

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и
туризма
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.О.27 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	кандидат экономических наук, доцент Шиндина Ю.А.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:*Цель освоения дисциплины:*

формирование целостного представления о законодательстве в области охраны труда, организации охраны труда на предприятиях индустрии гостеприимства; формирование знаний студентов по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний, а также возможной минимизации их социальных последствий.

Задачи дисциплины:

формирование у студентов знаний, позволяющих предотвратить производственный травматизм профессиональные заболевания, а также возможную минимизацию их социальных последствий;

привитие навыков работы с нормативными документами по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

формирование знаний нормативных документов по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. формирование знаний по организации безопасности людей в организациях сферы гостеприимства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Наименование категории (группы) компетенций: «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-8.2 Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.	
	УК-8.3 Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Знает об основных направлениях государственной политики в области противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; международно-правовые основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; организационные основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции.	Наименование категории (группы) компетенций: «Гражданская позиция»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	УК-10.2 Умеет выявлять признаки экстремистской и террористической деятельности, коррупционного поведения; анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремистской и террористической деятельности, коррупции.	
	УК-10.3 Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры, соблюдать правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения.	
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 Знает стандарты обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Наименование категории (группы) компетенций: «Безопасность обслуживания»
	ОПК-7.2 Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-7.3 Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8.1. Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Сформированы систематические представления о: основах безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения; правилах по охране труда, основах трудового законодательства Российской Федерации; классификации чрезвычайных ситуаций; действиях при авариях, катастрофах и стихийных бедствиях; назначении, подготовки и правилах пользования индивидуальными средствами защиты при современных средствах поражения; технике безопасной работы на предприятии; современных научных принципах и методах исследования рынка гостиничных услуг;
УК-8.2. Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.	Сформировано умение: оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; оказать первую помощь при кровотечении, ожогах, ранении и травмах; пользоваться, находящимися в индивидуальной аптечке, предметами и средствами по их прямому назначению; выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности; выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; анализировать причины и ход развития возможных чрезвычайных ситуаций;

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: поддержания безопасных условий жизнедеятельности; создания безопасных условий жизнедеятельности; участия в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций; навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками составления и оформления отчета;
УК-10.1. Знает об основных направлениях государственной политики в области противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; международно-правовые основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции; организационные основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму, коррупции.	Знает: методы организации безопасности, организационные основы противодействия экстремистской деятельности, терроризму.
УК-10.2. Умеет выявлять признаки экстремистской и террористической деятельности, коррупционного поведения; анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремистской и террористической деятельности, коррупции.	Умеет: организовывать меры безопасности в гостиничном комплексе, противодействовать экстремистской деятельности, терроризму.
УК-10.3. Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры, соблюдать правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения.	Владеет: технологией организации безопасности гостиничным комплексом, основами противодействия экстремистской деятельности, терроризму.
ОПК-7.1. Знает стандарты обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Сформированы систематические представления о: требованиях к безопасности обслуживания потребителей туристских услуг; основах безопасности обслуживания потребителей на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;
ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественно-го питания.	Сформировано умение: применять нормативную документацию по обеспечению безопасности обслуживания потребителей туристских услуг; обеспечить безопасность обслуживания потребителей в соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности
ОПК-7.3. Владеет способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: соблюдения требований охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий из-бранной сферы деятельности; организации работы в соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности.

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ОПК-7.1 УК-10.1 УК-8.1	ОПК-7.2 УК-10.2 УК-8.2	ОПК-7.3 УК-10.3 УК-8.3
1	Законодательство в области охраны труда	УК-8 ОПК-7	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
2	Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства	ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
3	Организация охраны труда на предприятиях	УК-8 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
4	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	УК-8 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
5	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	УК-8 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
6	Электробезопасность	ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
7	Пожарная безопасность	УК-8 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
8	Требования безопасности к производственному оборудованию	УК-8 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
9	Поддержание безопасности жизнеобеспечения организации сферы гостеприимства	УК-8 УК-10 ОПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №5 (10)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Тема 1: Законодательство в области охраны труда Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли сервиса и туризма* 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 (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими закона-ми, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211) * Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Законодательство в области охраны труда.</p>

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 2: Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда* Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда*. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства</p> <p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 3: Организация охраны труда на предприятиях Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания* Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. * Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников* Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда* Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, вне-плановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Организация охраны труда на предприятиях.</p> <p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 4: Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм* 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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойств вредных производственных процессов в гостиницах и туристических комплексах. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в гостиницах и туристических комплексах. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к 12 технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 5: Производственный травматизм и профессиональные заболевания Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 6: Электробезопасность</p>

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электро-безопасности на предприятиях гостиничного сервиса.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Электробезопасность</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 7: Пожарная безопасность</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при 13 возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в гостиницах и туристических комплексах, способы оповещения. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии услуг гостеприимства. Организация эвакуации людей и персонала при угрозе террористической атаки. Организация безопасной эвакуации персонала и гостей. при критическом уровне воздействия факторов техногенного и природного характера.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Пожарная безопасность. Принципы организации эвакуации людей при критическом уровне воздействия факторов техногенного и природного характера, террористической атаки.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 8: Требования безопасности к производственному оборудованию</p> <p>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т. д.). Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Требования безопасности к производственному оборудованию</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 9: Поддержание безопасности жизнеобеспечения организации сферы гостеприимства</p> <p>Защита жизни и здоровья граждан, разработка процедур реагирования на чрезвычайные происшествия и обстоятельства, регистрация паспортов и передача сведений в МВД, контроль проведения массовых мероприятий, повседневная безопасность номеров, общественных и других помещений, контроль ключей, контроль доступа в здание гостиницы и на ее территорию, работа системы тревожной сигнализации, состояние наружного освещения и системы видеонаблюдения.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Безопасность жизнеобеспечения в сфере гостеприимства.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Курсовая работа: не предусмотрено учебным планом</p>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"

Рабочая программа дисциплины

Дисциплина: Б1.О.27 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2023/2024 учебного года

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 4
Аудиторные занятия (АЗ):	32	32
Лекционные занятия (Лек)	16	16
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	16	16
Самостоятельная работа студента (СР)	36	36
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	36	36
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	4
Контактная работа (КоР)	36	36
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	72/2	72/2

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Законодательство в области охраны труда	4	2	2	0	5	2
2	Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства	4	2	2	0	5	2
3	Организация охраны труда на предприятиях	4	2	2	0	5	2
4	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	4	2	2	0	5	2
5	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	4	2	2	0	4	2
6	Электробезопасность	4	2	2	0	4	2
7	Пожарная безопасность	4	2	2	0	4	2
8	Требования безопасности к производственному оборудованию	4	2	2	0	4	2
9	Поддержание безопасности жизнеобеспечения организации сферы гостеприимства	4	0	0	0	0	0
Итого:			16	16	0	36	16

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 5
Аудиторные занятия (АЗ):	4	4
Лекционные занятия (Лек)	2	2
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	2	2
Самостоятельная работа студента (СР)	61	61
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	61	61
Контроль самостоятельной работы (КСР)	3	3
Контактная работа (КоР)	7	7
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	72/2	72/2

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Законодательство в области охраны труда	5	2	0	0	8	2
2	Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства	5	0	0	0	8	2
3	Организация охраны труда на предприятиях	5	0	0	0	8	2
4	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	5	0	0	0	8	2
5	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	5	0	2	0	8	2
6	Электробезопасность	5	0	0	0	7	2
7	Пожарная безопасность	5	0	0	0	7	2
8	Требования безопасности к производственному оборудованию	5	0	0	0	7	2
9	Поддержание безопасности жизнеобеспечения организации сферы гостеприимства	5	0	0	0	0	0
Итого:			2	2	0	61	16

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ 4-е изд. Учебник для вузов / Беляков Г. И. - Тверская государственная сельскохозяйственная академия (г. Тверь)., 2022 г. - 360 с. - ISBN 978-5-534-13591-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-490057>

2. МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ. ОХРАНА ТРУДА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов / Родионова О. М., Аникина Е. В., Лавер Б. И., Семенов Д. А. - Российский университет дружбы народов (г. Москва)., 2022 г. - 583 с. - ISBN 978-5-534-13455-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/mediko-biologicheskie-osnovy-bezopasnosti-ohrana-truda-489121>

3. БЕЗОПАСНЫЙ ОТДЫХ И ТУРИЗМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов / Отв. ред. Суворова Г. М. - Ярославский государственный педагогический университет имени К.Д. Ушинского (г. Ярославль)., 2022 г. - 195 с. - ISBN 978-5-534-11091-3 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnyu-otdyh-i-turizm-491461>

Дополнительная литература:

1. ОХРАНА ТРУДА. Учебник для вузов / Карнаух Н. Н. - Академия труда и социальных отношений (г. Москва)., 2022 г. - 380 с. - ISBN 978-5-534-02584-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ohrana-truda-488658>

2. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Каракеев В. И., Никулина И. М. - Национальный исследовательский университет «МИЭТ» (г. Москва-Зеленоград)., 2022 г. - 313 с. - ISBN 978-5-534-05849-9 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-488648>

3. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Кобяк М. В., Скобкин С. С. ; Под ред. Скобкина С. С. - Российский

экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 502 с. - ISBN 978-5-534-15142-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-492674>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: arhiv.neicon.ru. - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. [Hotelier.PRO](https://hotelier.pro) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
9. [Hotel.report](https://hotel.report) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
10. Турбизнес [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.tourbus.ru>. - Текст: электронный
11. [HR-tv.ru](https://thehrd.ru/) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный
12. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.up-pro.ru>. - Текст: электронный
13. Корпоративный менеджмент [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.cfin.ru>. - Текст: электронный
14. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный
15. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://mintrud.gov.ru>. - Текст: электронный
16. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.rosпотребнадзор.ru>. - Текст: электронный
17. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал:

профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

18. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.executive.ru>. - Текст: электронный

19. Министерство здравоохранения Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://minzdrav.gov.ru>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройствами), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Коллоквиум / Проект №1

Вопросы для обсуждения:

1. Конституция РФ об условиях труда.
2. Трудовой кодекс РФ. Основные вопросы трудовых отношений.
3. Федеральная инспекция труда и подведомственные ей государственные инспекции труда республик, краев, областей и т.д. Функции, задачи.
4. Общественный контроль за соблюдением законодательства. Функции, задачи.
5. Инспекции технического надзора. Функции, задачи.
6. Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора РФ и его территориальные учреждения. Функции, задачи.

Доклады, сообщение / Реферат №1

Темы докладов:

1. Определение понятия «Охрана труда». Основные задачи службы охраны труда.
2. Основные звенья структуры организации охраны труда в государстве.
3. Структура и численность работников службы ОТ на предприятии сферы гостеприимства.
4. Источники финансирования мероприятий ОТ на предприятии.
5. Обучение руководящих сотрудников предприятия в области ОТ.

Доклады, сообщение / Реферат №2

Темы докладов:

1. Причины травматизма на производстве.
2. Учет и анализ условий возникновения травматизма.

3. Профилактика травматизма на производстве.
4. Ответственность работодателей и работников.
5. Порядок расследования несчастных случаев на производстве и оформления документации.
6. Причины травматизма на предприятиях сферы гостеприимства.
7. Система безопасности в гостинице.
8. Меры безопасности при террористической атаке.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Вопросы для обсуждения:

1. Производственная санитария – определение. Вредные и опасные факторы производства.
2. Санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий общепита.
3. Микроклимат производственных помещений. Основные параметры

Собеседование, опрос / Контрольная работа №2

микроклимата, их влияние на организм. Нормирование, контроль.

4. Предельно допустимая концентрация токсичных веществ в воздухе производственных помещений. Способы защиты от воздействия токсичных веществ.
5. Требования к микроклимату производственных помещений общепита.
6. Влияние токсичных веществ на организм человека (газы, пары, пыль).

Собеседование, опрос / Контрольная работа №3

Вопросы для контрольной работы:

Вариант 1.

1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Нормы и правила министерств, комитетов и ведомств.
2. Виды освещения.
3. Организация пожарной охраны на предприятиях сферы гостеприимства.
4. Организация производства и безопасность труда.
5. Факторы повышенной опасности поражения электрическим током.

Вариант 2.

1. Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение законодательных и иных нормативных актов об охране труда.
2. Количественные и качественные показатели освещения.
3. План эвакуации. Средства огнетушения ручные.
4. Особенности объемно-планировочных решений.

5. Технические средства защиты от поражения электрическим током.\

Собеседование, опрос / Контрольная работа №4

Вариант 3.

1. Строительные нормы и правила (СНиП).
2. Определение и физические характеристики производственного шума, вибрации и электромагнитного излучения.
3. Противопожарное водоснабжение. Автоматические средства пожаротушения.
4. Предельные нормы переноски тяжестей.
5. Средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током.

Вариант 4.

1. Основные требования техники безопасности к проектированию, устройству и содержанию предприятий сферы гостеприимства.
2. Способы защиты от шума, вибрации и электромагнитного излучения.
3. Особенности безопасной эксплуатации теплового оборудования.
4. Поражающие свойства бытового газа.
5. Меры первой медицинской помощи при поражении электрическим током.
6. Организация контрольно-пропускных пунктов в гостиничном комплексе.
7. Разработка и введение типовых требований по защите от угроз террористических актов, мест массового пребывания людей

Собеседование №5

- 1. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.**
- 2. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.**
- 3. Организация эвакуации людей и персонала при угрозе террористической атаки.**
- 4. Работа системы тревожной сигнализации.**
- 5. Разработка процедур реагирования на чрезвычайные происшествия и обстоятельства**

1. Регистрация паспортов и передача сведений в МВД.
2. Организация контроля доступа в здание гостиницы и на ее территорию.
3. Организация наружного освещения и системы видеонаблюдения в гостинице.
4. Предоставления гостиницей специальных услуг по обеспечению повышенной безопасности высокопоставленных лиц.
5. Защита имущества гостиницы от враждебных действий.

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет

Примерный перечень теоретических вопросов к зачету

1. Охрана труда – определение, задачи «Охраны труда» как научной дисциплины.

2. Основные документы, регламентирующие охрану труда в РФ.
3. Конституция РФ об условиях труда и Трудовой кодекс об условиях труда.
4. Трудовой кодекс.
5. Система стандартов безопасности труда, краткая характеристика.
6. Отраслевые и межотраслевые правила и нормы. Привести примеры, дать характеристику.
7. Коллективный договор, назначение, порядок заключения и внесения изменений, срок действия.
8. Трудовой договор, характеристика, порядок заключения и расторжения, срок действия.
9. Рабочее время. Труд женщин. Труд молодежи.
10. Организация работы по охране труда на предприятиях быстрого питания.
11. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.
12. Государственный надзор по охране труда, задачи и функции.
13. Общественный контроль по охране труда.
14. Ответственность администрации за нарушения по охране труда.
15. Понятие о производственном травматизме и профзаболеваниях.
16. Основные положения по расследованию несчастных случаев на производстве, а также в пути на работу и с работы.
17. Основные причины травматизма и профзаболеваний.
18. Производственная санитария – определение. Вредные и опасные факторы производства.
19. Классификация вредных производственных факторов, их предельно допустимые уровни.
20. Микроклимат производственных помещений. Влияние параметров микроклимата на организм человека, нормирование.
21. Угарный газ, его свойства, действие на человека.
22. Влияние шума и вибрации на организм человека. Нормирование шума и вибрации.
23. Основные требования техники безопасности к проектированию, устройству и содержанию предприятий быстрого питания.
24. Организация производства и безопасность труда.
25. Искусственное освещение и его характеристики; нормирование освещенности, недостатки и преимущество освещения лампами накаливания и люминесцентными лампами.
26. Действие электрического тока на человека, виды поражения.
27. Организационные и технические мероприятия по защите человека от поражения током.
28. Защита от электростатических и электромагнитных полей.
29. Основные правила организации погрузочно-разгрузочных работ.
30. Подъемные механизмы и приспособления, требования безопасной эксплуатации.
31. Организация пожарной охраны в РФ.
32. Организация пожарной охраны в предприятиях быстрого питания.
33. Государственный пожарный надзор, структура, основные задачи и функции.
34. Пожарная профилактика, задачи.
35. Противопожарные разрывы и преграды. План эвакуации.
36. Ручные огнетушители, их характеристика.
37. Противопожарное водоснабжение.
38. Понятие назначение и устройство спринклерных установок.
39. Понятие назначение и устройство дренчерных установок.
40. Автоматические извещатели о пожарах.
41. Организация системы безопасности людей в гостиничных комплексах.

42. Организация эвакуации людей и персонала при угрозе террористической атаки.

43. Организация контроля доступа в здание гостиницы и на ее территорию.

Примерный перечень практических заданий к зачету

1. Разработайте стандарт внешнего вида и требований гигиены для портье.
2. Составьте памятку для портье о правилах техники безопасности.
3. Составьте инструкцию по организации безопасности портье на рабочем месте.
4. Разработайте инструкцию по правилам поведения портье при возникновении нештатных ситуаций в гостинице (пожар, землетрясение и т.д.).
5. Разработайте стандарт внешнего вида и требований гигиены для горничной.
6. Составьте памятку для горничной о правилах техники безопасности.
7. Составьте инструкцию по организации безопасности горничной на рабочем месте.
8. Разработайте инструкцию по правилам поведения горничной при возникновении нештатных ситуаций в гостинице (пожар, землетрясение и т.д.).
9. Составьте памятку для горничной по технологии и правилам безопасности при работе с моющими средствами.
10. Разработать памятку для горничной по работе с дезинфектантами.
11. Разработайте стандарт внешнего вида и требований гигиены для сотрудника зала службы питания.
12. Составьте памятку для сотрудника службы питания о правилах техники безопасности.
13. Составьте инструкцию по организации безопасности на рабочем месте.
14. Разработайте инструкцию по правилам поведения при возникновении нештатных ситуаций (пожар, землетрясение и т.д.).
15. Разработайте план эвакуации людей при террористическом акте.
16. Разработайте схему контроля доступа в здание гостиницы и на ее территорию.