

Подписано электронной подписью:  
Вержицкий Данил Григорьевич  
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Дата и время: 2024-04-24 00:00:00  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Кузбасский гуманитарно - педагогически институт  
Факультет \_\_\_\_\_ информатики, математики и экономики \_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан

Фомина А.В. \_\_\_\_\_

«23» \_\_\_\_\_ июня \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **Рабочая программа дисциплины**

### **Б1.О.13 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания**

Направление

**43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки  
«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника  
бакалавр

Форма обучения  
очная, заочная

Год набора 2020

Новокузнецк 2021

## Оглавление

1	Цель дисциплины.....	3
1.1	Формируемые компетенции .....	3
1.2	Дескрипторные характеристики компетенций .....	3
2	Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	3
3	Учебно-тематический план и содержание дисциплины.....	5
3.1	Учебно-тематический план .....	5
3.2	Содержание занятий по видам учебной работы .....	6
4	Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	12
5	Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины. <b>Ошибка! За</b>	
5.1	Учебная литература .....	14
5.2	Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины. <b>Ошибка! Закладка не определена</b>	
5.3	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. <b>Ошибка! За</b>	
6	Иные сведения и (или) материалы.....	16
6.1	Примерные темы письменных учебных работ .....	16
6.2	Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации .....	17

## 1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК- 7.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

### 1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Общепрофессиональная	Безопасность обслуживания	ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

### 1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Дескрипторные характеристики компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности..	<b>Б1.О.14 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</b> Б2.О.01 (У) Ознакомительная Б2.О.02 (П) Организационно-управленческая Б2.О.03 (Пд) Преддипломная Б3 Государственная итоговая аттестация Б3.01(Д) Выпускная квалификационная работа

### 1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на	Знать: - теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, нормы и пра-

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	вила охраны труда и техники безопасности Уметь: применять полученные знания в практической сфере, обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. Владеть: - навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

## 2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.

Таблица 4 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ЗФО	ОФО
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	12	54
Аудиторная работа (всего):	12	54
в том числе:		
лекции	6	18
практические занятия, семинары	6	36
практикумы		
лабораторные работы		
в интерактивной форме		
в электронной форме		
Внеаудиторная работа (всего):	123	54
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)		
творческая работа (эссе)		
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	123	54
4 Промежуточная аттестация обучающегося – Экзамен, контрольная работа	9	36

### 3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины.

#### 3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоемкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		лекц.	практ.		
Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания									
1-2	1.1 Законодательство в области охраны труда	12	2	2	8		2	10	Аналитический обзор
3-4	1.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства	14	2	4	8	1		12	Тестирование
5-6	1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	12	2	2	8	1		12	Тестирование
Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания									
7-8	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	20	4	8	8	1		12	Тестирование
9-10	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	18	4	6	8	1	2	10	Тестирование
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность									
11-12	Электробезопасность	12	2	4	8	1		16	Тестирование
13-14	Пожарная безопасность	16	2	6	8	1		15	Тестирование,
15-16	Требования безопасности к производственному оборудованию	8		2	6		2	20	Решение кейсов.

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (все го час.)	Трудоёмкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц	практ. Т.		лекц	практ. Т.		
	Промежуточная аттестация – экзамен	36/9							
	<b>Итого за семестр</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>123</b>	

### 3.2. Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лекций
Содержание лекционного курса		
1	Законодательство в области охраны труда	1.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ. 2.Основные направления государственной политики в области охраны труда. 3.Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
2-3	Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. 2.Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 3.Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания. 4.Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. 5.Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. 6.Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. 7. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.
4 -5	Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания	1.Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лекций
		<p>2. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>3. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>4. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и туристических комплексах.</p> <p>5. Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>6. Межотраслевые правила по охране труда в гостиницах и в туристических комплексах.</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>
6	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</p> <p>2. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства.</p> <p>3. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.</p> <p>4. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях и др.</p> <p>5. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>6. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p> <p>7. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p> <p>8. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным</p>
7	Основные принципы построения системы безопасности гостиницы	<p>Организация мер по обеспечению безопасности гостей и их имущества. Защита имущества гостиницы. Обучение безопасности персонала гостиницы. Обеспечение предпринимательской безопасности гостиничного бизнеса. Состав и задачи службы безопасности гостиничного предприятия. Меры по профилактике краж. Ответственность гостиницы за имущество гостя.</p>
8.	Электробезопасность и пожарная безопасность на	<p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лекций
	предприятиях гостеприимства и общественного питания	2. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). 3. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. 4. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса.
9.	Пожарная безопасность на предприятиях гостеприимства и общественного питания	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. 2. Организация пожарной охраны в предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. 3. Противопожарный инструктаж: понятие, значение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. 4. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. 5. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. 6. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

#### Содержание практических занятий

№п/п	Тема практического занятия	Содержание практического занятия
1	Единые правовые нормы	Анализ законов и нормативных актов 1. Трудовой кодекс РФ; федеральные, межотраслевые, отраслевые нормативные правовые акты по охране труда. 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. 3. Права и обязанности работников в области охраны труда. 4. Ответственность за нарушение законодательства по охране труда
2	Межотраслевые и отраслевые правовые нормы	Анализ нормативных актов в индустрии гостеприимства 1. Межотраслевые и отраслевые правовые нормы 2. Направленность нормативных документов в области охраны труда. 3. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты
3-4	Организационные основы безопасности труда в организациях сферы гостеприимства	Подготовка и обсуждение аналитических обзоров 1. Управление охраной труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и обще-



	ства и общественного питания (4ч)	<p>ственного питания</p> <p>2. Планирование мероприятий по охране труда. Социально-экономическое значение мероприятий по охране труда, экономический механизм и источники финансирования охраны труда.</p> <p>3. Государственный надзор за охраной труда. Ведомственный контроль и надзор.</p> <p>4. Общественный контроль. Трехступенчатый контроль охраны труда на предприятии.</p> <p>5. Порядок обучения по охране труда; инструктажи и проверка знаний по охране труда. Разработка инструкций по охране труда</p>
5-6	Производственный травматизм и его профилактика (4 часа)	<p>Обсуждение вопросов и решение кейсов</p> <p>1. Понятие о травмах и профзаболеваниях.</p> <p>2. Классификация травматизма по тяжести исхода, обстоятельствам, травмирующему фактору.</p> <p>3. Анализ травматизма и профзаболеваний.</p> <p>4. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.</p> <p>5. Основные меры предупреждения травматизма и профзаболеваний.</p> <p>Организация работы персонала по обеспечению безопасности перевозок и выбору оптимальных решений при работах в условиях нестандартных и аварийных ситуаций.</p>
7	Классификация основных форм трудовой деятельности и оценка условий труда	<p>Обсуждение сообщений и тестирование</p> <p>1. Работоспособность человека и её динамика.</p> <p>2. Пути повышения эффективности трудовой деятельности человека.</p> <p>3. Энергетические затраты при различных видах деятельности. Утомление.</p> <p>4. Теплообмен и терморегуляция в организме человека.</p> <p>5. Антропометрические характеристики человека. Эргономика.</p> <p>6. Классификация основных форм деятельности человека.</p> <p>7. Вредные и опасные производственные факторы. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК и ПДУ (ГОСТ 12.0.003-74)</p> <p>8. Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса.</p> <p>9. Средства коллективной и индивидуальной защиты. Классификация. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты (ГОСТ 12.4.011-89)</p>
8	Влияние микроклимата на организм человека	<p>Обсуждение вопросов и решение кейсов</p> <p>1. Источники микроклиматических факторов и их параметры, влияние его на самочувствие и производительность труда.</p> <p>2. Гигиеническое нормирование контроль параметров микроклимата.</p> <p>3. Нормализация воздушной среды: отопление, венти-</p>

		ляция и кондиционирование воздуха.
9	Факторы световой среды на производстве. Освещение	Обсуждение вопросов и решение задач 1. Производственное освещение. Основные светотехнические характеристики. 2. Виды и системы освещения. 3. Нормирование. 4. 4. Источники света и осветительные приборы.
10.	Производственный шум, ультразвук, инфразвук, вибрация	Обсуждение вопросов и решение задач 1. Характеристика шума, его нормирование. 2. Производственный шум и его источники. Воздействие на человека. Меры борьбы с шумом. 3. Ультразвук и его источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия ультразвуковых колебаний. 4. Инфразвук и его источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия инфразвуковых колебаний. 5. Вибрация и ее источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия вибрации.
11	Неионизирующие излучения	Обсуждение вопросов и решение задач 1. Неионизирующие излучения; их физическая сущность, параметры, воздействие на организм, дозовые критерии, техногенные и природные источники; контроль параметров, защита работников. 2. Ионизирующие излучения; их физическая сущность, параметры, воздействие на организм, дозовые критерии, техногенные и природные источники; контроль параметров, ПДУ, защита работников.
12	Тестирование по темам 7-11	Выполнение 60 тестовых заданий.
13	Специальная оценка условий труда	Обсуждение вопросов и решение задач 1. Проведение специальной оценки условий труда. 2. Льготы и компенсации при выполнении тяжелых работ и работ во вредных и опасных условиях труда
14	Электробезопасность	Тестирование и тренинг 1. Воздействие электрического тока на человека. Факторы, влияющие на степень поражения электротоком. Виды поражения электрическим током. 2. Критерии электробезопасности, уровни допустимых токов. 3. Шаговое напряжение. Действие работника в аварийных ситуациях. 4. Основные и дополнительные средства защиты от поражения электрическим током. Плакаты и знаки по электробезопасности. 5. Организационные и технические мероприятия по предупреждению поражения электрическим током. 6. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. 7. Классификация электроинструмента по степени опасности поражения электрическим током. Выбор электроинструмента в зависимости от

		помещения.
15	Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства при чрезвычайных ситуациях	<p>Тестирование и тренинг</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Огнестойкость строительных конструкций зданий, сооружений по огнестойкости.</li> <li>2. Огнетушащие вещества.</li> <li>3. Пожарная техника, средства пожаротушения и защиты от пожара.</li> <li>4. Системы противопожарной защиты.</li> <li>5. Основные требования пожарной безопасности в гостиничных комплексах, кемпингах, отелях.</li> <li>6. Первая помощь при травмах: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) кровотечение и методы его остановки;</li> <li>б) искусственное дыхание;</li> <li>в) наружный массаж сердца;</li> <li>г) поражение электрическим током.</li> </ol> </li> <li>7. Факторы, вызывающие чрезвычайные ситуации и снижение уровня безопасности в индустрии гостеприимства.</li> <li>8. Международный опыт обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства (доклад).</li> </ol>
16	Требования к безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественно-го питания	<p>Подготовка и обсуждение аналитических обзоров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационные требования.</li> <li>2. Требования к технической оснащенности</li> <li>3. Требования к состоянию здоровья и уровню подготовленности участников.</li> <li>4. Требования к страхованию жизни и средств передвижения.</li> <li>5. Требования к страхованию жизни и средств передвижения</li> <li>6. Требования по спасению туристов.</li> <li>7. Обеспечение реабилитационных мероприятий.</li> <li>8. Требования по обеспечению профилактических мероприятий.</li> </ol>
17	Обеспечение безопасности туристов и деятельности туристских организаций	<p>Обсуждение сообщений и решение ситуационных задач</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность туристов: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) угрозы безопасности туристов;</li> <li>б) источники информации для обеспечения безопасности;</li> <li>в) обеспечение безопасности перед путешествием;</li> <li>г) обеспечение безопасности на транспорте;</li> <li>д) безопасность в районах с холодным климатом;</li> <li>е) безопасность в труднодоступных регионах.</li> </ol> </li> <li>2. Безопасность деятельности туристических предприятий: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) условия труда на рабочих местах; 2) гигиеническая классификация условий труда; в) технические средства обеспечения безопасности.</li> </ol> </li> </ol>
18	Промежуточное тестирование по дисциплине	

#### 4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (минимум - максимум)
<b>Текущая учебная работа ОФО</b>				
Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	80 (100% /баллов при- веденной шкалы)	Лекционные занятия	1 балл посещение 1 лекционного занятия	1 - 4
		Практические занятия .	2 балл - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% 4 балла – посещение 1 занятия и выполнение группового задания на занятии на 85,1-100%	22- 44
		Самостоятельная работа 1	5 заданий. За выполнение одного задания: минимум 2 балла, максимум 4 балла	10-20
		Контрольная работа 1	2 теоретических вопроса. Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов	6 - 12
		Контрольная работа 2	2 теоретических вопроса и 1 задача. Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов Решение задачи - от 6-ти до 8 баллов	12- 20
<b>Итого по текущей работе в семестре</b>				<b>51 - 100</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				
Промежуточная аттестация (экзамен)	20 (100% /баллов при- веденной шкалы)	Вопрос 1	3 балла - пороговое значение 5 баллов - максимальное значение	3 - 5
		Вопрос 2	3 балла - пороговое значение 5 баллов - максимальное значение	3 – 5
		Решение задачи	6 баллов (пороговое значение) 12 баллов (максимальное значение)	6–10
<b>Итого по промежуточной аттестации (зачет)</b>				<b>12-20</b>
<b>Текущая учебная работа ЗФО</b>				
Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	80 (100% /баллов при- веденной шкалы)	Лекционные занятия	1 балл посещение 1 лекционного занятия	0 - 3
		Практические занятия	2 балла - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% 4 балла – посещение 1 занятия и выполнение группового задания на занятии на 85,1-100%	8- 16

		Письменная работа	Выполнение заданий	5-9
		Письменная работа	Выполнение заданий	5-10
		Письменная работа	Выполнение заданий	5-10
		Письменная работа	Выполнение заданий	5-10
		Письменная работа	Выполнение заданий	5-10
		Письменная работа	2 теоретических вопроса. Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов	6 - 12
		Письменная работа	2 теоретических вопроса и 1 задача. Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов Решение задачи - от 6-ти до 8 баллов	12- 20
<b>Итого по текущей работе в семестре</b>				<b>51 - 100</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				
Промежуточная аттестация (экзамен)	20 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1 (темы 1 -7)	3 балла - пороговое значение 5 баллов - максимальное значение	3 - 5
		Вопрос 2 (темы 8 -15)	3 балла - пороговое значение 5 баллов - максимальное значение	3 – 5
		Решение задачи (анализ конфликтной ситуации)	6 баллов (пороговое значение) 12 баллов (максимальное значение)	6–10
<b>Итого по промежуточной аттестации (экзамен)</b>				<b>20-40</b>
<b>Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации 51 – 100 б.</b>				

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8. Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией,	пороговый	удовлетворительно	51-65

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок в решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.			
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	хорошо	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	отлично	86-100

## 5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Учебная литература

#### Основная учебная литература

1. Солопова, В.А. Охрана труда на предприятии : учебное пособие / В.А. Солопова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург: ОГУ, 2017. - 126 с. - ISBN 978-5-7410-1686. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481813> – Текст: электронный.

2. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с. - ISBN 978-5-4475-8304-0 – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851> – Текст: электронный.

#### Дополнительная литература

1. Евсеев, В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания : учебное пособие / В. О. Евсеев, А. В. Прохоров. - Москва : Вузовский Учебник : Инфра-М, 2013. - 279 с. - ISBN 978-5-9558-0282-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/403634> .

2. Мышкина, О.Е. 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. - ISBN 978-5-98281-151-6. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/347316>. - Текст: электронный.

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ РМ-011-2000. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 96 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57439> . – ISBN 5-379-00114-9, 978-5-379-00114-8. – Текст : электронный.

## 5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<p><b>410</b> Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа. <b>Специализированная (учебная) мебель:</b> доска меловая, кафедра, моноблоки аудиторные. <b>Оборудование:</b> <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор. <b>Используемое программное обеспечение:</b> MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). <b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>
<p><b>403</b> Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. <b>Специализированная (учебная) мебель:</b> доска меловая, столы, стулья. <b>Оборудование для презентации учебного материала:</b> <i>переносные</i> - ноутбук, экран, проектор. <b>Используемое программное обеспечение:</b> MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). <b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>

## 5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Российский союз туриндустрии.– URL: <http://www.rata.ru/>
2. Российская гостиничная ассоциация. – URL: <http://www.rha.ru/>
3. Федерация рестораторов и отельеров. – URL: <http://www.new.frio.ru/>
4. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – URL: <http://www.unwto.org/index.php>
5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – URL: <http://www.ih-ra.com/>

## **6 Другие сведения и (или) материалы.**

### **6.1. Примерные темы и варианты письменных учебных работ**

Самостоятельная работа студентов осуществляется в следующих формах:

- подготовка к практическим занятиям;
  - самостоятельное изучение тем дисциплины (электронное обучение);
  - подготовка к текущим контрольным мероприятиям (тестовые опросы);
- подготовка аналитических обзоров по заданным темам.
- выполнение контрольной работы.

#### **Примерные темы аналитических обзоров**

1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ.
2. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
3. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
4. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).
5. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
6. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
7. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

#### **Примеры тестовых заданий**

1. **Какого вида искусственного освещения нет:** а) рабочее; б) дежурное; в) аварийное; г) целевое.
2. **К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания:** а) II; б) III; в) IV; г) V.
3. **Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены:** а) 5 кг; б) 6 кг; в) 7 кг; г) 8 кг.
4. **Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:** а) 24 ч.; б) 28 ч.; в) 32 ч.; г) 36 ч.
5. **Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:** а) собственник; б) руководитель службы охраны труда; в) представитель профсоюза; Г) руководитель подразделения.
6. **Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:** а) анемометр; б) термометр; в) термограф; г) психрометр.
7. **Какой единицей измеряют яркость:** А) люкс; б) кандела; в) люмен; г) нит.
8. **Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:** А) дым Б) токсические продукты сгорания В) паника Г) недостаток кислорода тест.
9. **12 объём производственных помещений на одного работающего должен быть не менее:** а) 5 м<sup>3</sup>; б) 10 м<sup>3</sup>; в) 15 м<sup>3</sup>; г) 20 м<sup>3</sup>.
10. **В каком случае по результатам расследования несчастного случая составляется акт по форме н-1:** а) во время совершения рабочим кражи; б) вследствие отравления алкоголем; в) при выполнении своих служебных обязанностей; г) в случае естественной смерти.
11. **В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт н-1:** а) 3 экземпляра; б) 4 экземпляра; в) 5 экземпляров; г) 6 экземпляров.
12. **Как классифицируются химические вещества, вызывающие раковые заболевания:** а) канцерогенные; б) мутагенные; в) сенсибилизирующие; г) общетоксические.



- 13.** Как классифицируются химические вещества, действующие как аллергены: а) канцерогенные; б) мутагенные; в) сенсibiliзирующие; г) общетоксические.
- 14.** Что из перечисленного ниже относится к качественным показателям освещения: а) световой поток; б) сила света; в) фон; г) освещённость.
- 15.** Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет: а) дисциплинарной; б) общественной; в) административной; г) материальной.
- 16.** В соответствии с ДСТУ-2272-93 начало горения под действием источника зажигания это: а) вспышка; б) возгорание; в) воспламенение; г) тление.
- 17.** Что из ниже перечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и т. д.: а) ультразвук; б) шум; в) электромагнитные поля; г) инфразвук.
- 18.** Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии: а) целевой; б) внеплановый; в) первичный; г) вводный.
- 19.** Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте: а) повторный; б) вводный; в) первичный; г) целевой.
- 20.** Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу: а) первичный; б) вводный; в) внеплановый; г) целевой
- 21.** Каков ПДН высоко опасных вредных веществ: а) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>; б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>; в) 1,1...10,0 мг/м<sup>3</sup>; г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>.
- 22.** Для измерения скорости движения воздуха используют прибор: а) анемометр; б) термометр; в) термограф; г) психрометр.
- 23.** О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте; б) о нарушении правил охраны труда другими работниками; в) о желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время.
- 24.** Температура в помещении? а) в холодный период — 22–24 °с; в теплый период — 20–25 °с. б) в холодный период — 24–26 °с; в теплый период — 22–26 °с. в) в холодный период — 26–28 °с; в теплый период — 24–27°с.
- 25.** Рабочая зона — это... а) пространство до 2м над уровнем площадки, где находится рабочее место; б) пространство до 5м над уровнем площадки, где находится рабочее место; в) пространство до 10м над уровнем площадки, где находится рабочее место.
- 26.** Для какой категории при 8-ми часовой работе нужно отдыхать каждые 2 часа по 15 минут: а) для первой категории; б) для второй категории; в) для третьей категории.
- 27.** Обеспечивает работнику физиологически удобную позу и позволяет изменять ее в течение рабочего времени: а) рабочий стол; б) рабочий стул; в) рабочий пол.
- 28.** На работах с повышенной опасностью работники проходят обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда: а) до начала выполнения должностных обязанностей и в дальнейшем один раз в год; б) периодически раз в 3 года; в) периодически раз в 5 лет; г) по указанию администрации.
- 29.** Вводный инструктаж по охране труда с вновь принятыми работниками проводит: а) специалист по охране труда; б) сотрудник отдела кадров; в) непосредственный руководитель; г) председатель профкома.
- 30.** Когда проводится целевой инструктаж по охране труда? а) при направлении на выполнение разовой или временной работы; б) при переводе работника из одного цеха в другой; в) при изменении технологии или после несчастного случая; г) после выхода из перерыва.

### ***Задания для контрольной работы***

Контрольная работа состоит из двух теоретических вопросов и тестовых заданий. Выполняется по вариантам: по номеру зачетки (последняя цифра номера зачетки является вашим вариантом контрольной работы). Всего 10 вариантов.

#### **Вариант 1**

Раскрыть следующие темы:

1. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности крупных гостиниц (250–300 номеров).
2. Меры профилактики по предотвращению хищений в гостинице (номер, кухня, шведский

стол, банкетный зал, конференц-зал).

Решить тестовые задания:

1. С появлением денег и денежных отношений возникает следующее понятие безопасности: а) безопасность материальных ценностей; б) безопасность финансовых средств; в) безопасность собственности; г) личная безопасность.

2. На каком уровне менеджмента безопасности осуществляется формирование и реализация государственной политики и государственной программы по безопасности туризма: а) международный; б) государственный; в) оперативно-производственный.

3. В каком году проходила первая международная конференция по безопасности туризма и снижению рисков в путешествиях: а) 1991 год; б) 2001 год; в) 1995 год; г) 2005 год.

4. Первым документом, в котором нашли свое отражение вопросы безопасности туризма, стала: а) Декларация Гаагской межпарламентской конференции по туризму; б) Хартия туризма; в) Международный пакт ООН о безопасности туризма.

5. Угроза нахождения ядовитых растений в зоне расположения отеля относится к: а) экономическим; б) биологическим; в) экологическим.

**Вариант 2**

Раскрыть следующие темы:

1. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности малых гостиниц (20–30 номеров).

2. Требования к персоналу службы безопасности гостиницы, правила приема, увольнения, техническое оснащение, контроль.

Решить тестовые задания:

1. В чьи обязанности входит обеспечение безопасности туриста и его имущества во время пребывания туриста в стране: а) транспортного предприятия; б) турфирма принимающей стороны; в) экскурсионное бюро; г) турагентская фирма.

2. Какая подсистема не входит в систему комплексной безопасности: а) пожарная; б) физическая; в) психологическая; г) юридическая; д) информационная безопасность.

3. Что является стержнем всей системы обеспечения безопасности в туристском предприятии: а) эффективный менеджмент; б) система комплексной безопасности; в) маркетинг.

4. В каком году проходила первая международная конференция по безопасности туризма и снижению рисков в путешествиях: а) 1991 год; б) 2001 год; в) 1995 год; г) 2005 год.

5. Сотрудники службы безопасности являются: а) объектом обеспечения безопасности; б) субъектами обеспечения безопасности.

**Вариант 3**

Раскрыть следующие темы:

1. Обеспечение безопасности здоровья гостей в гостинице в местах общего пользования (сауна, солярий, баня, бассейн).

2. Комплекс мер по обеспечению безопасного питания гостей в гостинице.

Решить тестовые задания:

1. Сотрудники службы безопасности являются: а) объектом обеспечения безопасности; б) субъектами обеспечения безопасности.

2. Устойчивое финансовое положение туркомплекса для туриста является: а) угрозой его безопасности; б) экономической безопасностью; в) экономическим комфортом.

3. Кто не участвует в формировании государственной политики и соответствующей законодательной базы по безопасности туризма: а) парламент; б) туристы; в) туроператоры; г) министерства; д) туристская ассоциация.

4. Какая подсистема не входит в систему комплексной безопасности: а) пожарная; б) физическая; в) психологическая; г) юридическая; д) информационная безопасность.

5. Расположите следующие типовые мероприятия в порядке их использования при возникновении угроз: а) нейтрализация; б) предотвращение; в) выявление г) уничтожение; д) пресечение; е) локализация; ж) отражение.

**Вариант 4**

Раскрыть следующие темы:

1. Порядок действия службы безопасности и других служб при возникновении ЧП в гостинице

(хулиганство, проникновение в номер, в зону).

2 Мероприятия по обеспечению электробезопасности гостиниц.

Решить тестовые задания:

1. Что не относится к функциям менеджмента безопасности: а) мотивация; б) анализ; в) планирование; г) выявление.

2. Что является стержнем всей системы обеспечения безопасности в туристском предприятии: а) эффективный менеджмент; б) система комплексной безопасности; в) маркетинг.

3. Составляющими системы безопасности являются: а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности; б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности; в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.

4. Формирование творческого, заинтересованного отношения к своей работе и работе по обеспечению безопасности относится к функции: а) организации; б) контроля; в) планирования; г) мотивации.

5. Совокупность специальных мер и средств, обеспечивающих безопасность туристского предприятия это: а) методы обеспечения безопасности; б) система комплексной безопасности туристского предприятия; в) функции менеджмента безопасности.

### **Вариант 5.**

Раскрыть следующие темы:

1. Особый режим работы службы безопасности при проживании и посещении вип-персон в гостиницах.

2. Мероприятия по безопасности в гостинице, разработанные на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).

Решить тестовые задания:

1 Укажите, какие задачи не входят в функцию планирования: а) разработка стратегии ТП в обеспечении безопасности, согласованной с маркетинговой стратегией; б) оптимизация ресурсов ТП при решении задач обеспечения безопасности; в) анализ экономических факторов, влияющих на полноту и эффективность осуществления менеджмента безопасности.

2 В чьи обязанности входит обеспечение безопасности туриста и его имущества во время пребывания туриста в стране: а) транспортного предприятия; б) турфирма принимающей стороны; в) экскурсионное бюро; г) турагентская фирма.

3. Кто является ответственным за обеспечение безопасности туристов во время туристских перевозок: а) туроператор-организатор путешествия; б) турагент; в) транспортное предприятие; г) экскурсионное бюро; д) турфирма принимающей стороны.

4. Первым документом, в котором нашли свое отражение вопросы безопасности туризма, стала: а) Декларация Гаагской межпарламентской конференции по туризму; б) Хартия туризма; в) Международный пакт ООН о безопасности туризма.

5. Угроза нахождения ядовитых растений в зоне расположения отеля относится к: а) экономическим; б) биологическим; в) экологическим.

### **Вариант 6**

Раскрыть следующие темы:

1. Экономическая безопасность и обеспечение коммерческой тайны в гостиницах, мероприятия.

2. Поддельные платежные документы в гостиницах и способы их распознавания.

Решить тестовые задания:

1. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте; б) о нарушении правил охраны труда другими работниками; в) о желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время.

2. Температура в помещении? а) в холодный период — 22–24 °С, в теплый период — 20–25 °С; б) в холодный период — 24–26 °С, теплый период — 22–26 °С; в) в холодный период — 26–28 °С, в теплый период — 24–27 °С.

3. Рабочая зона — это... а) пространство до 2м над уровнем площадки, где находится рабочее место; б) Пространство до 5м над уровнем площадки, где находится рабочее место; в) Пространство до 10м над уровнем площадки, где находится рабочее место.

4. Для какой категории при 8-ми часовой работе нужно отдыхать каждые 2 часа по 15 минут:

а) для первой категории; б) для второй категории; в) для третьей категории.

5. Обеспечивает работнику физиологически удобную позу и позволяет изменять ее в течение рабочего времени: а) рабочий стол; б) рабочий стул; в) рабочий пол.

### **Вариант 7**

Раскрыть следующие темы:

1. Организация работы службы безопасности в гостинице.

2. Требования по безопасности к зданию гостиниц, аудит безопасности.

Решить тестовые задания:

1. Что не относится к функциям менеджмента безопасности: а) мотивация; б) анализ; в) планирование; г) выявление.

2. Что является стержнем всей системы обеспечения безопасности в туристском предприятии: а) эффективный менеджмент; б) система комплексной безопасности; в) маркетинг.

3. Составляющими системы безопасности являются: а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности; б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности; в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.

4. Формирование творческого, заинтересованного отношения к своей работе и работе по обеспечению безопасности относится к функции: а) организации; б) контроля; в) планирования; г) мотивации.

5. Совокупность специальных мер и средств, обеспечивающих безопасность туристского предприятия, это: а) методы обеспечения безопасности; б) система комплексной безопасности туристского предприятия; в) функции менеджмента безопасности.

### **Вариант 8**

Раскрыть следующие темы:

1. Организация противопожарной системы безопасности гостиницы.

2. Мероприятия по сохранению имущества, здоровья и жизни проживающих в гостинице.

Решить тестовые задания:

1. На работах с повышенной опасностью работники проходят обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда: а) до начала выполнения должностных обязанностей и в дальнейшем один раз в год; б) периодически раз в 3 года; в) периодически раз в 5 лет; г) по указанию администрации.

2. Вводный инструктаж по охране труда с вновь принятыми работниками проводит: а) специалист по охране труда; б) сотрудник отдела кадров; в) непосредственный руководитель; г) Председатель профкома.

3. Когда проводится целевой инструктаж по охране труда? а) при направлении на выполнение разовой или временной работы; б) при переводе работника из одного цеха в другой; в) при изменении технологии или после несчастного случая; г) после выхода из перерыва.

4. Кто может отменить предписание специалиста по охране труда? а) руководитель предприятия; б) профсоюзный комитет; в) суд; г) Прокуратура.

5. Кем осуществляется расследование несчастных случаев на производстве? а) комиссией, назначенной руководителем предприятия; б) отделом охраны труда; в) Инспектором Госгорпромнадзора; г) профсоюзным комитетом.

### **Вариант 9**

Раскрыть следующие темы:

1. Назначение и содержание функций обслуживания и обеспечения при выборе средств перемещения туристов.

2. Условия размещения в номерах гостиницы.

Решить тестовые задания:

### **Вариант 10**

Раскрыть следующие темы:

1. Распознавание образа опасностей в средах обитания: количественные характеристик и координат опасности.

2. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов, предусмотренные ГОСТ Р-50644.

Решить тестовые задания:

1. Расследуется несчастный случай, о котором пострадавший своевременно не сообщил:  
 а) расследуется по заявлению потерпевшего; б) не расследуется; в) расследуется, если с момента происшествия прошло не более одного месяца; г) в случае смерти потерпевшего.
2. В каком размере предприятие платит штраф в случае установления попытки сокрытия работодателем несчастного случая: а) в 10-кратном размере; б) в 5-кратном размере; в) в 20-кратном размере; г) в 15-кратном размере.
3. В каком случае выносится постановление о наложении штрафа на предприятие?  
 а) по итогам министерской проверки; б) по итогам комплексной проверки состояния охраны труда предприятия; в) по итогам проверки инспектором Госгорпромнадзора; г) по решению трудового коллектива; д) по итогам комплексной проверки состояния охраны труда предприятия.
4. Кто подтверждает (устанавливает) право работников на льготное пенсионное обеспечение, дополнительный отпуск, сокращенный рабочий день: а) отдел охраны труда.  
 б) комиссия по аттестации рабочих мест; в) профком предприятия; г) органы соцстраха.
5. С увеличением силы тока, проходящего через тело человека, поражения человека: а) не изменяется; б) увеличивается; в) уменьшается; г) не изменяется.

## 6.2. Примерные вопросы и задания / задания для промежуточной аттестации

Таблица 10 - Примерные теоретические вопросы и практические задания / задачи к экзамену

Разделы и темы	Примерные теоретические вопросы	Примерные практические задания / задачи
<b>Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания</b>		
Законодательство в области охраны труда	1. Трудовое законодательство и иные акты, содержащие нормы трудового права и охраны труда. Основные положения трудового законодательства 2. Система правового регулирования в области охраны труда. 3. Понятие трудового договора. Стороны трудового договора. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. 4. Коллективный и трудовой договор. Продолжительность рабочего времени и времени отдыха.	1. Задания по подготовке оценки условий труда. 2. Задания по проведению специальной оценки условий труда.
Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства	5. Ответственность за нарушение требований охраны труда. 6. Санитарные меры охраны труда. 7. Технические и организационные меры снижения аварийности и травматичности. 8. Расследование несчастных случаев на производстве.	3. Задание на расследование несчастных случаев на производстве (на примере конкретных случаев).

<p>Организация охраны труда на предприятиях общественного питания</p>	<p>9. Влияние факторов производственной среды на работников. Меры по защите работников от воздействия опасных и вредных факторов производственной среды.</p> <p>10. Медицинские осмотры работников гостиниц и предприятий общественного питания.</p> <p>11. Положение об особенностях режима рабочего времени.</p> <p>12. Виды инструктажей и сроки их проведения.</p> <p>13. Специальная оценка условий труда в индустрии гостеприимства</p> <p>14. Оказание первой помощи пострадавшему при несчастных случаях</p> <p>15. Расчет эффективности звукопоглощения помещений.</p> <p>16. Расчет искусственного освещения помещений.</p>	<p>4. Задача на расчет звукопоглощающих облицовок в помещении.</p> <p>5. Задача на расчет искусственного освещения помещения.</p> <p>6. Оказать помощь при переломе.</p> <p>7. Оказать помощь при кровотечениях.</p> <p>8. Оказать помощь при ожогах.</p> <p>9. Выполнять непрямой массаж сердца.</p> <p>10. Выполнять искусственную вентиляцию легких.</p>
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания</b>		
<p>Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p>17. Характеристика и влияние шума на организм человека. Уровни шума.</p> <p>18. Характеристика и влияние вибрации на организм человека.</p> <p>19. Производственное освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение.</p> <p>20. Виды освещения</p> <p>21. Классификация условий труда.</p> <p>22. Вентиляция, отопление и кондиционирование воздуха. Мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочих помещений</p>	<p>11. Задание на применения средств индивидуальной защиты.</p> <p>12. Задание на применения средств коллективной защиты.</p>
<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>	<p>23. Оказание первой помощи. Доврачебная помощь. Искусственное дыхание. Массаж сердца.</p> <p>24. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	<p>13. Показать приемы оказания первой помощи при переломах.</p> <p>14. Показать приемы оказания первой помощи при кровотечениях.</p> <p>15. Показать приемы оказания первой помощи при ожогах.</p>
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		
<p>Электробезопасность</p>	<p>25. Особенности поражения человека электрическим током.</p> <p>26. Воздействие электрического тока на организм человека.</p>	<p>16. Задача на расчет выбора предохранителей электропотребителей.</p> <p>17. Показать приемы пер-</p>

	<p>27. Организационные и технические меры по обеспечению электробезопасности.</p> <p>28. Оказание помощи пораженному электрическим током.</p> <p>29. Техника безопасности во избежание поражения электрическим током. .</p> <p>30. Правила электробезопасности для работников.</p> <p>32. Воздействие электрического тока на человека. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</p> <p>33. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Освобождение от электрического тока. Способы проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.</p>	<p>вой помощи пострадавшим от электрического тока.</p> <p>18. Показать способы проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.</p>
Пожарная безопасность	<p>34. Организация системы пожарной безопасности на предприятии.</p> <p>35. Причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара. Действия работников при возникновении пожара.</p> <p>36. Огнетушители. Назначение. Виды огнетушителей. Техника безопасности при работе с огнетушителями.</p> <p>37. Типы огнетушителей. Устройство. Обращение с огнетушителями и средствами тушения пожара.</p> <p>38. Устройство выходов из служебно-технических помещений.</p> <p>39. Расчет времени эвакуации.</p>	<p>19. Задача на расчет времени эвакуации из здания при пожаре.</p> <p>20. Показать приемы обращения с огнетушителями и средствами тушения пожара.</p>
Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>40. Средства защиты при обслуживании устройств. Виды средств защиты.</p> <p>41. Технические средства защиты (заземление, блокировка, указатели напряжения).</p> <p>42. Освобождение пострадавшего от электрического тока в установках напряжения до 1000 В и выше 1000 В.</p>	

## **Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины Б 1.О.13 «Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» составлена в соответствии с ФГОС-3++ ВО и утверждена в комплекте с ОПОП направления **43.03.03 Гостиничное дело**.

Составитель: Михайлова Н.К., доцент кафедры экономики и управления