


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

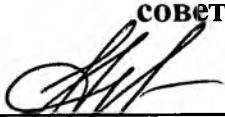
Декан, председатель совета
технологического факультета,


З.А. Абдулхаликов

19.09. 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


Н.С. Суракатов

14.10. 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.10 – Охрана труда и экологическая безопасность

наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

шифр и полное наименование направления (специальности)

по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»,
факультет Технологический,

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств общественного питания и товароведения

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) бакалавр
бакалавр (специалист)

Форма обучения очная, курс 4 семестр (ы) 8
очная, заочная, др.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 3 ЗЕТ (108 ч.) :

лекции 16 (час); экзамен 8 (1ЗЕТ – 36 ч.) ;
(семестр)

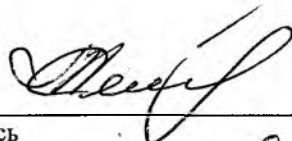
практические (семинарские) занятия 16 (час); зачет -
(семестр)

Лабораторные занятия 16 (час); самостоятельная работа 24 (час);

Курсовой проект -.

Зав. кафедрой ТШПОПит

подпись



А.Ф. Демирова

Начальник УО

подпись



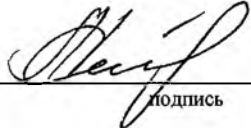
Э.В. Магомаева



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология организации ресторанного сервиса».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТШПОиТ от 12.09.2018 г., протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

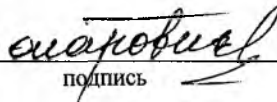

_____ А.Ф. Демирова
подпись

ОДОБРЕНО:

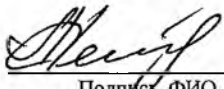
**Методической комиссией
направления
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**
шифр и полное наименование

**АВТОР
ПРОГРАММЫ:**

**М.М. Омаров, к.т.н.,
профессор**
ФИО уч. степень, ученое звание,


_____ подпись

Председатель МК


_____ А.Ф. Демирова
Подпись, ФИО

«17» 09 2018 г.

1. Цели освоения дисциплины «Охрана труда и экологическая безопасность»

Целью преподавания дисциплины охрана труда и экологическая безопасность является получение знаний в области правовых, организационных, санитарно-гигиенических и технических мероприятий для создания безвредных, безопасных, здоровых и высокопроизводительных условий труда на производстве.

Задачи освоения дисциплины:

Изучение теоретических и практических вопросов предупреждения производственного травматизма, профзаболеваний, отравлений, аварий, пожаров, взрывов и др. несчастных случаев на предприятиях общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б.1, вариативной части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Процессы и аппараты»; «Теплотехника»; «Электротехника»; «Технологическое оборудование».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

Готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

3.2. Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности предприятий питания (ОПК-4);

3.3. Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):

- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации и освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность

предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

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

Студент по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ПК-6);

- уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-7);

- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ГЖ-25);

- уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- 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

Уметь:

- 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;

Владеть:

- практическими навыками предупреждения воздействия на работающих вредных и опасных производственных факторов

4. Структура и содержание дисциплины «Охрана труда и экологическая безопасность»

4.1.Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	<p>Лекция 1 Тема: Организация охраны труда на предприятиях общественного питания: 1. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания 2. Основные законодательные акты по охране труда. 3. Обязанности инженера по охране труда. 4. Расследование несчастных случаев на ПОП 5. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП</p>	8	1	2			4	Входная контрольная работа
2	<p>Лекция 2 Тема: Гигиена труда на предприятиях общественного питания 1. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека. 2. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП 3. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.</p>	8	2	2	2	16	2	Контрольная работа 1

3	<p>Лекция 3 Тема: Безопасности труда при эксплуатации электрооборудования ПОП 1. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него 2.Заземление, зануление оборудования ПОП. 3.Первая доврачебная помощь при электрическом ударе</p>	8	3	4	4	4	
4	<p>Лекция 4 Тема: Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования 1.Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения 2.Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением 3. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.</p>	8	4	2	4	4	Контрольная работа 2
5	<p>Лекция 5 Тема: Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования 1.Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения. 2.Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения</p>	8	5	2	2	4	

6	Лекция 6 Тема: Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования 1. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты работающих от них 2. Первая помощь при отравлении аммиаком	8	6	2	2	2	Контрольная работа 3	
7	Лекция 7 Тема: Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания 1. Горение и его разновидности. 2. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика. 3. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания. 4. Спринклерные и дренчерные установки пожаротушения	8	7	2	2	2		
8	Лекция 9 Тема: Противопожарные требования на ПОП 1. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и Электрооборудования. 2. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров	8	8			2		
Итого				16	16	16	24	ЭКЗАМЕН 13ЕТ-36ч

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 3	Исследование загазованности рабочих мест ПОП	4	1,2

2	Лекция 3	Исследование запыленности рабочей зоны на ПОП	4	3,4
3	Лекция 4	Исследование уровня освещенности на рабочих местах ПОП	4	1,3
4	Лекция 4	Исследование производственного шума на ПОП	4	4,5
5	Лекция 4	Исследование вибраций на рабочих местах ПОП		6,7
	Итого:		16	

4.3. Содержание практических(семинарских)занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 2	Гигиена труда на предприятиях общественного питания	2	1,2
2	Лекция 3	Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП	2	3,4
3	Лекция 4	Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования	2	1,3
4	Лекция 7	Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования	2	5,6,7
5	Лекция 8	Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	8	3,10
	Итого		16	

4.4 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Кол-во часов	Рекомендуемая литература	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1.	Основные законодательные акты по охране труда	2	1	Реферат
2.	Расследование несчастных случаев на ПОП Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП	2	2,3	Реферат
3.	Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ	4	4,7	Дискуссия
4.	Сущность оперативного планирования производства. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства.	2	2	Доклад
5.	Структура производства доготовочных предприятий Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	2	3	Дискуссия
6.	Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.	2	1,2, 4, 5	Реферат
7.	Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов.	2	1,5	Реферат

	Организация рабочих мест в цехах			
8.	Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	2	4,7	Дискуссия
9.	Схема производства полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	2	3	Доклад
10.	Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	4	Реферат
11.	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	2	1	Реферат
12.	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач.	2	2,3	Дискуссия
	Итого:	24		

5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к

взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения. Обучение для бакалавров рекомендуется в течение одного семестра.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения; поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Термодинамические свойства водяного пара.
2. Физические и химические свойства металлов, различных кислот, оснований и их солей.
3. Работа, энергия и мощность, совершаемые различными газами и другими веществами.
4. Физическая сущность ЭМП, ВЧ, УВЧ, СВЧ, переменного электрического тока.
5. Тепло-массообменные процессы при тепловой обработке пищевых продуктов
6. Гигиена и физиология питания
7. Устройство и принцип работы вспомогательного и технологического оборудования ПОП
8. Процессы и технология приготовления пищи. (Измерение режимов технологических процессов при варке, обжарке, уваривании, подогреве и др.)

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания
3. Основные законодательные акты по охране труда
4. Организация охраны труда на ПОП
5. Обязанности инженера по охране труда.
6. Расследование несчастных случаев на ПОП.
7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.

Контрольная работа №2

1. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП
2. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него
3. Заземление, зануление оборудования ПОП.
4. Первая доврачебная помощь при электрическом ударе
5. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
6. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.
7. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
8. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
9. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.

Контрольная работа №3

1. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования
2. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
3. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения
4. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты работающих от них
5. Первая помощь при отравлении аммиаком

Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине: «Охрана труда и экологическая безопасность»

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Основные законодательные акты по охране труда.
4. Организация охраны труда на ПОП.
5. Обязанности инженера по охране труда.
6. Расследование несчастных случаев на ПОП.
7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.
12. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.

13. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него.
14. Заземление, зануление оборудования ПОП.
15. Первая доврачебная помощь при электрическом ударе.
16. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
17. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.
18. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
19. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
20. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
21. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.
22. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
23. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения.
24. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования.
25. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты работающих от них.
26. Первая помощь при отравлении аммиаком.
27. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.
28. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика.
29. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания.
30. Противопожарные требования на ПОП.
31. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию.
32. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров.

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Основные законодательные акты по охране труда.
2. Организация охраны труда на ПОП.
3. Обязанности инженера по охране труда.
4. Расследование несчастных случаев на ПОП.
5. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
6. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
7. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
8. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
9. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.
10. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.
11. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.

12. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
13. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
14. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
15. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.
16. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
17. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения
18. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования
19. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика
20. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания
21. Противопожарные требования на ПОП
22. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию
23. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров
24. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания
25. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
(Охрана труда и экологическая безопасность): основная литература,
дополнительная литература**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	Лк, Пз	Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебное пособие.	Калинина В. в М.	М.: Академия, 2004.-432 с.	17	1
2	Лк, Пз	Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Учебник	Мастрюков Б.С.	М.: Деловая литература, 2008г.	20	
3	Лк, Пз	Безопасность труда в химической промышленности.	Маринина В.И.	М.: Академия, 2007г.	20	

4	Лк, Пз	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях общественного питания	Омаров М.М.	Махачкала: ИПЦ ДГТУ, 2017, 72 с.	20	10
Дополнительная						
5	Лк, Пз	Гигиена питания: учебник для вузов	Королёв, А. А.	М.: Академия, 2007, 524 с.	19	1
6	Лк, Пз	Санитария и гигиена питания. - учебник для вузов.	Рубина Е. А.	М.: Академия, 2005г.	65	1
7	Лк, Пз	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Охрана труда и экологическая безопасность на ПОП» для студентов бакалавров направлений 260.800.62, 260.100.62	Омаров М.М.	Махачкала, ДГТУ, 2014, 36 с.	50	10

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Охрана труда и экологическая безопасность)

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: *ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.*

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Приборы
3	Аналитические весы
4	Центрифуга
5	Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции
6	Телевизор
7	Набор плакатов по темам лекций
8	Видеофильмы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Рецензент от выпускающей кафедры (работодателя) по направлению (специальности) _____ Т.Ш. Джалалова, к.э.н., директор к/п «Ацтека»