

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 09:46:01
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Иопова О.М./
«27» апреля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПИБ
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Охрана труда на предприятиях общественного питания
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: доцент, Марадудин М.С.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» формирование у обучающихся навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих охрану труда на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло – и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания».

Дисциплина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» является базовой для прохождения обучаемыми преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	приемы оказания первой помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях.	оказать первую помощь пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве.	методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях.
2	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания.	устройство технологического оборудования предприятий общественного питания.	правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности	навыками работы на технологическом оборудовании предприятий общественного питания различных классов.
3	ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности	определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	навыками работы с приборами по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест
4	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	нормативные документы по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда	организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционирование системы охраны труда на рабочих местах.	методикой анализа деятельности предприятий с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала

		выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.			
5	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях.	проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях	практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
6	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	меры безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания.	организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания.	навыками проведения мероприятий по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания.

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	52,2								52,2
<i>аудиторная работа:</i>									
лекции	26								26
лабораторные									
практические	26								26
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2								0,2
<i>контроль</i>	17,8								17,8
Самостоятельная работа	38								38
Форма итогового контроля	Э								Э
Курсовой проект (работа)									

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост. работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Нормативно-правовая база по охране труда на предприятиях общественного питания. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания.	1	Л	Т	2		ВК	ПО
2.	Документы, регламентирующие охрану труда. Ответственность за	1	ПЗ	В	2	1	ТК	Т

	нарушение нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.								
3.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания Профессиональные заболевания, травматизм, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма и заболеваний.	2	Л	П	2	1	ТК	Т	
4.	Оформление документации при несчастном случае. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.	2	ПЗ	Т	2	2	СЗ	Т	
5.	Гигиенические критерии условий труда. Факторы, влияющие на микроклимат на рабочем месте. Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте.	2	Л	Т	2	2	ТК	УО	
6.	Производственное освещение. Общие сведения. Правила и нормы освещения.	3	ПЗ	Т	2	2	РК ТР	Д	
7.	Вредные производственные факторы и меры защиты. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика.	3	Л	В	2	1	ТК	УО	
8.	Мероприятия по снижению вредных производственных факторов. Электромагнитные излучения. Шум и вибрация. Отопление и вентиляция. Кондиционирование воздуха.	4	ПЗ	Т	2	3	РК	ПО	
9.	Производственная санитария Опасные и вредные	4	Л	Т	2	1	ТК	УО	

	производственные факторы. Границы производственной санитарии Объекты производственной санитарии							
10.	Взаимодействие человека с опасными вредными производственными факторами. Идентификация опасных вредных факторов производств и оценка риска. Методы и средства защиты от опасных технических систем и технологических процессов.	4	Л	В	2	1	ТК	УО
11.	Факторы, влияющие на условия труда. Аттестация рабочих мест. Безопасность производственного оборудования.	5	ПЗ	Т	2	1	РК ТР	Д
12.	Экобиозащитная техника. Общие вопросы взаимодействия охраны труда с охраной окружающей среды. Нормативно-правовые основы охраны природной среды.	5	Л	Т	2	1	ТК	УО
13.	Порядок разработки инструкций на механическое, тепловое и холодильное оборудование Содержание инструкций. Порядок утверждения. Периодичность доведения до обслуживающего персонала. Документальное оформление инструктажа.	6	ПЗ	Т	2	1	СЗ	УО
14.	Материальные затраты на охрану труда. Обязательное социальное страхование от	6	Л	В	2	2	ТК	УО

	несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Общие принципы возмещения причиненного труда и страхования ответственности за его причинение.							
15.	Экономика охраны труда. Источники финансирования мероприятий на охрану труда. Источники финансирования расходов на проведение медицинских осмотров.	6	Л	Т	2	2	ТК	УО
16.	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.	7	ПЗ	Т	2	1	РК	ПО
17.	Пожарная безопасность на территории предприятий общественного питания. Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	7	Л	Т	2	1	ТК	Т
18.	Техника безопасности при работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием. Весоизмерительное и контрольно – кассовое оборудование предприятий общественного питания. Правила эксплуатации.	8	ПЗ	Т	2	1	ТК	Т
19.	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного	8	Л	В	2	1	ТК	УО

	<p>питания. Организация пожарной охраны. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Классификация помещений по пожаро- и взрывоопасности.</p>							
20.	<p>Виды объектов по пожарной и взрывной опасности. Классификация объектов по пожарной и взрывной опасности.</p>	8	Л	В	2	1	ТК	УО
21.	<p>Техника безопасности при организации погрузочно-разгрузочных работ на предприятиях общественного питания. Основные виды опасности и общие правила безопасных работ. Меры безопасности при погрузочно-разгрузочных операциях с товарами в различных видах тары.</p>	9	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
22.	<p>Изучение инструктажей по охране труда. Планы мероприятий по охране труда. Обучение и инструктажи по охране труда.</p>	9	Л	В	2	1	ТК	УО
23.	<p>Безопасность эксплуатации зданий предприятий общественного питания. Требования к производственным зданиям. Документация, необходимая для организации безопасной эксплуатации зданий.</p>	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
24.	<p>Противопожарная профилактика Средства пожаротушения. Правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случаях пожара.</p>	10	ПЗ	Т	2	3	ТК	ПО

25.	Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах Технологические процессы предприятий по выпуску макаронных и кондитерских изделий. Особенности эксплуатации оборудования.	10	ПЗ	Т	2	1	РК ТР	Д
26.	Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Технологические процессы предприятий общественного питания. Особенности эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.	11	ПЗ	В	2	3	РК	Т
27.	Выходной контроль				0,2	17,8	Вых. К	Э
Итого :					52,2	55,8		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: П – проблемная лекция, В- лекция визуализация, Т- лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК - входной контроль, ТК - текущий контроль, ТР – творческая работа, РК - рубежный контроль, Вых. К - выходной контроль, СЗ – ситуационная задача.

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

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль. Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании внеаудиторной работой для оформления и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Лекция – визуализация предусматривает визуальную форму лекционного материала с помощью технических средств, (видеотехники). Чтение лекции предполагает комментирование визуальных, ранее подготовленных материалов, используя демонстративные материалы, формы наглядности (натуральные объекты, фотографии структурно-логические схемы и т.п.), которые не только дополняют словесную информацию, но и сами выступают носителями новой информации.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

На проблемной лекции новое знание вводится через проблемность вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания студентов в сотрудничестве и в диалоге с преподавателем приближается к исследовательской деятельности. Содержание проблемы раскрываются путем организации поиска ее решения или суммирования и анализа традиционных и современных точек зрения.

Целью практических занятий является выработка практических навыков по организации безопасных условий труда на рабочих местах предприятий общественного питания.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие http://znanium.com/catalog/product/501450 http://znanium.com/catalog/product/501450	Пачурин Г.В., Щенников Н.И., Курагина Т.И.	М.: Форум, НИЦ ИНФРА – М, 2015	1-13
2.	Охрана труда на предприятии (Электронный ресурс): учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/71306	Солопова В.А.	Оренбургский государственный университет, ЭВС АСВ, 2017	1-13
3.	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств https://e.lanbook.com/reader/book/93587	Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев.-	Издательско торговая корпорация Дашков и К , 2017	1-13

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
	<u>Охрана труда</u> https://e.lanbook.com/book/100825	Шапров М.Н., Гузенко Е.Ю., Мартынов И.С., Мисюряев В.Ю., Курганский Ю.Л	Волгоград, Волгоградский ГАУ, 2017	1-13
	<u>Изучение документации по охране труда: Учебно-методическое пособие</u> https://e.lanbook.com/reader/book/134561	Качмазова Э. К. , Пораева З. Х	ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2019	1 – 13

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- поисковая система <https://yandex.ru/>
- научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru/>

г) периодические издания

- журнал Пищевые технологии <https://ivpt.kubstu.ru/>
- журнал Пищевая промышленность <http://foodprom.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

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

Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

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

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

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

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

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

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

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

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

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

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

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

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acadm Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

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

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Охрана труда на предприятиях общественного питания» имеются аудитории №№ 149, 130.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся № 332, читальные залы библиотеки оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

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

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

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

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

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

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

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

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

9. Учебно – методическое обеспечение самостоятельной работы

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

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

Методические указания по изучению дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» включают в себя курс лекций, методические указания по проведению практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины **«Охрана труда на предприятиях общественного питания»** на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа учебной дисциплины **«Охрана труда на предприятиях общественного питания»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Academic Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Academic Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

В) Дополнительная литература:

- Учебно-методическое пособие:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	<u>Основы безопасности жизнедеятельности : учебник</u> https://e.lanbook.com/book/133903	В. С. Долгов	Санкт-Петербург, Лань, 2020	1-13

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Пожарная безопасность: учебное пособие для вузов https://e.lanbook.com/book/166925	Бектобеков, Г. В.	Лань, 2021	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



(подпись)

Н.Л. Моргунова