

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор



А.Р. Набиева

М.П.

« 20 » декабря \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ И  
ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**

**ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ОФИЦИАНТ**

**КВАЛИФИКАЦИЯ ОФИЦИАНТ 5 РАЗРЯДА**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания» - приобретение слушателями знаний основ законодательства РФ, вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, навыков практической деятельности в этой области и умение использовать эти знания в работе по специальности.

### 1.2. Учебные задачи дисциплины

В соответствии с поставленной целью основными задачами, решаемыми в рамках дисциплины «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания», являются:

- ознакомление слушателей с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- создание безопасных условий труда на предприятии питания;
- обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования;
- выявление причин и факторов профзаболеваний;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий быстрого питания;
- ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания.

Для успешного освоения дисциплины «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания», студент должен:

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;

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.

Владеть:

- основами законодательства по охране труда работников общепита;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- информацией для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- основами функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала;
- способами по использованию технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях питания при возникновении ЧС.

### 1.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания», осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (зачет).

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Наименование, содержание и результаты освоение дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Требования охраны труда при обслуживании посетителей	Изучение правил противопожарной безопасности, плана эвакуации, основ охраны труда. Изучение должностных инструкций. Изучение Правил внутреннего распорядка. Изучение гигиенических норм, характерных для предприятия общепита.	Знать правила противопожарной безопасности, план эвакуации, основы охраны труда; Изучать должностные инструкции, четко им следовать; Соблюдать правила внутреннего распорядка; Знать гигиенические нормы, характерные для своего заведения общепита; Владеть необходимым образованием и квалификацией для выполнения производственных, административных и обслуживающих функций, согласно должностным инструкциям; Знать профессиональную терминологию.	Лекции, практические занятия, семинары
2	Условия труда официанта, принадлежности необходимые для работы	Изучение должностной инструкция официанта – права и обязанности. Изучение требований к организации рабочего места и	Знать должностную инструкцию официанта – права и обязанности. Знать требования к организации рабочего места и внешнему виду	Лекции, практические занятия, семинары

		внешнему виду официанта. Изучение видов принадлежностей необходимых для работы	официанта. Знать виды принадлежностей необходимых для работы	
--	--	--	--	--

## 2.2. Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Требования охраны труда при обслуживании посетителей.

Занятие 1.

Цель занятия: ознакомить слушателей с требованиями по охране труда при обслуживании посетителей.

1. Ознакомление с правилами противопожарной безопасности, планом эвакуации, основами охраны труда.
2. Ознакомление с должностными инструкциями и правилами внутреннего распорядка.
3. Ознакомление с гигиеническими нормами, характерными для предприятия общепита.

Занятие 2.

Цель занятия: Формирование знаний о должностной инструкции официанта – правах и обязанностях.

1. Ознакомление с должностной инструкцией официанта – правами и обязанностями.

Занятие 3.

Цель занятия: Формирование знаний о требованиях к организации рабочего места и внешнему виду официанта.

1. Ознакомление с требованиями к организации рабочего места и внешнему виду официанта.

Занятие 4.

Цель занятия: Формирование знаний о принадлежностях, необходимых для работы

1. Ознакомление с видами принадлежностей необходимых для работы.

## 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:
  - Лекции.
  - Семинарские занятия.
  - Устные домашние задания.
2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:
  - Анализ деловых ситуаций.
  - Групповые дискуссии.
  - Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
  - Деловые игры.

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1. Рекомендуемая литература:

1. Анисимов А.Л. Трудовые отношения и трудовые споры. М.: 2008.
2. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. М.: 2010.
3. Волоскова М.В. Рабочее время и время отдыха. М.: 2008.
4. Вязовкин С.В. Охрана труда. Учебник. Сургут:-2013.
5. Воробьев И.Я. Расследование несчастных случаев. М.: 2007.
6. Дмитриев А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие. М.:-2013.
7. Ефремова О.С. Документы по охране труда в организации. М.:-2009.
8. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Учебник. М.: Издательский центр «Академия». –2012.
9. Павлов А.Ф. Управление безопасностью труда. Кемерово:-2010.
10. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту». Учебное пособие, М.: Академия, 2006.
11. Хомченко Ю.В. Основы безопасности труда. Белгород:-2012. 8.

#### 4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

- 1.<http://www.horeca.ru/>Сайт“HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
- 2.<http://www.restorante.com.ru/>Всероссийский портал “Restorante”.
- 3.<http://restcon.ru/>Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
- 4.<http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
- 5.[www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.
- 6.[www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) Информационно-поисковая система.
- 7.[www.menu.ru](http://www.menu.ru) Информационно-поисковая система.
- 8.[www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
- 9.[www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru)—Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.
10. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>. Журнал «Санитария и гигиена».

#### 4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

#### 5.1. Вопросы к зачету:

1. Охрана труда – определение, задачи «Охраны труда» как научной дисциплины.
2. Основные документы, регламентирующие охрану труда в РФ.
3. Конституция РФ и Трудовой кодекс об условиях труда.
4. Трудовой кодекс.
5. Система стандартов безопасности труда, краткая характеристика.
6. Организация работы по охране труда на предприятиях быстрого питания.
7. Государственный надзор по охране труда, задачи и функции.
8. Ответственность администрации за нарушения по охране труда.
9. Понятие о производственном травматизме и профзаболеваниях.
10. Производственная санитария – определение. Вредные и опасные факторы производства.

11. Классификация вредных производственных факторов, их предельно допустимые уровни.
12. Основные требования техники безопасности к проектированию, устройству и содержанию предприятий питания.
13. Организация производства и безопасность труда.
14. Организация пожарной охраны в РФ.
15. Организация пожарной охраны в предприятиях питания.
16. Государственный пожарный надзор, структура, основные задачи и функции.
17. Пожарная профилактика, задачи.
18. План эвакуации.
19. Ручные огнетушители, их характеристика.
20. Должностные инструкции.

## 5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. Ввод в эксплуатацию новых и реконструированных объектов питания, внедрение новых технологий без разрешения органов государственного надзора:
  1. запрещается
  2. разрешается
  3. разрешается в особых случаях
2. Работники допускаются к самостоятельной работе только после проверки теоретических знаний:
  1. вводного инструктажа, обучения
  2. первичного инструктажа на рабочем месте
  3. стажировки и приобретения навыков безопасных методов труда и знаний правил пожарной безопасности
3. Основные принципы государственной политики в области охраны труда представлены:
  1. в федеральном законе РФ "Об основах охраны труда в Российской Федерации"
  2. в Конституции РФ
  3. в Трудовом кодексе
4. Согласно постановлению, можно выделить следующие виды нормативных правовых актов по охране труда:
  1. Государственные, отраслевые стандарты по безопасности труда
  2. Санитарные правила, санитарные нормы, гигиенические нормативы и санитарные правила и нормы (СанПиН), Строительные нормы и правила (СНиП)
  3. Правила поведения клиентов при ЧС
5. На предприятиях, где по условиям производства (работы) не может быть соблюдена установленная ежедневная или еженедельная продолжительность рабочего времени, для работника допускается суммированный учет рабочего времени, с тем, чтобы продолжительность рабочего времени за учетный период (месяц или квартал) не превышала нормального числа рабочих часов:
  1. по согласованию с соответствующим выборным профсоюзным органом
  2. по согласованию с работником
  3. по согласованию с коллективом
6. Сертификат соответствия категории I выдаётся, если аттестовано не менее:
  1. 50% рабочих мест
  2. 70% рабочих мест
  3. 90% рабочих мест
7. Условия труда подразделяются на:

1. оптимальные
  2. значительные
  3. вредные
  4. опасные
  5. безопасные
9. Основным звеном в системе управления охраной труда является:
1. министерство
  2. предприятие.
  3. ассоциация
10. На предприятии, где количество работников, работодатель создает службу охраны труда в соответствии с типовым положением :
1. 10 человек и больше
  2. 30 человек и больше
  3. 50 человек и больше
11. Коллективный договор - правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации или у индивидуального предпринимателя и заключаемый:
1. работниками и представителем администрации предприятия
  2. работниками и работодателем в лице их представителей.
  3. клубом по интересам работников и работодателем
12. Стороны имеют право продлевать действие коллективного договора на срок:
1. не более 1 года
  2. не более трех лет
  3. не более 5 лет
13. Трудовой договор может заключаться на:
1. неопределенный срок
  2. определенный срок не более 5 лет
  3. кратковременный
14. Различают следующие причины производственного травматизма :
1. технические
  2. санитарно-гигиенические
  3. экологические
15. Расследованию на производстве подлежат травмы, включая :
1. при драках сотрудников между собой.
  2. при путешествиях во время коллективного отдыха.
  3. тепловой удар, поражение электрическим током, повреждения в результате аварий
16. Групповым несчастным случаем считается если пострадало:
1. два и более человек
  2. три и более человек
  3. пять и более человек
17. В состав комиссии по расследованию несчастного случая включается :
1. специалист по охране труда
  2. представитель работодателя и пострадавшего (профсоюз)
  3. близкие родственники пострадавшего
18. Расследование несчастных случаев (в том числе групповых), в результате которых пострадавшие получили повреждения, отнесенные к категории легких, проводится:
1. в течении 1 дня
  2. в течении 3-х дней
  3. в течении 5-и дней
19. Работодатель в течение какого количества дней со дня получения извещения об установлении заключительного диагноза профессионального заболевания приказом

создаёт комиссию по расследованию профессионального заболевания, возглавляемую главным врачом центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1. 5-и дней
2. 8-и дней
3. 10-и дней

20. В случае травмы со смертельным исходом вред возмещается:

1. несовершеннолетним до 18 лет (достижения)
2. учащимся старше 18 лет до окончания учебы, но не более чем до 23 лет
3. женщинам старше 55 лет и мужчинам – после 60 лет – пожизненно

## 6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОП.01	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	8	8	2		6	X			X	