предприятий общественного питания.
2. Основные меры по обеспечению безопасности производственного оборудования предприятий общественного питания.
3. Требования к хранению исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания».

Вопросы для самопроверки:

1. Как организуется служба охраны труда на предприятии?
2. Основные обязанности должностных лиц по обеспечению охраны труда и безопасности жизнедеятельности на предприятии?
3. Каковы особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.

4. Каковы обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда?
5. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
6. Укажите виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
7. Каков состав и назначение комитетов (комиссий) по охране труда.
8. Укажите основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.

Задания для самостоятельной работы:

1. Организация рабочего места в производственных помещениях и торговых залах предприятий общественного питания.
2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
3. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
4. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Система управления охраной труда на предприятиях общественного питания.
2. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
4. Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях общественного питания.

Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания».

Деловая (ролевая) игра по дисциплине по теме 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания. (См. ФОС приложение 4)

Коллоквиум (собеседование) по разделу 1. Правовые и организационные основы охраны труда. (См. ФОС приложение 6)

Вопросы для самопроверки:

1. Какие вы знаете методы изучения и анализа причин травматизма?
2. Какой порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве?
3. Какая ответственность наступает за нарушение положения о регистрации и учете несчастных случаев?
4. Что называется несчастным случаем?
5. Укажите особенности производственного травматизма на предприятиях общественного питания.
6. Укажите организационные причины производственного травматизма на предприятиях общественного питания.
7. Укажите санитарно-гигиенические причины производственного травматизма на предприятиях общественного питания.
8. Укажите психофизиологические причины производственного травматизма на предприятиях общественного питания.

Задания для самостоятельной работы:

1. Причины травматизма и несчастных случаев на предприятиях общественного питания и их предупреждение.
2. Профессиональные заболевания и травматизм специалистов предприятий общественного питания.
3. Обязанности работодателя при несчастном случае.
4. Профессиональные болезни, вызываемые воздействием тепловых производственных факторов предприятий общественного питания.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Профессиональные заболевания и травматизм специалистов предприятий общественного питания.
2. Типичные несчастные случаи в предприятиях общественного питания.

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания».

Кейс-задачи по теме 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания. Задание: ситуации 1,2,3,4,5,6.

(См. ФОС приложение 5)

Вопросы для самопроверки:

1. Производственная среда и условия труда на предприятиях общественного питания.
2. В каких технологических процессах предприятий общественного питания применяются электромагнитные поля?
3. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
4. Как влияют на здоровье человека изменения метеорологических условий производственной среды.
5. Объясните (со схемой) устройство приточно-вытяжной вентиляции.
6. Объясните (со схемами) устройство очистки воздуха от пыли, вредных паров и газов.
7. Как осуществляется защита от источников тепловых излучений?
8. Как влияет неудовлетворительное освещение на состояние здоровья человека?
9. Как устроены контрольные и предохранительные приборы, устанавливаемые на сосудах, работающих под давлением?
10. Раскройте сущность процессов дезинфекции, дезинсекции и дератизации и методы их проведения.

Задания для самостоятельной работы:

1. Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских осмотров.
2. Значение санитарно-гигиенической подготовке персонала.
3. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю предприятий торговли и общественного питания.
4. Санитарные требования к условиям и режиму труда предприятий торговли и общественного питания.

5. Оценка санитарного состояния предприятий общественного питания и торговли.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.

Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Коллоквиум (собеседование) по разделу 2. Условия труда и производственная санитария. (См. ФОС приложение 6)

Дискуссия на тему «Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды».

Вопросы для самопроверки:

1. Что такое производственная среда и её элементы?
2. Параметры микроклимата?
3. Как происходит регулирование температуры тела?
4. В чем заключается сущность виброизоляции?
5. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
6. В чем особенность борьбы с инфра – и ультразвуком?
7. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?
8. Какие изменения и заболевания могут развиваться в организме работающих при воздействии неблагоприятного производственного микроклимата?
9. Перечислите мероприятия по защите от неблагоприятного воздействия перегревающего и охлаждающего производственного микроклимата.
10. Какие мероприятия используются для борьбы с шумом на производстве?

Задания для самостоятельной работы:

1. Виды опасных факторов производственной среды предприятий общественного питания.
2. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики.
3. Производственный шум и его воздействие на организм человека.
4. Производственная вибрация и ее воздействие на организм человека.
5. Влияние на организм человека электромагнитных полей и неионизирующих излучений.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Производственная среда и условия труда.
2. Микроклимат производственных помещений.
3. Терморегуляция.
4. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 7. Общие правила техники безопасности.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Общие правила техники безопасности».

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные причины и источники загрязнения воздушной среды в производственных помещениях.
2. Как классифицируются вредные вещества по степени воздействия на организм человека?
3. Как подразделяются вредные вещества по характеру воздействия на организм человека?
4. Расскажите о метеорологических условиях, существующих в производственных помещениях, и действии их на человека.
5. Что учитывается при выборе оптимальных и допустимых метеорологических условий для рабочей зоны помещения?
6. Каковы роль и назначение вентиляции в производственных помещениях?
17. Какие применяются аппараты для очистки воздуха от загрязнения в вентиляционных системах?
8. Объясните назначение и принцип работы кондиционера.
9. Какие параметры контролируются при оценке эффективности работы вентиляционных систем?
10. Какие используются приборы для измерения параметров метеоусловий?

Задания для самостоятельной работы:

1. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
2. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
3. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
4. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
2. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
3. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).

Тема 8. Электробезопасность.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Электробезопасность».

Вопросы для самопроверки:

1. Как заземляется электрифицированное оборудование?

2. Как классифицируются помещения по степени опасности возникновения электротравм?
3. Когда возникает статическое электричество и какие принимаются меры борьбы с опасностью его воздействия?
4. Как осуществляется защита от атмосферного электричества (молниезащита)?
5. Какие принимаются меры безопасности при эксплуатации электрифицированного оборудования предприятий общественного питания?
6. Объясните (со схемой) принцип защиты занулением.
7. Объясните устройство средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током.

Задания для самостоятельной работы:

1. Механизм воздействия электрического тока на человека и его последствия.
2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.
3. Защита электроустановок, зданий и сооружений, а также территорий предприятий общественного питания от опасных воздействий атмосферного электричества
4. Основные правила освобождения человека от действия электрического тока.
5. Меры по оказанию первой медицинской помощи при поражении от воздействия электрического тока на человека.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Воздействие электрического тока на организм человека.
2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.
3. Виды поражения и пути прохождения тока через тело человека.

Тема 9. Пожарная безопасность.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Дискуссия на тему «Пожарная безопасность».

Вопросы для самопроверки:

1. Пожарная безопасность предприятий общественного питания: понятие, последствия ее несоблюдения.
2. Как должна учитываться пожарная профилактика при проектировании генплана предприятий общественного питания?
3. Какие меры пожарной безопасности предусматриваются при проектировании предприятий общественного питания?
4. Какие меры пожарной безопасности предусматриваются при проектировании систем отопления и вентиляционных установок?
5. Какие выходы считаются эвакуационными?
6. Как устроено противопожарное водоснабжение?
7. Как устроены приборы для тушения пожаров с помощью химических средств?
8. Как производится тушение горящего электрического оборудования, находящегося под напряжением?
9. Какие применяются средства пожарной сигнализации и связи?
10. Как производится тушение пожаров горючих жидкостей и газов?

Задания для самостоятельной работы:

1. Основные поражающие факторы пожара, способы и методы защиты персонала от их воздействия.
2. Основные требования нормативно-правовых документов по пожарной безопасности.

3. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
4. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
5. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Современные средства пожаротушения.
2. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
3. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение и установка этих средств в предприятиях общественного питания.
4. Полномочия органов местного самоуправления в области пожарной безопасности.

Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Литература: О-1, 2; 3; НДМ -1; 2; 3; 4; 5; 6, 7, Д-1, 2, 3

Коллоквиум (собеседование) по разделу 3. Техника безопасности. (См. ФОС приложение 6)

Круглый стол на тему «Требования безопасности к производственному оборудованию».

Вопросы для самопроверки:

1. Каковы правила техники безопасности при эксплуатации овощерезок и в каких машинах имеются электроблокировки?
2. Каковы правила эксплуатации и техники безопасности мясорубок?
3. Каковы правила техники безопасности при эксплуатации тестомесильных машин?
4. Какими средствами обеспечивается безопасность работы поточных линий?
5. Какими средствами обеспечивается безопасность работы теплового оборудования?
6. В каком случае в пароводяной рубашке и в варочном сосуде пищеварочного котла и автоклава образуется вакуум?
7. Как обеспечиваются требования техники безопасности в конструкции жарочных шкафов ШЖЭСМ-2; ШПЭСМ-3; ШЖЭ-0,51; ШЖЭ-0.85?
8. Какой вид защиты выполняют предохранители, тепловые реле, автоматические выключатели?

Задания для самостоятельной работы:

1. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.
2. Общие требования безопасности к производственному оборудованию установлены ГОСТ 12.2.003-74.
3. Требования безопасности, предъявляемые к технологическим процессам и к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.
4. Требования безопасности, предъявляемые к варочному оборудованию предприятий общественного питания.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Требования безопасности, предъявляемые к технологическим процессам и оборудованию предприятий общественного питания.
2. Защитные устройства в производственном оборудовании предприятий общественного питания.

3. Средства индивидуальной и коллективной защиты персонала предприятий общественного питания.

4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Производственная и пожарная безопасность» обеспечена методическими указаниями по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения, калькуляторы, проектор, ноутбук.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа*, час	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения	Катт	ИК, Катт		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы обучения, формы /часы						
				лекции	практические занятия						
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда											
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	4 Лит	собеседование
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	1	2	-	3	-	Ф, Дис/2	-	-	-	6 Лит	Собеседование, тестирование
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	2	4	-	6	-	Ф, Дис/2	-	-	-	6 Лит	Дискуссия, собеседование, тестирование
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли	2	4	-	6	-	Ф, Дис/1	-	-	-	4 Лит	Собеседование, дискуссия, тестирование

общественног о питания.											
Раздел 2. Условия труда и производственная санитария											
Тема 5. Условия труда и производствен ная санитария в отрасли общественног о питания.	2	4	-	6	-	ДИ, КЗ/1	-	-	-	6 Лит, С,Т	Собеседо вание, дискусси я, тестирова ние
Тема 6. Вредные производстве нные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	2	4	-	6	-	2	-	-	-	4 Лит, Д, С, Т	Собеседо вание, дискусси я, тестирова ние
Раздел 3. Техника безопасности											
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	2	4	-	6	-	ДИ, КЗ/1	-	-	-	6 Лит, Т	Дискусси я, тестирова ние
Тема 8. Электробезоп асность.	2	4	-	6	-	ДИ, КЗ/1	-	-	-	6 Лит, С, Д	Тестиров ание, собеседов ание, диск уссия
Тема 9. Пожарная безопасность.	2	4	-	6	-	С,КЗ 1	-	-	-	6 Лит, С, Д, Т	собеседов ание дискусси я, тестирова ние
Тема 10. Требования безопасности к производстве нному оборудовани ю.	2	4	-	6	-	КС, Д, Т/1	-	-	-	5,75 Лит, С, Т	Собеседо вание, тестирова ние
Итого:	18	36	-	54	-	12	-	-	-	53,75	
											<i>зачет</i>
Всего по дисциплине	-	-	-	54	-	12	-	0,25	-	53,75	108

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
С	Подготовка к собеседованию
Лит	Работа с литературой
Д	Доклад
ДИ	Деловая игра
КЗ	Кейс-задача
Т	Подготовка к тестированию

Тематические планы изучения дисциплины по заочной форме обучения, заочной форме обучения ускоренной на базе профильного среднего профессионального образования представлены в приложении А.

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». ФОС хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

6.3.1 Вопросы к зачету

1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
2. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.
3. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.

4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).
6. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
7. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
8. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
9. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
10. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
11. Органы надзора и контроля за охраной труда.
12. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции.
13. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.
14. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
15. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
16. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
17. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
18. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
19. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.
20. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.
21. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
22. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
23. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
24. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
25. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
26. Обеспечение прав работников на охрану труда.
27. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
28. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
29. Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.
30. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ.
31. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
32. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
33. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
34. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
35. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.
36. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.
37. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.

38. Санитарные нормы условий труда.
39. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
40. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
41. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
42. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
43. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов.
44. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
45. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
46. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
47. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).
48. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.).
49. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).
50. Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов.
51. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)
52. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
53. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
54. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
55. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
56. Классификация и виды электротравм.
57. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.
58. Классификация производственных помещений по степени электроопасности.
59. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
60. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
61. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.
62. Пожарная безопасность: последствия ее несоблюдения.
63. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
64. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
65. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97).
66. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) -2005).
67. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.

68. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
69. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
70. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования.
71. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров.
72. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.
73. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
74. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.
75. Средства тушения пожара: назначение, виды.
76. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
77. Пожарный инвентарь: понятие, виды.
78. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
79. Средства предупреждения пожаров.
80. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.
81. Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.
82. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.
83. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).
84. Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления.
85. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.

Критерии оценки знаний студента по итогам промежуточной аттестации (зачет) приведены в п.8.5 данной рабочей программы.

6.3.2 Тематика форумов, дискуссий, круглых столов

Форум на тему «Нормативно-правовая база охраны труда».

Форум на тему «Обеспечение охраны труда».

Дискуссия на тему «Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания».

Дискуссия на тему «Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания».

Дискуссия на тему «Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания».

Дискуссия на тему «Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды».

Дискуссия на тему «Общие правила техники безопасности».

Дискуссия на тему «Электробезопасность».

Дискуссия на тему «Пожарная безопасность».

Круглый стол на тему «Требования безопасности к производственному оборудованию».

6.3.3 Задания для контрольной работы

Вариант 1

1. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
2. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.
3. Средства тушения пожара: назначение, виды.

Тесты.

1. Коллективный договор - правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации или у индивидуального предпринимателя и заключаемый:
 - а) работниками и представителем администрации предприятия;
 - б) работниками и работодателем в лице их представителей;
 - в) клубом по интересам работников и работодателем.
2. Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:
 - а) организовать первую помощь;
 - б) вызвать службу МЧС;
 - в) сообщить в службу пожарной охраны;
 - г) составить акт.
3. В состав комиссии по расследованию несчастного случая в обязательном порядке включаются представители федеральной инспекции труда, федерального органа исполнительной власти по ведомственной принадлежности, общероссийского объединения профсоюзов:
 - а) при гибели в результате несчастного случая более двух работников;
 - б) при групповом несчастном случае с числом погибших 5 и более человек;
 - в) если пострадало более 10 человек с возможным тяжелым инвалидным исходом;
 - г) при гибели в результате несчастного случая более трёх работников.
4. Научная дисциплина, комплексно изучающая человека в конкретных условиях его деятельности в современном производстве, называется:
 - а) экономика;
 - б) социология;
 - в) эргономика;
 - г) психология.
5. Установите последовательность видов дисциплинарных взысканий при нарушениях требований охраны труда на предприятии:
 - а) увольнение по соответствующим основаниям;
 - б) выговор;
 - в) объяснение в письменном виде;
 - г) замечание;

Вариант 2

1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
2. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.
3. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

Тесты.

1. Условия труда подразделяются на :
 - а) оптимальные;
 - б) вредные;
 - в) опасные;
 - г) значительные.
2. В какие сроки должно проводиться расследование несчастных случаев:
 - а) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 15-ти дней, остальные – 3-х дней со дня происшествия;
 - б) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 15-ти дней, остальные – 3-х дней со дня издания приказа о создании комиссии по расследованию;

- в) групповые несчастные случаи, тяжелые или со смертельным исходом расследуются в течение 30-ти дней, остальные – 5-ти дней со дня происшествия.
3. В скольких экземплярах оформляется акт по форме Н-1 при несчастном случае с работником сторонней организации (индивидуального предпринимателя):
- а) в двух;
 - б) в трех;
 - в) в пяти.
4. В каких случаях в состав комиссии по расследованию несчастного случая в обязательном порядке включаются представители федеральной инспекции труда, федерального органа исполнительной власти по ведомственной принадлежности, общероссийского объединения профсоюзов:
- а) при гибели в результате несчастного случая более 2-х работников;
 - б) при групповом несчастном случае с числом погибших 5 человек и более;
 - в) если пострадало более 10 человек с тяжелыми последствиями.
5. С какой периодичностью необходимо проверять работу всей системы автоматической установки пожаротушения...
- а) 1 раз в год с отметкой в журнале;
 - б) 1 раз в полугодие;
 - в) 1 раз в квартал с составлением акта;
 - г) 1 раз в месяц с составлением отчета.

6.3.4 Примеры вопросов для собеседования

Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.

1. Что такое производственная среда и её элементы?
2. Параметры микроклимата?
3. Как происходит регулирование температуры тела?
4. В чем заключается сущность виброизоляции?
5. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
6. В чем особенность борьбы с инфра – и ультразвуком?
7. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?
8. Какие изменения и заболевания могут развиваться в организме работающих при воздействии неблагоприятного производственного микроклимата?
9. Перечислите мероприятия по защите от неблагоприятного воздействия перегревающего и охлаждающего производственного микроклимата.
10. Какие мероприятия используются для борьбы с шумом на производстве?

6.3.5 Примеры тестов для контроля знаний

Задание 1

К административной ответственности относятся:

- а) дисциплинарное взыскание в виде замечания, выговора, увольнения по соответствующим основаниям;
- б) ответственности в виде выплаты штрафа в порядке, установленным законом;
- в) возмещение материального ущерба предприятию за допущенные нарушения охраны труда, которые повлекли за собой причинение ущерба.

Задание 2

К вредным и опасным условиям труда относятся такие условия в которых:

- а) исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;
- б) работающие подвергаются воздействию превышающих гигиенические нормативы опасных и вредных производственных факторов, а также психофизиологических

факторов трудовой деятельности, вызывающие функциональные изменения организма, которые могут привести к стойкому снижению работоспособности и (или) нарушению здоровья работающих;

в) уровни указанных факторов не превышают нормативы для рабочих мест, а функциональные изменения, обусловленные трудовым процессом, восстанавливаются в течение регламентированного отдыха во время рабочего дня или дома до начала следующей смены, не оказывающие неблагоприятного воздействия в ближайшем и отдаленном периоде на состояние здоровья работающих и на их потомство.

Задание 3

К оградительным защитным устройствам относятся средства защиты:

- а) препятствующие попаданию человека в опасную зону;
- б) для автоматического отключения агрегатов и машин при отклонении какого-либо параметра за пределы допустимых значений;
- в) исключающие возможность проникновения человека в опасную зону либо устраняющие опасный фактор на время пребывания человека в этой зоне;
- г) информирующие о работе технологического оборудования, а также об опасных и вредных факторах, которые при этом возникают.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» представлена в таблице 4:

Таблица 4

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.</i>
Практические (семинарские, лабораторные занятия)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать</i>

	<i>текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания)	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</i>
Собеседование	<i>Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Зачет по результатам изучения дисциплины проводится в устной форме.

Оценивание ответа на зачете осуществляется следующим образом:

- **«зачтено»** выставляется, если ответ логически и лексически грамотно изложенный, содержательный и аргументированный ответ, подкрепленный знанием литературы и источников по теме задания, умение отвечать на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики, допущение не более одной ошибки в содержании задания, а также не более одной неточности при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики при допущении не более двух ошибок в содержании задания, а также не более двух неточностей при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы.

- **«незачтено»** выставляется, если в ответе допущено существенное нарушение логики изложения материала, систематическое использование разговорной лексики, допущение не более двух ошибок в содержании задания, а также не более двух неточностей при аргументации своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы; существенное нарушение логики изложения материала, постоянное использование разговорной лексики, допущение не более трех ошибок в содержании

задания, а также не более трех неточностей при аргументации своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы; полное отсутствие логики изложения материала, постоянное использование разговорной лексики, допущение более трех ошибок в содержании задания, а также более трех неточностей при аргументации своей позиции, полное незнание литературы и источников по теме вопроса, отсутствие ответов на дополнительно заданные вопросы.

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа*, час	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения	Катт	ИК, Катт		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы обучения, формы /часы						
				лекции	практические занятия						
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда											
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 Лит	собеседование
Тема 2. Обеспечение охраны труда.		2	-	2	-	-	-	-	-	8 Лит	Собеседование, тестирование
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	2	-	-	2	-	-	-	-	-	8 Лит	Дискуссия, собеседование, тестирование
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	8 Лит	Собеседование, дискуссия, тестирование
Раздел 2. Условия труда и производственная санитария											
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.	2	-	-	2	-	-	-	-	-	8 Лит, С,Т	Собеседование, дискуссия, тестирование
Тема 6. Вредные производств			-	-	-	-	-	-	-		Собеседование, дискуссия

нные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.										10 Лит, Д, С, Т	я, тестирова ние
Раздел 3. Техника безопасности											
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	2	--	-	2	-	-	-	-	-	10 Лит, Т	Дискусси я, тестирова ние
Тема 8. Электробезоп асность.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	10 Лит, С, Д	Тестиров ание, собеседов ание, диск уссия
Тема 9. Пожарная безопасность.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	10 Лит, С, Д, Т	собеседов ание дискусси я, тестирова ние
Тема 10. Требования безопасности к производстве нному оборудовани ю.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	11,75 Лит, С, Т	Собеседо вание, тестирова ние
Итого:	6	10	-	16	-	-	-	-	-	91,75	
											зачет
Всего по дисциплине	-	-	-	16	-	-	-	0,25	-	91,75	108

Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Производственная и пожарная безопасность»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) ¹	Показатель обеспеченности и студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) ²	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС ³			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие/Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. - 2-е изд., доп. http://znanium.com/bookread2.php?book=501450	-М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-144 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] :	- М.: Издательско-	x	да, ЭБС	x	x	1

¹Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

² При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

³ Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

	Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. http://znanium.com/bookread2.php?book=415286	торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с.		«Znanium»			
3	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. http://znanium.com/bookread2.php?book=353818	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра- М, 2012 -480 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4.	Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414938	- М.: Дашков и К, 2012. - 520 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549995	- М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 130	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Дополнительная литература							
1	. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0- 03.150-00 - 2-е изд. http://znanium.com/bookread2.php?book=371446	- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 158 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. http://znanium.com/bookread2.php?book=363112	- М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 382 с. -	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=502557	- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Техносферная безопасность. Введение в направление образования: учебное пособие/В.П.Дмитренко, Е.М.Мессинева, А.Г.Фетисов	- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 134 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

	http://znanium.com/bookread2.php?book=503650						
5	Техногенный риск и безопасность : учеб. пособие / А.Г. Ветошкин, К.Р. Таранцева. — 2-е изд. http://znanium.com/bookread2.php?book=913206	— М. : ИНФРА-М, 2017. — 198 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
	Всего						1

Преподаватель  Ю.Г. Авагян.
(подпись, дата)

Зав.кафедрой  С.Н. Диянова
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО
Зав.библиотекой  Е.Н. Редько
(подпись, дата)