



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт	Естествознания и стандартизации
Кафедра	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
Курс	3
Семестр	5

Магнитогорск
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологий продуктов питания

«23» октября 2018 г. (протокол № 2).


Зав. кафедрой  /Н.И. Барышникова/

Рабочая программа одобрена методической комиссией института естественных и стандартизации

«29» октября 2018 г. (протокол №2).

Председатель  /И.Ю. Мелин/

Рабочая программа составлена: доцент, к.т.н., доцент

 /Е.С. Вайскрובה/

Рецензент:

Доцент кафедры ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности, к.т.н.

 /Е.В. Сомова/

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Охрана труда в общественном питании» является формирование у будущих бакалавров знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.

2 Место дисциплины в структуре ООП подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.17 «Охрана труда в общественном питании» входит в вариативную часть блока 1 образовательной программы.

Дисциплина изучается в 5 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности», «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Охрана труда в общественном питании» будут необходимы для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», практической деятельности и при написании ВКР.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Охрана труда в общественном питании» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Знать:	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия, термины и определения в области охраны труда в общественном питании.- законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.- особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания.- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению.- виды инструктажей и особенности их проведения.- безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.- основные положения организации пожарной охраны.- обязанности работников в области охраны труда.- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
Уметь:	– применять на практике законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.
Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников. - навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования. - навыками разработки инструкций по охране труда при выполнении различных видов работ. - навыками разработки инструктажей обучения по охране труда. - навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии.
ППК-1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	
Знать:	- инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.
Уметь:	- разрабатывать инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.
Владеть:	- навыками организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.
ППК-2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
Знать:	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Уметь:	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
Владеть:	- навыками подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 академических часов, в том числе:

– контактная работа – 34,95 академических часов:

- аудиторная – 34 академических часов;
- внеаудиторная – 0,95 академических часов

– самостоятельная работа – 73,05 академических часов;

– подготовка к зачету с оценкой.

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в академических часах)		Самостоятельная работа (в академических часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
Раздел 1. Введение	5	1	-	-	-	-	ПК-12 3
Раздел 2. Правовые основы охраны труда	5	3	2/2И	6	Подготовка и выполнение практических занятий: - №1 «Изучение ТК РФ (Раздел X) в области охраны труда»; - №2 «Изучение закона РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Коллоквиум №1 Сдача практических работ	ПК-12 зுவ ППК-2 3
Раздел 3. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания	5	4	4/2И	15	Подготовка и выполнение практических занятий: - №3 «Изучение ГОСТ 12.0.004 «Организация обучения безопасности труда» (пп.8-14);	Домашнее задание №1 Домашнее задание №2 Сдача практических работ	ПК-12 зுவ ППК-2 зுவ

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
					- №4 «Изучение Рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации (пп. 2-3, 5-6)». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Раздел 4. Производственный травматизм и заболеваемость	5	2	2/2И	12	Подготовка к семинарскому занятию №1. Подготовка и выполнение практических занятий: - №5 «Изучение Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях (форма 2, приложение 2)». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Семинар №1 Выполнение индивидуального задания №1 Домашнее задание №3 Сдача практических работ	ПК-12 зுவ ППК-2 3
Раздел 5. Условия труда	5	2	4/2И	14	Подготовка и выполнение практических занятий: - №6 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.2-4)». Подготовка к семинарскому	Домашнее задание №4 Семинар №2 Сдача практических работ	ПК-12 зுவ ППК-1 зுவ ППК-2 зுவ

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
					занятию №2. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Раздел 6. Техника безопасности эксплуатации оборудования при	5	2	2	18	Подготовка и выполнение практических занятий: - №7 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.6-7)». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Домашнее задание №5 Сдача практических работ	ПК-12 зуб ППК-1 зуб ППК-2 зуб
Раздел 7. Электробезопасность	5	2	2	6	Подготовка и выполнение практических занятий: - №8 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.5)». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение индивидуального задания №2 Сдача практических работ	ПК-12 зуб ППК-1 зуб ППК-2 зуб
Раздел 8. Пожарная безопасность	5	1	1	4,05	Подготовка и выполнение практических занятий: - №9 «Средства тушения пожара и пожарный инвентарь». Самостоятельное изучение учебной и	Выполнение индивидуального задания №3 Сдача практических работ	ПК-12 зуб ППК-1 зуб ППК-2

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
					научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		зуб
Итого	5	17	17/8И	73,05	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Зачет с оценкой	ПК-12 зуб ППК-1 зуб ППК-2 зуб

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Охрана труда в общественном питании» применяется традиционная и модульно - компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ и семинарских занятиях, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Семинарские занятия проводятся в форме презентаций.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, семинарских занятиях, при подготовке к коллоквиуму №1, домашним заданиям и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Охрана труда в общественном питании» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение практических работ, семинарских занятий, сдача индивидуальных заданий и коллоквиума.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала и выполнения домашних заданий.

Коллоквиум №1

1. Основные термины и определения в области охраны труда.
2. Основные документы, регламентирующие охрану труда.
3. Конституция Российской Федерации в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.
4. Трудовой Кодекс РФ в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.
5. Федеральный закон № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.
6. Федеральный закон № 69-ФЗ «О пожарной безопасности». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.
7. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
8. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
9. Рабочее время и время отдыха.
10. Надзор и контроль по охране труда.
11. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция).
12. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору.

Домашнее задание №1

Разработать инструкции по охране труда для различных категорий работников общественного питания в соответствии с ТИ Р М-(034-053)-2002 «Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания»:

- для повара;
- для шеф-повара;
- для бариста;
- для кулинара мучных изделий;
- для кондитера;
- для пекаря;
- для бармена;
- для официанта;
- для кухонного рабочего;
- для буфетчика;
- для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса;
- для изготовителя пищевых полуфабрикатов из рыбы;
- для изготовителя пищевых полуфабрикатов из овощей;
- для кассира зала;
- для кладовщика;
- для машиниста моечной машины (мойщика посуды);
- для уборщика производственных и служебных помещений;
- для работника по обвалке мяса и птицы;
- для работника по жиловке мяса и субпродуктов;
- для работника по очистке корнеплодов и картофеля
- для работника по нарезке хлеба.

Домашнее задание №2

Разработать программу вводного инструктажа по безопасности и охране труда для предприятия, на котором обучающихся прошел Производственную - практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Домашнее задание №3

Разработать инструкцию по оказанию первой помощи на предприятии, на котором обучающихся прошел Производственную - практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Домашнее задание №4

Разработать инструкцию по охране труда при выполнении различных видов работ (организация рабочего места) на предприятии общественного питания.

Вид работы, рабочее место выбирается обучающимся самостоятельно.

Домашнее задание №5

Разработать инструкцию по охране труда при работе на различных видах оборудования:

- при использовании кухонного технологического электрооборудования;
- при работе на технологическом оборудовании;
- при работе с холодильным оборудованием.

Вид оборудования обучающийся выбирает сам.

Семинар №1 «Производственный травматизм и заболеваемость»

- Оказание первой помощи при поражении электрическим током;
- Оказание первой помощи при ранении;

- Оказание первой помощи при кровотечениях;
- Оказание первой помощи при переломах, вывихах, ушибах;
- Оказание первой помощи при ожогах кислотами и щелочами;
- Оказание первой помощи при тепловых ожогах;
- Оказание первой помощи при поражении фреоном или аммиаком;
- Оказание первой помощи при обморожениях;
- Пневмокониоз. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Пылевой бронхит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Пневмосклероз. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Бронхиальная астма. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Дерматит, экзема. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Аллергия. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Конъюнктивит и опухоли кожного покрова. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Радикулит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Неврит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Облитерирующий эндартериит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Тромбофлебит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Бурсит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Тендовагинит. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Вибрационная болезнь. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.
- Шумовая болезнь. Причины возникновения заболеваний и меры по их предупреждению.

Семинар №2 «Средства коллективной и индивидуальной защиты для работников общественного питания»

Индивидуальное задание №1

Оформить акт по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.

Индивидуальное задание №2

Составить перечень средств защиты от поражения током для работников предприятий общественного питания.

Индивидуальное задание №3

Изучить средства тушения пожаров, пожарного инвентаря, пожарной сигнализации и связи: их устройство и эксплуатацию.

- водные огнетушители.
- воздушно-пенные огнетушители.
- порошковые огнетушители.
- воздушно-эмульсионные огнетушители.

- углекислотные огнетушители.
- хладоновые огнетушители.
- ранцевые (лесные) огнетушители.
- пожарные краны.
- переносные генераторы аэрозоля.
- мобильные средства тушения.
- пожарный инвентарь.
- подручные средства тушения.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения в области охраны труда в общественном питании. - законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности. - особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания. - виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению. - виды инструктажей и особенности их проведения. - безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. - основные положения организации пожарной охраны. - обязанности работников в области охраны труда. - порядок хранения и использования средств 	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные термины и определения в области охраны труда. 2. Основные документы, регламентирующие охрану труда. 3. Конституция Российской Федерации в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения. 4. Трудовой Кодекс РФ в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения. 5. Федеральный закон № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения. 6. Федеральный закон № 69-ФЗ «О пожарной безопасности». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения. 7. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. 8. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 9. Рабочее время и время отдыха. 10. Надзор и контроль по охране труда. 11. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция). 12. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	коллективной и индивидуальной защиты.	<p>13. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.</p> <p>14. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.</p> <p>15. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</p> <p>16. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>17. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>18. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>19. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.</p> <p>20. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.</p> <p>22. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</p> <p>23. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.</p> <p>24. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.</p> <p>25. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.</p> <p>26. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>27. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.</p> <p>28. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>29. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>30. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.</p> <p>31. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>32. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</p> <p>33. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.</p> <p>34. Травматизм: методы, документальное оформление, отчетность.</p> <p>35. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др.</p> <p>36. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>37. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация.</p> <p>38. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p> <p>39. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p> <p>40. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</p> <p>41. Классификация условий работ по степени электробезопасности.</p> <p>42. Защита от поражения электрическим током.</p> <p>43. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>44. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</p> <p>45. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005).</p> <p>46. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>пожарной безопасности в предприятиях.</p> <p>47. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>48. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>49. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>50. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.</p> <p>51. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>52. Средства тушения пожара: назначение, виды.</p> <p>53. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>54. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>55. Средства предупреждения пожаров.</p> <p>56. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p> <p>57. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.</p> <p>58. Требования и правила по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>59. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.</p>
Уметь:	<p>– применять на практике законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.</p> <p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные</p>	<p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучите ТК РФ (Раздел X) в области охраны труда; - Изучите закон РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». - Изучите ГОСТ 12.0.004 «Организация обучения безопасности труда»; - Изучите Рекомендации по организации работы службы охраны труда в организации.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Изучите Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях. - Изучите Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - Изучите средства тушения пожара и пожарный инвентарь. - Оформите акт по форме Н-1 о несчастном случае на производстве. - Составьте перечень средств защиты от поражения током для работников предприятий общественного питания. - Изучите средства тушения пожаров, пожарного инвентаря, пожарной сигнализации и связи: их устройство и эксплуатацию. - Рассмотрите производственный травматизм и заболеваемость на предприятиях общественного питания. - Изучите средства коллективной и индивидуальной защиты для работников общественного питания.
Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников. - навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования. - навыками разработки инструкций по охране труда при выполнении различных видов работ. 	<p>Перечень практических заданий на зачет с оценкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработайте инструкцию по охране труда для различных категорий работников общественного питания (на выбор). - Разработайте программу вводного инструктажа по безопасности и охране труда для предприятия общественного питания. - Разработайте инструкцию по оказанию первой помощи на предприятии общественного питания.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки инструктажей обучения по охране труда. - навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии. 	<ul style="list-style-type: none"> - Разработайте инструкцию по охране труда при выполнении различных видов работ (организация рабочего места) на предприятии общественного питания (на выбор). - Разработайте инструкцию по охране труда при работе на различных видах оборудования (на выбор).
ППК-1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места		
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания. 	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. 2. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. 3. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. 4. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. 5. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 6. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. 7. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. 8. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению). 9. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. 10. Требования и правила по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 11. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.
Уметь:	- разрабатывать инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	Задания: - Изучите ГОСТ 12.0.004 «Организация обучения безопасности труда»; - Изучите Рекомендации по организации работы службы охраны труда в организации. - Изучите Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях. - Изучите Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - Оформите акт по форме Н-1 о несчастном случае на производстве. - Составьте перечень средств защиты от поражения током для работников предприятий общественного питания. - Рассмотрите производственный травматизм и заболеваемость на предприятиях общественного питания. - Изучите средства коллективной и индивидуальной защиты для работников общественного питания.
Владеть:	- навыками организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	Перечень практических заданий на зачет с оценкой: - Разработайте инструкцию по охране труда для различных категорий работников общественного питания (на выбор). - Разработайте инструкцию по охране труда при выполнении различных видов работ (организация рабочего места) на предприятии общественного питания (на выбор). - Разработайте инструкцию по охране труда при работе на различных видах оборудования (на выбор).
ПК-2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
Знать:	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой: 1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.</p> <p>3. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.</p> <p>4. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.</p> <p>5. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>6. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>7. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.</p> <p>8. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>9. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.</p> <p>10. Требования и правила по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>11. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.</p> <p>12. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</p> <p>13. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005).</p> <p>14. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.</p> <p>15. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>16. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок,</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>19. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>20. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.</p> <p>21. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>22. Средства тушения пожара: назначение, виды.</p> <p>23. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>24. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>25. Средства предупреждения пожаров.</p> <p>26. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p>
Уметь:	<p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучите Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - Изучите средства тушения пожара и пожарный инвентарь. - Составьте перечень средств защиты от поражения током для работников предприятий общественного питания. - Изучите средства тушения пожаров, пожарного инвентаря, пожарной сигнализации и связи: их устройство и эксплуатацию. - Рассмотрите производственный травматизм и заболеваемость на предприятиях общественного питания. - Изучите средства коллективной и индивидуальной защиты для работников общественного питания.
Владеть:	<p>- навыками подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.</p>	<p>Перечень практических заданий на зачет с оценкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработайте инструкцию по охране труда для различных категорий работников общественного питания (на выбор). - Разработайте инструкцию по охране труда при выполнении различных видов работ (организация рабочего места) на предприятии общественного питания (на выбор).

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		- Разработайте инструкцию по охране труда при работе на различных видах оборудования (на выбор).

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Охрана труда в общественном питании» включает коллоквиум, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические, семинарские и домашние задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачёта с оценкой.

Методические рекомендации для подготовки к зачету с оценкой:

Подготовка к зачету с оценкой осуществляется на основании методических рекомендаций по дисциплине и списка вопросов изучаемой дисциплины, конспектов лекций, учебников и учебных пособий, научных статей, информации среды интернет.

Зачет с оценкой проводится в устной форме. Обучающийся должен ответить на 2 вопроса экзаменатора. По окончании ответа экзаменатор может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам обучающемуся дается 10 минут с момента получения им вопросов.

Результаты зачета с оценкой объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

–зачтено на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

–зачтено на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– зачтено на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– **«не зачтено»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература

1 Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041470> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

2 Свиридова, Т. В. Безопасность и охрана труда : учебное пособие / Т. В. Свиридова, О. Б. Боброва ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2732.pdf&show=dcatalogues/1/1132451/2732.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

б) Дополнительная литература

1 Боброва, О. Б. Охрана труда. Пожарная безопасность предприятия : учебное пособие / О. Б. Боброва, Т. В. Свиридова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3527.pdf&show=dcatalogues/1/1>

- [515143/3527.pdf&view=true](https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3679.pdf&show=dcatalogues/1/1/527098/3679.pdf&view=true) (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - ISBN 978-5-9967-1121-5. - Сведения доступны также на CD-ROM.
- 2 Охрана труда : учебное пособие. Ч. 1 / А. Ю. Перятинский, Н. Н. Старостина, О. Б. Боброва и др. ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3679.pdf&show=dcatalogues/1/1/527098/3679.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.
- 3 Охрана труда : учебное пособие [для вузов]. Ч. 2 / А. Ю. Перятинский, О. Б. Боброва, Т. Ю. Зуева [и др.] ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2019. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL : <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3874.pdf&show=dcatalogues/1/1/530008/3874.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - ISBN 978-5-9967-1523-7. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.
- 4 Охрана труда. Часть 3 : учебное пособие [для вузов] / А. Ю. Перятинский, Н. Н. Старостина, О. Б. Боброва [и др.] ; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2019. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1672-2. - Загл. с титул. экрана. - URL : <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3994.pdf&show=dcatalogues/1/1/532501/3994.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.
- 5 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации") ИНФРА-М, 2000. - 85 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/41606> (дата обращения: 29.09.2020). - Текст : электронный.
- 6 Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва : Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/347316> (дата обращения: 29.09.2020). - Текст : электронный.
- 7 Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93587> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8 Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02584-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449730> (дата обращения: 29.09.2020).
- 9 Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для прикладного бакалавриата / Г. И. Беляков. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 360 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-13591-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466055> (дата обращения: 29.09.2020).
- 10 Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для вузов / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00802-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450187> (дата обращения: 29.09.2020).
- 11 Беляков, Г. И. Пожарная безопасность : учебное пособие для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 143 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09831-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451135> (дата обращения: 29.09.2020).

12 Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10905-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451136> (дата обращения: 29.09.2020).

13 Сергеев, А.Г. Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии : учеб. пособие / А. Г. Сергеев, Е. А. Баландина, В. В. Баландина. - Москва : Логос, 2013. - 216 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/468996> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

14 Пачурин, Г.В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учеб. пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013414> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

15 Серегина, Л. В. Юридическая ответственность за нарушение требований охраны труда / Л. В. Серегина // Юридическая ответственность: современные вызовы и решения: материалы для VIII Ежегодных научных чтений памяти профессора С. Н. Братуся / Москва : Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ : ИНФРА - М, 2013. - С. 182 - 196. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/439112> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

16 Труды Кубанского государственного аграрного университета. - ISSN: 1999-1703. - URL.: <https://new.znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=20c40cd0-6838-11e5-93f0-90b11c31de4c> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

17 Безопасность и охрана труда. – URL: <https://new.znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=20c40cb1-6838-11e5-93f0-90b11c31de4c> (дата обращения: 29.09.2020). – Текст : электронный.

18 Безопасность труда в промышленности. - ISSN: 0409-2961. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания

1. Приложение 1 к РПД.

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>., свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru.>., свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>., свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp , свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. –

Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/> , свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/> , свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/> , свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp> , свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru> , свободный доступ.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

Практическая работа №1 «Изучение ТК РФ (Раздел X) в области охраны труда»

Вопрос	Ответ
1. Какие обязанности возлагаются на работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда?	
2. Какие категории работников проходят медицинские работники? И какие требования предъявляются к ним?	
3. Какие обязанности возлагаются на работников в области охраны труда?	
4. Для чего, кем и как проходит государственная экспертиза условий труда?	
5. Требования, предъявляемые к службам охраны труда в организации?	
6. В каких случаях работников обеспечивают средствами индивидуальной защиты?	
7. В каких случаях работников обеспечивают молоком и лечебно-профилактическим питанием?	
8. Каким образом осуществляется обучение в области охраны труда?	
9. Какие требования предъявляются к несчастным случаям?	

Практическая работа №2 «Изучение закона РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»

Вопрос	Ответ
1. Какие предприятия относятся к категории опасных?	
2. На какие 4 класса подразделяют опасные производственные объекты?	
3. Какие виды деятельности в области промышленной безопасности?	
4. Какие обязательные требования, предъявляются к техническим устройствам, применяемым на опасном производственном объекте	
5. Какие обязанности предъявляются к организациям, эксплуатирующим опасный производственный объект	
6. Обязанности работников опасных производственных объектов?	
7. Действия по готовности к действиям по локализации и ликвидации последствий аварий	
8. Организация производственного контроля	
9. Расследование причин аварий	
10. Экспертиза промышленной безопасности	

Практическая работа №3 «Изучение ГОСТ 12.0.004 «Организация обучения безопасности труда»»

Изучить и законспектировать разделы 8-14.

Практическая работа №4 «Изучение Рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации»

Законспектировать пп. 2-3, 5-6.

Практическая работа №5 «Изучение Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях»

Изучить и законспектировать разделы II-IV.

Практическая работа №6 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.2-4)»

Изучить и законспектировать ПОТ РМ-011-2000 п.2-4.

Практическая работа №7 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.6-7)»

Изучить и законспектировать ПОТ РМ-011-2000 п.6-7.

Практическая работа №8 «Изучение Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (п.5)»

Изучить и законспектировать ПОТ РМ-011-2000 п.5.

Практическая работа №9 «Средства тушения пожара и пожарный инвентарь»

Краткие теоретические сведения

В качестве первичных средств пожаротушения применяют воду, песок, асбестовое полотно (или куски кошмы, грубого сукна), различные огнетушители. Вода обладает хорошими огнегасящими свойствами вследствие высокой теплоемкости и большой теплоты парообразования. Резервуар для воды должен быть объемом не менее 0,2 м³ и укомплектован ведрами. Воду нельзя применять для тушения легковоспламеняющихся жидкостей, имеющих меньшую, чем у воды, плотность (бензин, керосин, минеральные масла) и для тушения пожара в электроустановках, находящихся под напряжением. Песок используют для тушения небольших очагов воспламенения электропроводки и горючих жидкостей (мазута, красок, масла и т. п.). Хранят его в ящиках (емкостью 0,5, 1 или 3 м³) вместе с совковой лопатой во всех цехах и производственных помещениях.

Асбестовое полотно должно быть размером не менее 1х1 м. В местах хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей оно может быть увеличено до 2х1,5 м или 2х2 м. Асбестовое полотно набрасывают на горящую поверхность и тем самым изолируют ее от окружающей среды.

Используют его также для защиты от огня ценного оборудования, закрытия печей и отверстий в трубах с горючими материалами. Хранят в водонепроницаемом футляре (чехле), один раз в три месяца просушивают и очищают от пыли.

Огнетушители являются наиболее надежным средством при тушении загораний до прибытия пожарных подразделений.

В настоящее время промышленностью изготавливаются несколько типов огнетушителей, предназначенных для тушения загораний в различных условиях. В качестве огнегасящего вещества в огнетушителях используется химическая и воздушно-механическая пена, углекислота, специальные порошки. Ручные химический и воздушно-пенный огнетушители представлены на рис. 1

В огнетушителе ОХП-10 пена образуется в результате химической реакции, происходящей при смешивании щелочной и кислотной частей заряда. Пена под давлением, которое создается в корпусе огнетушителя, выбрасывается струей через насадку. В огнетушителе ОХП-10 кислотная часть заряда заключена в полиэтиленовый стакан, закрытый резиновым

колпаком, а щелочная часть заряда находится в корпусе. Огнетушитель предназначен для быстрого тушения небольших загораний твердых и жидких веществ, за исключением щелочей – калия, натрия, магния, а также спирта.

Нельзя использовать его на оборудовании, находящемся под напряжением. Огнетушитель рекомендуется использовать на стационарных объектах, на транспорте, на сельскохозяйственных машинах и агрегатах. Осматривают огнетушители один раз в месяц; заряд проверяют один раз в год.

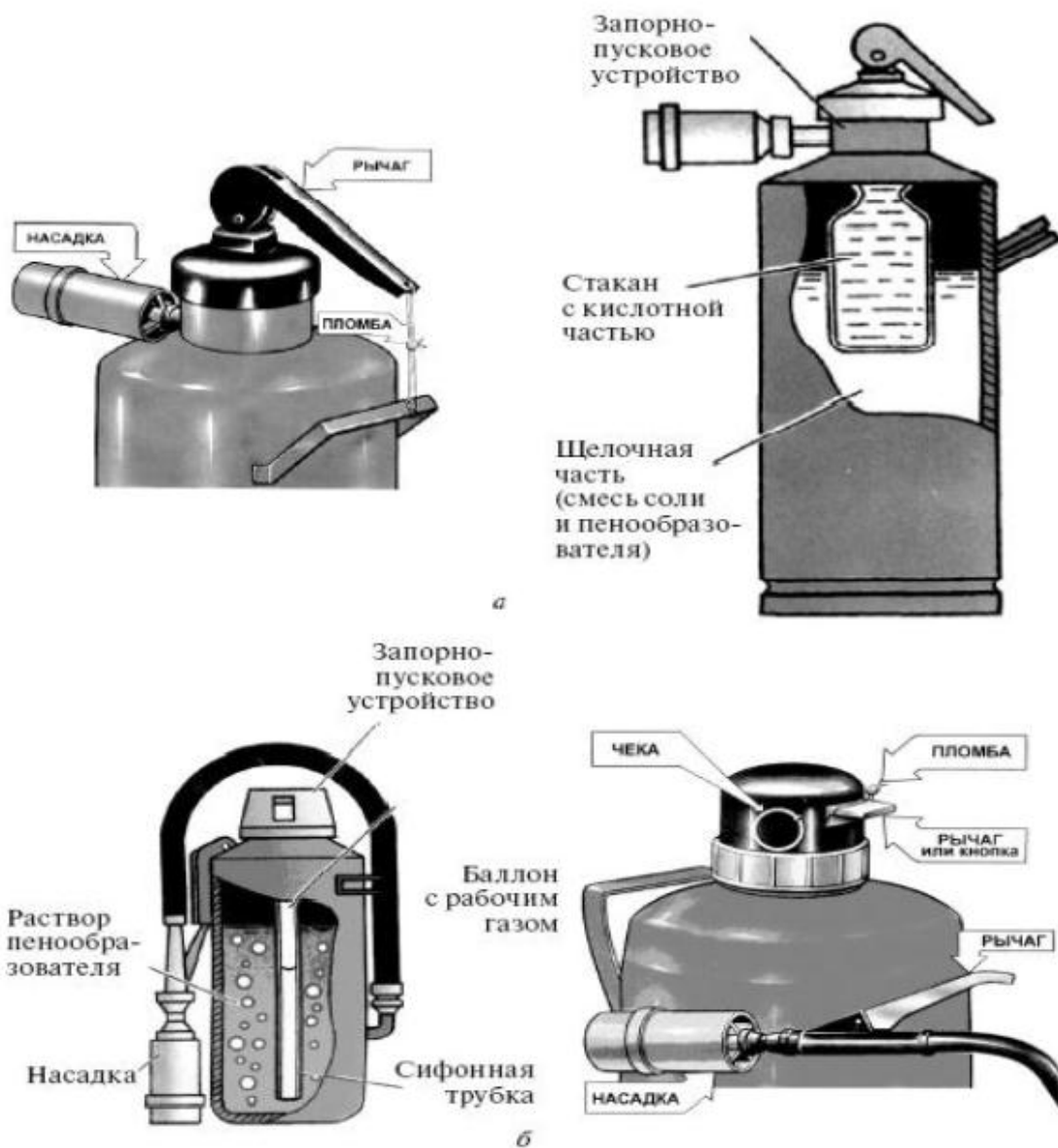


Рис. 1 Ручные огнетушители: а – химический пенный огнетушитель ОХП-10; б – воздушно-пенный огнетушитель ОВП-10

Чтобы привести огнетушитель ОХП-10 в действие, нужно повернуть рукоятку на 180° в вертикальной плоскости (при этом откроется клапан кислотного стакана) и перевернуть огнетушитель вверх дном. Кислотная часть заряда выливается в корпус и смешивается со щелочной частью заряда; образующуюся струю пены направляют на очаг пожара.

Принцип действия воздушно-пенного огнетушителя основан на вытеснении раствора пенообразователя избыточным давлением рабочего газа (воздух, азот, углекислый газ). При срабатывании запорно-пускового устройства прокалывается заглушка баллона с рабочим газом.

Пенообразователь выдавливается газом через каналы и сифонную трубку. В насадке пенообразователь перемешивается с засасываемым воздухом, и образуется пена. Она попадает на горящее вещество, охлаждает его и изолирует от кислорода. Для приведения в действие воздушно-пенного огнетушителя необходимо снять пломбу, выдернуть чеку, направить насадку на очаг пожара и нажать на рычаг.

Ручной углекислотный огнетушитель ОУ-2 (ОУ-5, ОУ-8) предназначен для тушения загораний в небольшом количестве всех видов горючих и тлеющих материалов (кроме киноплёнки на нитрооснове), а также электроустановок, находящихся под напряжением. В качестве огнетушащего средства в ОУ-2 применяется углекислый газ. Его огнетушащие свойства основаны на снижении концентрации кислорода в воздухе до такой величины, при которой горение прекращается, а также понижении температуры зоны горения. Углекислый газ имеет ряд достоинств: он не портит соприкасающиеся с ним предметы, неэлектропроводен, не изменяет в процессе хранения своих качеств.

К недостаткам углекислого газа следует отнести его токсичность при больших концентрациях в воздухе, поэтому углекислотный огнетушитель нельзя применять в малых помещениях. Зарядом в углекислотных огнетушителях служит жидкая углекислота, которая в момент приведения огнетушителя в действие быстро испаряется, образуя твердую углекислоту («снег») и углекислый газ.

Огнетушитель углекислотный представляет собой стальной баллон, в горловину которого встроена рукоятка с раструбом (рис. 2).

У огнетушителя ОУ-2 раструб присоединен к корпусу шарнирно. Кроме того, огнетушитель имеет предохранительное устройство мембранного типа, которое автоматически разряжает баллон огнетушителя при повышении в нем давления сверх допустимого.

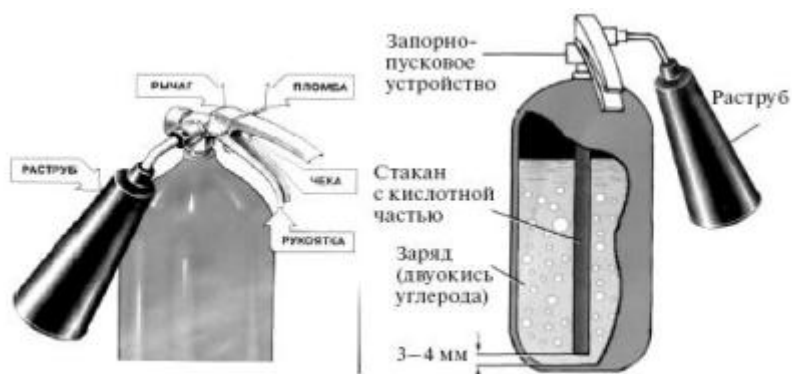


Рис. 2. Углекислотный огнетушитель ОУ-2

Чтобы привести огнетушитель в действие, необходимо сорвать пломбу, выдернуть чеку, перевести раструб в горизонтальное положение и нажать на рычаг, а затем направить струю заряда на огонь. При работе углекислотного огнетушителя нельзя касаться раструба, так как температура его за счет испарения жидкого углекислого газа понижается до -70°C . В случае попадания пены в глаза их следует промыть чистой водой или 2 %-ным раствором борной кислоты.

Ручной порошковый огнетушитель ОП-5 (рис. 3) предназначен для тушения небольших загораний на мотоциклах, легковых и грузовых автомобилях, тракторах и других машинах. Огнетушитель эффективно работает при температуре от минус 50 до плюс 50 $^{\circ}\text{C}$.

Принцип действия огнетушителя ОП-5 заключается в следующем. При срабатывании запорно-пускового устройства прокалывается заглушка баллона с рабочим газом (азот, углекислый газ). Газ по трубке подвода поступает в нижнюю часть корпуса огнетушителя и создает избыточное давление. Порошок вытесняется по сифонной трубке в шланг к стволу. Нажимая на курок ствола, можно подавать порошок порциями. Порошок, попадая на горящее вещество, изолирует его от кислорода воздуха.

Чтобы привести в действие огнетушитель ОП-5 необходимо сорвать пломбу, выдернуть чеку, поднять рычаг до отказа, направить ствол-насадку на очаг пожара и нажать на курок; через 5 секунд приступить к тушению пожара.



Рис. 3. Порошковый огнетушитель со встроенным газовым источником давления ОП-5

Порядок выполнения работы:

- 1 Ознакомиться краткими теоретическими сведениями.
- 2 Изучить устройство и принцип действия огнетушителей.
- 3 Заполнить табл.1, 2.

Таблица 1 - Область применения огнегасящих веществ

№ п/п	Огнегасительные вещества	Огнегасительные свойства				В какой области нельзя применять (вписать соответствующую букву из примечания)
		охлаждающее	изолирующее	разбавляющее	ингибирующее (замедляющее)	
1	Вода					
2	Песок					
3	Покрывало из войлока, брезента и т. п.					
4	Химическая пена					
5	Углекислота					
6	Порошки					

Примечание. Область применения огнегасящих веществ:

- а) дерево, изделия из дерева, ткани и т. п.;
- б) горючие жидкости (мазут, краски, масла);
- в) легко воспламеняющиеся жидкости (бензин, керосин);
- г) спирты;
- д) электроустановки под напряжением;
- е) ценные вещи (картины, документы, книги и т. п.);
- ж) одежда на человеке.

Таблица 2 - Ручные огнетушители

№ п/п	Марка	Условное обозначение	Технические характеристики: а) время действия, б) дальность действия, в) площадь гашения	Огнегасительные свойства	Область применения
1	ОХП-10				
2	ОУ-2				
3	ОП-5				

Контрольные вопросы:

1. Какие существуют первичные средства пожаротушения?
2. Как устроены ручные огнетушители ОХП-10, ОУ-2, ОП-1?
3. Каков принцип действия каждого огнетушителя?
4. Какие существуют ограничения использования указанных огнетушителей?