

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

### рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра экономики, туризма и прикладной информатики</b>
Учебный план	43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: экзамены 2
в том числе:		
аудиторные занятия	44	
самостоятельная работа	27,1	
часов на контроль	34,75	

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		13 3/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	26	26	26	26
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,25	0,25	0,25	0,25
Консультации перед экзаменом	1	1	1	1
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	46,15	46,15	46,15	46,15
Сам. работа	27,1	53,8	27,1	53,8
Часы на контроль	34,75	34,75	34,75	34,75
Итого	108	134,7	108	134,7

Программу составил(и):

*старший преподаватель, Куттубаев Аялбек Айтмуханович*

Рабочая программа дисциплины

**Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2029 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Ознакомление с нормативно-правовыми и организационными основами охраны труда в сфере гостеприимства и общественного питания
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение законодательных и нормативно-технических актов, регулирующих производственную безопасность; - ознакомление с методами управления безопасностью труда и нормирование воздействия различных вредных и опасных производственных факторов; - приобрести знание принципов, методов и средств обеспечения безопасности жизнедеятельности в условиях производства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
2.2.2	Деятельность административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия
2.2.3	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<b>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</b>	
<b>ИД-1.УК-8: Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.</b>	
-знает общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития сферы гостеприимства -знает общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития сферы общественного питания - умеет обеспечивать безопасность сотрудников и потребителей услуг гостиничного предприятия и предприятия общественного питания. - владеет навыками осуществления оценки факторов риска и координации деятельности основных служб гостиничного предприятия и предприятия общественного питания по вопросам безопасной организации туризма.	
<b>ИД-2.УК-8: Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.</b>	
- умеет оценить вероятность возникновения опасности в профессиональной деятельности - знает меры по предупреждению возникновения опасностей в сферах гостеприимства и общественного питания	
<b>ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b>	
<b>ИД-1.ОПК-7: Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
умеет пользоваться правовой и нормативно-технической документацией по вопросам безопасности труда в сфере гостеприимства и общественного питания	
<b>ИД-2.ОПК-7: Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b>	
- знает законодательные и нормативно-технические акты, регулирующие производственную безопасность; - владеет навыками организации бизнес-процессов с учетом требований охраны труда	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации</b>						
1.1	<p>Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации</p> <p>Предмет и задачи курса. Основные понятия и определения: трудовая деятельность, производственная зона, рабочее место, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание. Негативные производственные факторы. Виды рисков: индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный. Охрана труда и ее задачи. Идентификация опасностей. Производственная гигиена и санитария. Система законодательных актов по охране труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства РФ об охране труда В РФ. Федеральная инспекция труда. Ведомственный и общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда. Управление и организация работ по охране труда /Лек/</p>	2	2	ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8	Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация
1.2	<p>Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации</p> <p>План самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</li> <li>2. Подготовка реферата. Форма отчетности: письменная работа. Срок сдачи: практическое занятие по теме.</li> <li>3. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: первая текущая аттестация.</li> <li>4. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен. /Ср/</li> </ol>	2	7,8	ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8	Л1.1	0	

1.3	<p>Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации.</p> <p>Применяемые образовательные технологии: дискуссия, решение ситуационных задач.</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию.</p> <p>1. Основные понятия и определения: трудовая деятельность, производственная зона, рабочее место, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание.</p> <p>2. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации.</p> <p>3. Негативные производственные факторы. Виды рисков: индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный.</p> <p>Охрана труда и ее задачи.</p> <p>Идентификация опасностей.</p> <p>4. Производственная гигиена и санитария.</p> <p>5. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда.</p> <p>Ответственность за нарушение требований охраны труда.</p> <p>6. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства РФ об охране труда в РФ.</p> <p>7. Управление и организация работ по охране труда</p> <p>/Пр/</p>	2	4	ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: дискуссия, решение ситуационных задач.</p> <p>Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов</p>
	<b>Раздел 2. Тема 2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</b>						
2.1	<p>Тема 2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.</p> <p>/Лек/</p>	2	2	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация</p>

2.2	<p>Тема 2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</li> <li>2. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</li> <li>3. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</li> <li>4. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.</li> </ol> <p>/Пр/</p>	2	4	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач.</p> <p>Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов</p>
2.3	<p>Тема 2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>План самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</li> <li>2. Подготовка реферата. Форма отчетности: письменная работа. Срок сдачи: практическое занятие по теме.</li> <li>3. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: первая текущая аттестация.</li> <li>4. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен.</li> </ol> <p>/Ср/</p>	2	6	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	<p><b>Раздел 3. Тема 3. Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</b></p>						

3.1	<p>Тема 3. Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Регулирование параметров микроклимата. Производственное освещение. Опасные и вредные производственные факторы. Специальная оценка условий труда. Санитарно-эпидемиологическая составляющая процесса. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям.</p> <p>/Лек/</p>	2	4	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация
3.2	<p>Тема 3. Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам.</li> <li>2. Опасные и вредные производственные факторы.</li> <li>3. Специальная оценка условий труда. Санитарно-эпидемиологическая составляющая процесса.</li> <li>4. Средства индивидуальной и коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности.</li> <li>5. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания.</li> <li>6. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям.</li> </ol> <p>/Пр/</p>	2	4	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач. Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов

3.3	<p>Тема 3. Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>План самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</li> <li>2. Подготовка реферата. Форма отчетности: письменная работа. Срок сдачи: практическое занятие по теме.</li> <li>3. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: первая текущая аттестация.</li> <li>4. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен. /Ср/</li> </ol>	2	10	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 4. Тема 4. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги</b>						
4.1	<p>Тема 4. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги. Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий. Требования охраны труда при выполнении работ в химчистках и прачечных. Требования охраны труда при выполнении работ в спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн). Требования охраны труда при выполнении работ в салонах красоты и парикмахерских. /Лек/</p>	2	4	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация

4.2	<p>Тема 4. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.</li> <li>2. Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений.</li> <li>3. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий.</li> <li>4. Требования охраны труда при выполнении работ в химчистках и прачечных.</li> <li>5. Требования охраны труда при выполнении работ в спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн).</li> <li>6. Требования охраны труда при выполнении работ в салонах красоты и парикмахерских.</li> </ol> <p>/Пр/</p>	2	4	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач.</p> <p>Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов</p>
4.3	<p>Тема 4. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>План самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</li> <li>2. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: вторая текущая аттестация.</li> <li>3. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен.</li> </ol> <p>/Ср/</p>	2	10	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	<p><b>Раздел 5. Тема 5. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания</b></p>						

5.1	<p>Тема 5. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреву полуфабрикатов. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации механического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации электрического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации электромеханического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования и холодильных установок. Требования охраны труда при работе с торговыми автоматами. Требования охраны труда при приеме и выдаче заказов на улице (обслуживание покупателей на автомобилях).</p> <p>/Лек/</p>	2	4	ИД-2.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация</p>
5.2	<p>Тема 5. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания. Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреву полуфабрикатов.</li> <li>2. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования.</li> <li>3. Требования охраны труда при эксплуатации механического оборудования.</li> <li>4. Требования охраны труда при эксплуатации электрического и электромеханического оборудования.</li> <li>5. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования и холодильных установок.</li> <li>6. Требования охраны труда при работе с торговыми автоматами.</li> <li>7. Требования охраны труда при приеме и выдаче заказов на улице (обслуживание покупателей на</li> </ol>	2	4	ИД-2.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	<p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач. Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов</p>

5.3	<p>Тема 5. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания. План самостоятельной работы:</p> <p>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</p> <p>2. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: вторая текущая аттестация.</p> <p>3. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен. /Ср/</p>	2	8	ИД-2.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 6. Тема 6. Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</b>						
6.1	<p>Тема 6. Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Организация службы охраны труда на предприятии. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда</p> <p>Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа. /Лек/</p>	2	2	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: лекция-визуализация

6.2	<p>Тема 6. Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач</p> <p>Вопросы для подготовки к семинарскому занятию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация службы охраны труда на предприятии.</li> <li>2. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест.</li> <li>3. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда</li> <li>4. Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой.</li> <li>5. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа.</li> </ol> <p>/Пр/</p>	2	6	ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	Применяемые образовательные технологии: решение ситуационных задач. Оценочные средства: вопросы к семинарскому занятию, тесты для текущей аттестации, ситуационные задачи, вопросы к экзамену, темы рефератов
6.3	<p>Тема 6. Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>План самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к семинарскому занятию. Форма отчетности: устные ответы, решение задач. Время контроля: практическое занятие по теме.</li> <li>2. Подготовка к текущей аттестации. Форма контроля: тестирование. Срок сдачи: вторая текущая аттестация.</li> <li>3. Подготовка к экзамену. Форма отчетности: устные ответы по билетам. Время контроля: экзамен.</li> </ol> <p>/Ср/</p>	2	12	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 7. Консультации</b>						
7.1	Консультация по дисциплине /Конс/	2	0,9	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8	Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 8. Промежуточная аттестация (экзамен)</b>						
8.1	Подготовка к экзамену /Экзамен/	2	34,75	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8		0	
8.2	Контроль СР /КСРАтт/	2	0,25	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8		0	

8.3	Контактная работа /КонсЭк/	2	1	ИД-1.ОПК-7 ИД-2.ОПК-7 ИД-1.УК-8 ИД-2.УК-8		0	
-----	----------------------------	---	---	--	--	---	--

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

#### Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме ситуационных задач, тестов для проведения текущего контроля, тем для рефератов, тем для эссе, вопросов к семинарским занятиям, вопросов для подготовки к экзамену.
3. Структура и содержание заданий разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

#### Примерные тесты для проведения текущего контроля

1. Основными направлениями государственной политики в области охраны труда не являются ...
  - а) обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников;
  - б) государственное управление охраной труда;
  - в) государственная экспертиза условий труда;
  - г) обеспечение пенсиями.
2. Не входит в обязанности работника в области охраны труда прохождение ...
  - а) обучения по оказанию первой помощи пострадавшим на производстве;
  - б) еженедельных медицинских осмотров;
  - в) обучения безопасным методам и приемам выполнения работ;
  - г) инструктажа по охране труда.
3. Отказ работника от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда либо от выполнения работ с вредными и (или) опасными условиями труда, не предусмотренных трудовым договором ...
  - а) влечет за собой привлечение к дисциплинарной ответственности;
  - б) влечет за собой привлечение к уголовной ответственности;
  - в) не влечет за собой привлечение к дисциплинарной ответственности;
  - г) влечет за собой привлечение к административной ответственности.
4. Не входит в обязанности работодателя при несчастных случаях, указанных в статье 227 ТК РФ ...
  - а) немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию;
  - б) принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц;
  - в) сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия;
  - г) немедленно проинформировать о несчастном случае органы и организации через средства массовой информации.
5. По каждому несчастному случаю, квалифицированному по результатам расследования как несчастный случай на производстве и повлекшему за собой необходимость перевода пострадавшего на другую работу, потерю им трудоспособности на срок не менее одного дня либо смерть пострадавшего, оформляется ...
  - а) справка о несчастном случае на производстве по установленной форме;
  - б) акт о несчастном случае на производстве по установленной форме;
  - в) заключение о несчастном случае на производстве по установленной форме;
  - г) свидетельство о несчастном случае на производстве.
4. Составляющими системы безопасности являются:
  - а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности;
  - б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности;
  - в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.
5. Какой инструктаж нужно провести повару холодного цеха при переводе его на постоянное место в горячий цех?
  - а) Вводный
  - б) Первичный
  - в) Повторный
  - г) Обучающий
6. Какой вид ответственности возникает для предприятия, если работнику был причинен ущерб здоровью?
  - а) Дисциплинарная
  - б) Материальная
  - в) Уголовная

- г) Административная.
7. Основным документом, регулирующим социальные нормы в области охраны труда, является:
- а) Конституция РФ
  - б) Трудовой договор
  - в) Трудовой кодекс РФ
  - г) Локальные акты предприятия.
8. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации возлагаются на:
- а) Работодателя
  - б) Работника
  - в) Службу по охране труда
  - г) Инженера по т/б
9. Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда:
- а) 24 часа
  - б) 36 часов
  - в) 12 часов
  - г) По соглашению сторон
10. Не могут быть привлечены к сверхурочным работам:
- а) Работники, имеющие детей-инвалидов
  - б) Женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет
  - в) Женщины, имеющие детей в возрасте до 3-х лет
  - г) Работники пенсионного возраста
11. Норма предельно допустимых нагрузок для женщин: 1
- а) 5 кг
  - б) 7 кг
  - в) 8 кг
  - г) 10 кг
12. Вид инструктажа, который проводит инженер по технике безопасности:
- а) Вводный
  - б) На рабочем месте
  - в) Первичный
  - г) Повторный
13. Вид инструктажа, который проводится индивидуально с каждым работником:
- а) Внеплановый
  - б) Вводный
  - в) На рабочем месте
  - г) Целевой
14. Факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм, считаются условиями труда:
- а) Вредные
  - б) Опасные
  - в) Экстремальные
  - г) Допустимые
15. Оптимальная температура в горячем цехе предприятия общественного питания:
- а) 23С
  - б) 20С
  - в) 25С
  - г) 27С
16. К механическим травмам относят: 1
- а) Ожоги
  - б) Обморожения
  - в) Отравления
  - г) Раны
17. К коллективным средствам защиты от травм относятся:
- а) спецодежда
  - б) спецобувь
  - в) оградительные устройства
  - г) перчатки (рукавицы)
18. Кто осуществляет расследование несчастных случаев на производстве?
- а) комиссия, назначенная руководителем предприятия
  - б) отдел охраны труда
  - в) отдел внутренних дел
  - г) профсоюзный комитет
19. Требования к показателям микроклимата не распространяются на помещения:
- а) Овощной цех
  - б) Кондитерский цех
  - в) Складские помещения
  - г) Горячий цех
20. В соответствии с нормами освещенности на 1 м площади цеха должно приходиться:
- а) 10 Вт

- б) 20 Вт
- в) 30 Вт
- г) 100 Вт

Критерии оценки:

Критерии оценки:

«отлично» (7,28 - 8 балла), повышенный уровень  
Правильные ответы даны на 91-100% вопросов  
«хорошо» (6 – 7,2 балла), пороговый уровень  
Правильные ответы даны на 75-90% вопросов  
«удовлетворительно» (4,88 – 5,92 балла), пороговый уровень  
Правильные ответы даны на 61-74% вопросов  
«неудовлетворительно» (0-4,8 балла), уровень не сформирован  
Правильные ответы даны на менее 60% вопросов

Примеры ситуационных задач

Задача №1: Сотрудники отеля каждый день на служебном автобусе доставляют до работы и обратно. На городской автобусной остановке при посадке в служебный автобус администратор Ивлева поскользнулась, упала и сломала ногу. К какому виду травм это событие можно отнести? Дайте развернутый ответ

Задача №2: Выполняя уборку гостиничного номера, горничная Васильева, не позвав хаус-мена, сама решила снять портьеры. В это номере нестандартно высокие потолки, в карниз был прикреплен к потолку. На письменный сто поставив табурет Васильева начала снимать шторы, но оступившись сорвалась с табурета и получил травмы в виде перелома руки. По каким причинам комиссия, расследующая происшествие, посчитала несчастный случай, виной Васильевой?

Задача №3: Гостя, проживающая в отеле, попросила у горничной ролик для чистки одежды. На складе административно-хозяйственной службы сменные блоки к роликам закончились. Супервайзер офиса попросила горничную сходить в магазин и купить. Пантелеева пошел в магазин, находящийся за территорией отеля и запнувшись упала, вывихнув ногу. Можно ли этот случай считать производственной травмой? Дайте развернутый ответ.

Задача №4: На предприятии ООО «Ресторан «Сказка» действует порядок доставки сотрудников служебным транспортом на работу и с работы. Бухгалтер Пономарева, направляясь на остановку служебного транспорта, стала жертвой наезда. Является ли данное происшествие производственной травмой?

Задача №5: Официантка ресторана Милованова шла на рабочую смену в ресторан. Вследствии высоких каблуков, она запнулась на крыльце ресторана, упала и вывихнула ногу. Является ли ее травма производственной? Дайте подробный ответ.

Задача №6: Уборщица Фролова, придя на работу, по устному приказу заведующего административно-хозяйственной службы отеля, была вынуждена отправиться в склад спортивно-оздоровительного комплекса, с целью уборки помещения, взамен отсутствующего работника. Зайдя на склад Фролова по неосторожности опрокинула на себя емкость с хлором, предназначенным для приготовления раствора для хлорирования воды в бассейне. В результате инцидента Фролова получила химические ожоги. Как классифицируются травмы, полученные Фроловой, какие меры доврачебной помощи следует принять?

Задача №7: На запрос санитарного врача Роспотребнадзора РФ о характеристике моющих средств, которыми пользуются горничные при производстве уборки в общественных помещениях отеля, работодатель не представил требуемой информации, объясняя это тем, что поставщик указанной бытовой химии отказывается сообщить необходимые сведения, ссылаясь на коммерческую тайну. Санитарный врач вручил работодателю предписание о запрете использования моющих средств при производстве уборки в общественных помещениях отеля. Правомерно ли решение санитарного врача и не превысил ли он своих должностных полномочий?

Задача №8: Горничные Степанова и Орлова обратились к администрации отеля с просьбой заменить им старую спецодежду на новую в связи с их сильной изношенностью. Им объяснили, что данный срок не истек, так как Степанова два месяца назад только вышла из отпуска по уходу за ребенком, а Орлова 3,5 месяца болела. Кроме того, Орлова была в отпуске 28 дней. Вернуться к вопросу горничным предложили по истечении необходимого срока. Права ли администрация отеля?

Задача №9: В связи с увеличением цен на бензин и недостатком средств администрация отеля приняла решение завозить молоко для работников оздоровительного комплекса, занятых на работах с вредными условиями труда, один раз в неделю (недельную норму), а не ежедневно. Кроме того, было установлено, что при отсутствии молока работникам может выдаваться сухое молоко, сметана или творог. Правомерно ли такое решение администрации? Кем устанавливаются нормы бесплатной выдачи молока? Возможна ли замена молока компенсационными выплатами?

Задача №10: Повар-универсал Анна Пугачева находилась в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет. После выхода на работу с ней инструктаж по технике безопасности не проводился. На третий рабочий день Пугачева произведя снятие и установку абразивных частей овощерезательной машины при рабочем двигателе сильно порезалась. Кто несет ответственность за этот несчастный случай? Кем нарушены требования по охране труда? Решите ситуацию по

существо.

Задача №11: Государственный инспектор по охране труда, обнаружив при проверке предприятия общественного питания нарушения правил охраны труда, в результате которых имели место несчастные случаи на производстве, принял следующие решения:

- 1) опломбировать ряд бытовых агрегатов, находящихся в неисправном состоянии;
- 2) запретить работу в горячем цехе, где освещение помещения было ниже установленных норм;
- 3) остановить работу цеха по заготовке полуфабрикатов, где некоторое оборудование не имело защитных приспособлений и инструкции по эксплуатации;
- 4) потребовать от директора увольнения специалиста по охране труда;
- 5) наложить штраф на директора предприятия.

Правомерны ли действия государственного инспектора по охране труда? Дайте мотивированные ответы по каждому случаю.

Задача №12: Смолкина, имеющая ребенка в возрасте до 1,5 лет, в течение шести месяцев не пользовалась перерывом для кормления ребенка в связи с удаленностью своего места жительства от организации, где она работала. По истечению указанного периода она потребовала от директора организации уплаты ей за неиспользованные перерывы на кормление ребенка как за работу в сверхурочное время или удлинить ей отпуск на количество дней, которые в сумме составили перерывы, отведенные на кормление ребенка. В удовлетворении ее требований было отказано.

Смолкина обратилась в комиссию по трудовым спорам.

Какое решение должна вынести комиссия по трудовым спорам? Дайте оценку правомерности требований работницы.

Критерий оценки:

«Отлично» (91-100%), повышенный уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Хорошо» (75-90%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и достаточно полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны не полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. По результатам выполненного задания студентом не сделаны выводы. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Примеры практических заданий:

1. Нужно разделить студентов на группы по 3 человека в каждой.
2. Составьте акт по форме Н-1 по группам (по ситуации, предложенной преподавателем).

Ситуация 1

В холодном цехе ресторана 10.05.2025г. в 10 часов повар IV разряда Бахарева Мария Ивановна резала вареные овощи на овощерезке МРОВ-160 для салата. Ввиду отсутствия толкателя, проталкивала овощи рукой и получила глубокие порезы пальцев. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата пострадавшей Бахаревой М.И. 30000 рублей. Всего работников в ресторане 30 человек. Несчастный случай был первым в этом году.

Дополнительная информация о Бахаревой М.И.

Дата рождения 10.06.1989г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности «Технология продуктов общественного питания» в 2010г. Дата поступления на работу в ресторан 1.09.2020г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2020 г.

Ситуация 2

В горячем цехе столовой для служащих отеля 4\* 10.04.2025г. в 13 часов повар Бунчева Людмила Васильевна варила гарнир в котле на плите ПЭСМ –4ШБ. Ввиду отсутствия работающей вытяжной вентиляции она почувствовала себя плохо (тепловой удар), потеряла сознание, упала на пол и получила сотрясение мозга. Ей был выдан больничный лист на 21 день. Средняя заработная плата пострадавшей Бунчевой Л.В. 25000 рублей. Всего работников в столовой 10 человек.

Несчастный случай был вторым в этом году.

Дополнительная информация о Бунчевой Л.В.

Дата рождения 9.06.1984г. Образование: средне-специальное: закончила колледж по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2005г. Дата поступления в столовую 10.09.2022 г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2023г.

Ситуация 3

В горячем цехе ресторана шведской линии при отеле 5\* 15.05.2025г. в 11 часов повар Быкова Ирина Владимировна

готовила запеканку в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К в обеих камерах. Дверца нижней камеры плотно не закрывалась. Открывая дверцу камеры, она получила ожог руки. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Быковой И.В. 30000 рублей. Всего работников в ресторане 30 человек. Несчастный случай был третьим в этом году. Дополнительная информация о Быковой И.В.

Дата рождения 8.06.1985г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности "Поварское дело" в 2006 г. Дата поступления в ресторан 1.09.2024г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2024г.

Ситуация 4

В рыбном цехе кафе 17.04.2025 г. в 10 часов повар Жукова Людмила Ивановна очищала рыбу (сазан) от чешуи с помощью рыбобистки РО-1М. Она забыла одеть очки, поэтому одна из чешуек попала ей в глаз и Жукова получила травму глаза. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Жуковой Л.И. 18000 рублей. Всего работников в кафе 10 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году.

Дополнительна информация о Жуковой Л.И.

Дата рождения 1.03.1983г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности "Поварское дело" в 2004г. Обучение безопасности труда по программе технического минимума проходила в 2022г. Дата поступления на работу в кафе 8.09.2021г.

Критерий оценки:

«Отлично» (91-100%), повышенный уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Хорошо» (75-90%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и достаточно полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны не полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. По результатам выполненного задания студентом не сделаны выводы. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Контрольные тесты и задания:

Название вопроса: 1 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В организациях, оказывающих гостиничные услуги, работодатель, исходя из специфики деятельности организации или предприятия, обязан по результатам специальной оценки условий труда провести оценку профессиональных рисков, связанных со следующими опасностями:

Варианты ответов:

- 1) транспортные средства;
- 2) подвижные части машин и оборудования;
- 3) электрический ток, который может пройти через тело человека;
- 4) все ответы верны

Ключ: 4) все ответы верны

Название вопроса: 2 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: В обязанности работодателя при несчастных случаях, указанных в статье 228 ТК РФ, входит немедленное информирование о несчастном случае органов и организаций через средства массовой информации.

Ключ: Неверно

Название вопроса: 3 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Непредвиденное событие (последовательность событий), приводящих к травмам, угрозам и повреждениям, а также потенциально опасное событие

Ключ: Несчастный случай

Название вопроса: 4 (ОПК-7)

Формулировка вопроса: Установите соответствие:

Мероприятия по охране труда:

1. Заключаются в создании системы правовых норм, устанавливающих стандарты безопасных и здоровых условий труда, и правовых средств по обеспечению их соблюдения
2. Включают меры государственного стимулирования работодателей по повышению уровня охраны труда, установление компенсаций и льгот за работу с тяжелыми и (или) вредными условиями труда, защиту отдельных категорий работников, обязательное социальное страхование и выплату компенсаций при возникновении профессиональных заболеваний и производственных травм

3. Заключаются в организации служб и комиссий по охране труда в организации, в целях планирования и осуществления работы по охране труда, обеспечения контроля за соблюдением требований охраны труда, организации обучения руководителя и персонала, аттестации рабочих мест, повышение дисциплины труда и т.д.
4. Включают в себя организацию предварительных и периодических медицинских осмотров, организацию лечебно-профилактического питания.
5. Заключаются в проведение работ, направленных на снижение производственных вредностей, с целью предупреждения проф. заболеваний.
6. Обязанность работодателя перевести на более легкую работу в соответствии с медицинскими показателями.

- А. Социально-экономические мероприятия  
 Б. Лечебно-профилактические мероприятия  
 В. Правовые мероприятия  
 Г. Реабилитационные мероприятия  
 Д. Организационно-технические мероприятия  
 Е. Санитарно-гигиенические мероприятия  
 Ключ: 1 - В, 2 - А, 3 - Д, 4 - Б, 5 - Е, 6 - Г

Название вопроса: 1 (УК-8)

Формулировка вопроса: К коллективным средствам защиты от травм относятся:

Варианты ответов:

- 1) спецодежда
- 2) спецобувь
- 3) оградительные устройства
- 4) перчатки (рукавицы)

Ключ: 3) оградительные устройства

Название вопроса: 2 (УК-8)

Формулировка вопроса: Правильная эксплуатация оборудования, приборов и инструментов, средств индивидуальной и коллективной защиты относится к организационным мерам и способам промышленной санитарии.

Ключ: Верно

Название вопроса: 3 (УК-8)

Формулировка вопроса: Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

Ключ: Охрана труда

Название вопроса: 4 (УК-8)

Формулировка вопроса: Вставьте пропущенные слова:

Профилактика профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний - система мер [[1]] (санитарно-эпидемиологического, санитарно-гигиенического, лечебно-профилактического и т. д.) и [[2]] (государственного, общественного, экономического, правового, экологического и др.) характера, направленных на [[3]] несчастных случаев на производстве, снижение риска развития отклонений в состоянии здоровья работников, предотвращение или замедление прогрессирования заболеваний, уменьшение неблагоприятных последствий.

Варианты ответов:

1. медицинского, санитарного, профилактического, эпидемиологического
2. немедицинского, общественного, социального
3. предупреждение, профилактику, устранение, исключение

Ключ:

- 1 - медицинского
- 2 - немедицинского
- 3 - предупреждение

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика рефератов

1. Понятия безопасности труда и охраны труда.
2. Государственные правовые акты по охране труда .
3. Гарантии и права работников на ОТ. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятии. Обязанности работников по соблюдению требований ОТ.
4. Особенности охраны труда женщин и молодежи. Льготы и компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и опасными условиями труда, порядок их представления.
5. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда. Общественный контроль за соблюдением законных прав работников в области ОТ. Административная, дисциплинарная или уголовная ответственность работодателей и должностных лиц, виновных в нарушении законодательных или иных нормативных актов по ОТ.
6. Основные функции и задачи службы охраны труда на предприятии. Обеспечение безопасности труда на предприятиях. Определение необходимой численности службы ОТ и условия формирования организационной структуры службы.

7. Система управления ОТ на предприятии. Цели, задачи и функции управления охраной труда. Функциональные обязанности по ОТ руководителей служб, руководителей работ, специалистов. Обучение и проверка знаний по ОТ у работников предприятий.

8. Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа.

9. Понятия: травма, повреждение, несчастный случай и др. Причины травматизма: технические, организационные, личностные, средовые.

10. Понятие физического и интеллектуального труда. Энергетические затраты на труд. Условия труда. Тяжесть и напряженность труда.

11. Работоспособность человека и ее динамика. Фазы работоспособности.

12. Антропометрические характеристики человека. Общие характеристики анализаторов.

13. Понятия: опасный производственный фактор, вредный производственный фактор. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Общие способы защиты от ОПФ и ВПФ.

Критерии оценки:

Требования к написанию реферата

Общий объем реферата должен быть не менее 15, но не более 30 страниц машинописного текста шрифта Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, выравнивание по ширине текста при соблюдении полей в размере 3 см слева, 1,5 справа и по 2 см - сверху и снизу. Первая страница - титульный лист (не нумеруется), вторая - содержание, которое в развернутом виде отражает изучаемые вопросы, далее - введение, обосновывающее актуальность выполнения реферата конкретно по выбранной теме, с указанием предмета, объекта исследования. Основная часть реферата должна быть четко структурирована. В заключении студентом обобщаются выводы по теме, при необходимости делаются предложения, обосновывается личное мнение студента на поставленную проблему, возникшую ситуацию и т.п. Список литературы должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом, содержать не менее 5-7 источников научных и периодических изданий.

Критерий оценки:

«Отлично» (6 балла), повышенный уровень:

Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» (4 балла), пороговый уровень

Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» (2 балл), пороговый уровень

Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата (доклада) или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод

«Неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

#### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации
2. Основные понятия и определения: трудовая деятельность, производственная зона, рабочее место, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание. Негативные производственные факторы
3. Негативные производственные факторы. Виды рисков: индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный.
4. Охрана труда и ее задачи.
5. Идентификация опасностей. Производственная гигиена и санитария.
6. Требования трудового законодательства в области охраны труда
7. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.
8. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.
9. Ведомственный и общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда
10. Служба охраны труда на предприятии: организация, основные задачи и функции
11. Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
12. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

13. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.
14. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам.
15. Средства индивидуальной и коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности.
16. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания.
17. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.
18. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям.
19. Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений.
20. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий.
21. Требования охраны труда при выполнении работ в химчистках и прачечных.
22. Требования охраны труда при выполнении работ в спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн).
23. Требования охраны труда при выполнении работ в салонах красоты и парикмахерских.
24. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания
25. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреву полуфабрикатов.
26. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования.
27. Организация службы охраны труда на предприятии. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда
28. Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа.

Критерий оценки:

«Отлично», повышенный уровень (36-40 б.):

Студент показал прочные знания основных теоретических положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная и дополнительная литература.

«Хорошо», пороговый уровень (30-35 б.):

Студент показал прочные знания основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены частично примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная литература.

«Удовлетворительно», пороговый уровень (25-29 б.):

Студент показал знание основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент частично показал умение логически рассуждать, делать выводы с помощью преподавателя. Не были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы в основном конспекты лекции.

«Неудовлетворительно», уровень не сформирован (0-24 б.):

При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент не показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Не были приведены примеры из практики.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Коробко В.И.	Охрана труда: учебное пособие для вузов	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	<a href="http://www.iprbookshop.ru/81525.html">http://www.iprbookshop.ru/81525.html</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Кривова М. А., Мельникова Д. А., Яговкин Н. Г.	Правовые и организационные основы охраны труда: учебно-наглядное пособие	Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019	<a href="https://www.iprbookshop.ru/111402.html">https://www.iprbookshop.ru/111402.html</a>
Л2.2	Стасева Е. В.	Организация охраны труда на предприятиях: учебное пособие	Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/114941.html">https://www.iprbookshop.ru/114941.html</a>

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	NVDA
6.3.1.4	MS Windows
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
6.3.1.7	РЕД ОС
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	КонсультантПлюс

<b>7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>		
	дискуссия	
	лекция-визуализация	
	ситуационное задание	

<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
221 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, телевизор, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, стенды демонстрационные, стулья, усилительные колонки
317 А2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<p>Методические указания по самостоятельной работе студента</p> <p>Одним из основных видов деятельности студента является самостоятельная работа.</p> <p>Самостоятельная работа - это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением.</p> <p>На первом занятии производится ознакомление студентов с формой занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; студентам осуществляется помощь в составлении графика самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю.</p> <p>Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируруемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных контрольных работ, тестовых заданий и других форм текущего контроля. Баллы, полученные студентом по результатам аудиторной работы, формируют рейтинговую оценку текущей успеваемости студента по дисциплине.</p> <p>Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. Баллы, полученные по этим видам работы, так же учитываются при итоговой аттестации по курсу.</p>

В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи:

- углубленное знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой, законодательными и нормативными документами;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал.

Методические указания по подготовке доклада

Доклад, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, учит критически мыслить.

Основные этапы работы над докладом

1. Формулирование темы, причем она должна быть не только актуальной по своему значению, но и оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме (как правильно, при разработке доклада используется не менее 8-10 различных источников).
3. Обработка и систематизация информации.
4. Разработка плана доклада.
5. Написание доклада.
6. Публичное выступление с результатами исследования.

Доклад должен иметь следующую структуру:

- титульный лист
- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);
- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);
- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);
- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);
- список использованных источников.

Методические указания по работе с литературой

При изучении курса следует, прежде всего, использовать учебники, учебные пособия, указанные в списке основной и дополнительной литературы. При использовании иной учебной литературы, следует убедиться в актуальности той информации, которая в ней приведена. Прежде всего, необходимо обратить внимание на год выпуска литературы следует использовать литературу не ранее 2012 года издания, предпочтительнее всего 2014 – 2022 года издания как наиболее актуальную.

Начиная работу с литературой, студент должен, прежде всего, записать библиографические данные анализируемого источника с учетом требований стандарта к оформлению списка литературы.

Методические указания по подготовке конспектов

При подготовке конспектов необходимо использовать различные способы конспектирования, особенности которых раскрываются ниже.

Тезисы — это кратко сформулированные основные мысли, положения изучаемого материала, которые лаконично выражают суть рассматриваемого текста, дают возможность раскрыть его содержание. Приступая к освоению записи в виде тезисов, полезно в самом тексте отмечать места, наиболее четко формулирующие основную мысль, которую автор доказывает (если, конечно, это не библиотечная книга). Часто такой отбор облегчается шрифтовым выделением, сделанным в самом тексте.

Линейно-последовательная запись текста. При конспектировании линейно — последовательным способом целесообразно использование плакатно-оформительских средств, которые включают в себя следующие: сдвиг текста конспекта по горизонтали, по вертикали; выделение жирным (или другим) шрифтом особо значимых слов; использование различных цветов; подчеркивание; заключение в рамку главной информации.

Способ «вопросов - ответов». Он заключается в том, что, поделив страницу тетради пополам вертикальной чертой, конспектирующий в левой части страницы самостоятельно формулирует вопросы или проблемы, затронутые в данном тексте, а в правой части дает ответы на них. Одна из модификаций способа «вопросов - ответов» — таблица, где место вопроса занимает формулировка проблемы, поднятой автором (лектором), а место ответа - решение данной проблемы.

Иногда в таблице могут появиться и дополнительные графы: например, «мое мнение» и т.п.

Схема с фрагментами — способ конспектирования, позволяющий ярче выявить структуру текста, — при этом фрагменты текста (опорные слова, словосочетания, пояснения всякого рода) в сочетании с графикой помогают созданию рационально-лаконичного конспекта.

Простая схема — способ конспектирования, близкий к схеме с фрагментами, объяснений к которой конспектирующий не пишет, но должен уметь давать их устно.

Действия при составлении конспекта - схемы могут быть такими: 1. Подберите факты для составления схемы. 2. Выделите среди них основные, общие понятия. 3. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия. 4. Сгруппируйте факты в логической последовательности. 5. Дайте название выделенным группам. 6. Заполните схему данными.

Комбинированный конспект — вершина овладения рациональным конспектированием. При этом умело используются все перечисленные способы, сочетая их в одном конспекте (один из видов конспекта свободно перетекает в другой в зависимости от конспектируемого текста, от желания и умения конспектирующего). Именно при комбинированном конспекте более всего проявляется уровень подготовки и индивидуальность студента.

Опорный конспект. В опорном конспекте содержание информации «кодируется» с помощью сочетания графических

символов, знаков, рисунков, ключевых слов, цифр и т. п.

#### Методические рекомендации по подготовке к контрольному (проверочному) тестированию

Тестирование служит не только средством обучения, измерения и оценивания уровня теоретических знаний, умений, но и в совокупности с другими средствами обучения обеспечивает формирование компетенций бакалавра.

При тестировании по данной дисциплине особое внимание обращается на развитие навыков работы с разнообразными источниками, анализа и толкования текстов указанных источников, на формирование умения выделять проблему и находить пути ее решения на основе конкретного источника. При подготовке к тестированию по данной дисциплине используются следующие формы самостоятельной работы студентов:

- работа с источниками – изучение нормативных правовых актов, в том числе международных актов;
- воспроизведение текста прослушанной лекции;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой;
- изучение и повторение определений понятий и терминов, представленных в глоссарии;
- пробное решение тестов, рекомендованных преподавателем в качестве тренировочных.

Наилучший способ подготовки к любому контрольному тесту, в какой бы форме он ни проводился, это упорный труд на протяжении всего процесса обучения. Когда сделано все возможное для достижения должного уровня подготовки в данной предметной области, можно разрабатывать стратегию поведения во время тестирования. Необходимость ее неоспорима, т. к. при использовании качественных тестов нельзя показать высокие результаты, если уровень подготовки тестируемого студента невысок, но всегда есть опасность не показать высокие результаты, даже если уровень подготовки очень высок. Есть множество примеров, когда показавшие невысокие, а иногда даже очень низкие результаты при тестировании при сдаче устного экзамена проявляли себя весьма успешно. Известен даже так называемый «синдромом первого курса», когда студенты младших курсов показывают на экзаменах результаты гораздо ниже тех, которые они демонстрируют в течение семестра.