

Аннотация дисциплины (АД)

Дисциплина модуль	Охрана труда и экологическая безопасность
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания. 2. Гигиена труда на предприятиях общественного питания. 3. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП. 4. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования. 5. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования. 6. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования. 7. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания 8. Противопожарные требования на ПОП 9.
Реализуемые компоненты	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-32
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые и законодательные акты и документы, законодательство о труде в РФ, правила техники безопасности и пожарной профилактики на ПОП; - методы качественного и количественного анализа вредных и опасных производственных факторов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; - получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками предупреждения воздействия на работающих вредных и опасных производственных факторов
Трудоемкость з.е	3

Объем занятий, часов	3/108	лекций	Практи- ческих	лаборатор- ных занятий	Самостоятель- ная работа
	всего	16	16	16	24
	В том числе в интерактивной форме	4	4		
Формы самостоя- тельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Форма отчетности (в т.ч по семестрам)	Экзамен в 8 семестре (1 , 36)				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.