

Подписано электронной подписью:  
Вержицкий Данил Григорьевич  
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ~~ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ~~ ~~РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ~~  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Новокузнецкий институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Факультет информатики, математики и экономики

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета информатики,  
математики и экономики

Фомина А.В.

« 14 » февраля 2020 г.



## Рабочая программа дисциплины

### Б1.О.14 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность подготовки  
«Гостиничная деятельность»

Квалификация выпускника  
бакалавр

Форма обучения  
Заочная

год набора 2019

Новокузнецк 2020

## Лист внесения изменений

в РПД Б1.О.14 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы  
гостеприимства и общественного питания  
(код по учебному плану, название дисциплины)

### **Сведения об утверждении:**

на 2020 / 2021 учебный год

Переутверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики  
(протокол Ученого совета факультета № 8 от 13.02.2020)

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и  
экономики (протокол методической комиссии факультета № 6 от 06.02 2020)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры экономики и управления

протокол № 5 от 23.01.2020 г.

## Оглавление

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1   | Цель дисциплины.....  | 4  |
| 1.1 | Формируемые компетенции .....   | 4  |
| 1.2 | Индикаторы достижения компетенций .....   | 4  |
| 1.3 | Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....   | 5  |
| 2   | Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....                         | 5  |
| 3   | Учебно-тематический план и содержание дисциплины. ....  | 6  |
| 3.1 | Учебно-тематический план.....   | 6  |
| 3.2 | Содержание занятий по видам учебной работы .....  | 7  |
| 4   | Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации..... | 12 |
| 5   | Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины ..                                  | 15 |
| 5.1 | Учебная литература .....  | 15 |
| 5.2 | Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины .....  | 16 |
| 5.3 | Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....                                     | 16 |
| 6   | Иные сведения и (или) материалы. ....   | 17 |
| 6.1 | Примерные темы и варианты письменных учебных работ .....  | 17 |
| 6.2 | Примерные вопросы и задания / задания для промежуточной аттестации .....  | 22 |

# 1 Цель дисциплины

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

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

## 1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

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

## 1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

| Код и название компетенции   | Дескрипторные характеристики компетенции по ОПОП   | Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП  |
|--|--|---|
| ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.. | <b>Б1.О.14 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</b><br>Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе<br>Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика<br>Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика<br>Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

| Код и название компетенции   | Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной   | Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной   |
|--|--|---|
| ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Знать:<br>- теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, нормы и правила охраны труда и техники безопасности<br>Уметь:<br>применять полученные знания в практической сфере, обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.<br>Владеть:<br>- навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. |

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

Таблица 4 – Объем и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий

| Общая трудоёмкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах  | Объём часов по формам обучения |     |
|---|--------------------------------|-----|
|   | ЗФО                            | ОФО |
| Общая трудоёмкость дисциплины   | 144                            |     |
| 2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего) | 10                             |     |
| Аудиторная работа (всего):  | 10                             |     |
| в том числе:  |                                |     |
| лекции  | 6                              |     |
| практические занятия, семинары  | 4                              |     |
| практикумы  |                                |     |
| лабораторные работы   |                                |     |
| в интерактивной форме   |                                |     |
| в электронной форме   |                                |     |
| Внеаудиторная работа (всего):   | 125                            |     |
| в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем                     |                                |     |

| Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах   | Объём часов по формам обучения |     |
|--|--------------------------------|-----|
|  | ЗФО                            | ОФО |
| групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем) |                                |     |
| творческая работа (эссе)   |                                |     |
| 3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)   | 125                            |     |
| 4 Промежуточная аттестация обучающегося –<br>Экзамен, контрольная работа   | 9                              |     |

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

#### 3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план

| № недели п/п | Разделы и темы дисциплины по занятиям   | Общая трудоемкость (всего час.) | Трудоемкость занятий (час.) |       |         |                   |       |         | Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости |
|--------------|---|---------------------------------|-----------------------------|-------|---------|-------------------|-------|---------|---|
|              |   |                                 | ОФО                         |       |         | ЗФО               |       |         |   |
|              |   |                                 | Аудиторн. занятия           |       | СР<br>С | Аудиторн. занятия |       | СР<br>С |   |
|              |   |                                 | лекц                        | практ |         | лекц              | практ |         |   |
|              | Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания |                                 |                             |       |         |                   |       |         |   |
| 1-2          | 1.1 Законодательство в области охраны труда   | 12                              |                             |       |         |                   | 2     | 10      | Аналитический обзор   |
| 3-4          | 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства   | 13                              |                             |       |         |                   | 1     | 12      | Тестирование  |
| 5-6          | 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания                                    | 13                              |                             |       |         |                   | 1     | 12      | Тестирование  |
|              | Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания                        |                                 |                             |       |         |                   |       |         |   |
| 7-8          | Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы                            | 13                              |                             |       |         |                   | 1     | 12      | Тестирование  |
| 9-10         | Производственный травматизм и профессиональные заболевания  | 13                              |                             |       |         |                   | 1     | 12      | Тестирование  |
|              | Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность  |                                 |                             |       |         |                   |       |         |   |
| 11           | Электробезопасность   | 17                              |                             |       |         |                   | 1     | 16      | Тестирование  |

| № недели п/п  | Разделы и темы дисциплины по занятиям                    | Общая трудоёмкость (всего час.) | Трудоёмкость занятий (час.) |       |         |                   |       | Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости |                 |
|---------------|--|---------------------------------|-----------------------------|-------|---------|-------------------|-------|---|-----------------|
|               |  |                                 | ОФО                         |       |         | ЗФО               |       |   |                 |
|               |  |                                 | Аудиторн. занятия           |       | СР<br>С | Аудиторн. занятия |       |   | СР<br>С         |
|               |  |                                 | лекц                        | практ |         | лекц              | практ |   |                 |
| 12            |  |                                 |                             |       |         |                   |       |   |                 |
| 13<br>-<br>14 | Пожарная безопасность                                    | 16                              |                             |       |         | 1                 |       | 15  | Тестирование,   |
| 15<br>-<br>16 | Требования безопасности к производственному оборудованию | 22                              |                             |       |         |                   | 2     | 20  | Решение кейсов. |
|               | Итого за семестр   |                                 |                             |       |         | 4                 | 4     | 125   |                 |
|               | Промежуточная аттестация – экзамен                       | 9 (ОЗО)<br>36 (ОФО)             |                             |       |         |                   |       |   |                 |
|               | Всего:   | 144                             |                             |       |         | 6                 | 4     | 125   |                 |

### 3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

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

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины                                | Содержание лекций   |
|-------|--|---|
|       |  | шению условий и охраны труда.   |
| 4 -5  | Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.</li> <li>2. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</li> <li>3. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</li> <li>4. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и туристических комплексах.</li> <li>5. Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</li> <li>6. Межотраслевые правила по охране труда в гостиницах и в туристических комплексах.</li> <li>7. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.</li> <li>8. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</li> </ol> |
| 6     | Производственный травматизм и профессиональные заболевания           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</li> <li>2. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства.</li> <li>3. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.</li> <li>4. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях и др.</li> <li>5. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</li> <li>6. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</li> <li>7. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</li> <li>8. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем</li> </ol>  |
| 7     | Основные принципы построения системы безопасности гостиницы          | Организация мер по обеспечению безопасности гостей и их имущества. Защита имущества гостиницы. Обучение безопасности персонала гостиницы. Обеспечение предпринимательской безопасности гостиничного бизнеса. Состав и задачи  |

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины  | Содержание лекций  |
|-------|--|--|
|       |  | службы безопасности гостиничного предприятия. Меры по профилактике краж. Ответственность гостиницы за имущество гостя.   |
| 8.    | Электробезопасность и пожарная безопасность на предприятиях гостеприимства и общественного питания | <p>1.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</p> <p>2.Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>3.Классификация условий работ по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током.</p> <p>4.Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>5.Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса.</p>  |
| 9.    | Пожарная безопасность на предприятиях гостеприимства и общественного питания                       | <p>1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>2.Организация пожарной охраны в предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>3. Противопожарный инструктаж: понятие, значение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>4.Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования.</p> <p>5.Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>6.Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> |

#### Содержание практических занятий

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

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

|     |   |   |
|-----|---|---|
|     | производстве. Освещение                               | 1.Производственное освещение. Основные светотехнические характеристики.<br>2. Виды и системы освещения.<br>3. Нормирование. 4.<br>4. Источники света и осветительные приборы.   |
| 10. | Производственный шум, ультразвук, инфразвук, вибрация | Обсуждение вопросов и решение задач<br>1. Характеристика шума, его нормирование.<br>2. Производственный шум и его источники. Воздействие на человека. Меры борьбы с шумом.<br>3. Ультразвук и его источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия ультразвуковых колебаний.<br>4. Инфразвук и его источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия инфразвуковых колебаний.<br>5. Вибрация и ее источники. Воздействие на человека. Защита от воздействия вибрации.  |
| 11  | Неионизирующие излучения                              | Обсуждение вопросов и решение задач<br>1. Неионизирующие излучения; их физическая сущность, параметры, воздействие на организм, дозовые критерии, техногенные и природные источники; контроль параметров, защита работников.<br>2. Ионизирующие излучения; их физическая сущность, параметры, воздействие на организм, дозовые критерии, техногенные и природные источники; контроль параметров, ПДУ, защита работников.  |
| 12  | Тестирование по темам 7-11                            | Выполнение 60 тестовых заданий.   |
| 13  | Специальная оценка условий труда                      | Обсуждение вопросов и решение задач<br>1. Проведение специальной оценки условий труда.<br>2. Льготы и компенсации при выполнении тяжелых работ и работ во вредных и опасных условиях труда  |
| 14  | Электробезопасность                                   | Тестирование и тренинг<br>1. Воздействие электрического тока на человека. Факторы, влияющие на степень поражения электротоком. Виды поражения электрическим током.<br>2. Критерии электробезопасности, уровни допустимых токов.<br>3. Шаговое напряжение. Действие работника в аварийных ситуациях.<br>4. Основные и дополнительные средства защиты от поражения электрическим током.<br>Плакаты и знаки по электробезопасности.<br>5. Организационные и технические мероприятия по предупреждению поражения электрическим током.<br>6. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.<br>7. Классификация электроинструмента по степени опасности поражения электрическим током. Выбор электроинструмента в зависимости от помещения. |
| 15  | Обеспечение безопасности в                            | Тестирование и тренинг  |

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

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

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

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

| Учебная работа (виды)  | Сумма баллов                                      | Виды и результаты учебной работы | Оценка в аттестации  | Баллы (минимум - максимум) |
|--|---|----------------------------------|--|----------------------------|
| <b>Текущая учебная работа ОФО</b>  |   |                                  |  |                            |
| Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий) | 80<br>(100%<br>/баллов при-<br>веденной<br>шкалы) | Лекционные занятия               | 1 балл посещение 1 лекционного занятия   | 1 - 4                      |
|  |   | Практические занятия .           | 2 балл - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65%<br>4 балла – посещение 1 занятия и выполнение группового задания на занятии на 85,1-100%  | 22- 44                     |
|  |   | Самостоятельная работа 1         | 5 заданий.<br>За выполнение одного задания:<br>минимум 2 балла, максимум 4 балла   | 10-20                      |
|  |   | Контрольная работа 1             | 2 теоретических вопроса.<br>Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов   | 6 - 12                     |
|  |   | Контрольная работа 2             | 2 теоретических вопроса и 1 задача.<br>Ответ на 1 вопрос от 3 –х до 6-ти баллов<br>Решение задачи - от 6-ти до 8 баллов  | 12- 20                     |
| <b>Итого по текущей работе в семестре</b>  |   |                                  |  | <b>51 - 100</b>            |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  |   |                                  |  |                            |
| Промежуточная аттестация (экзамен)   | 20<br>(100%<br>/баллов при-<br>веденной<br>шкалы) | Вопрос 1                         | 3 балла - пороговое значение<br>5 баллов - максимальное значение   | 3 - 5                      |
|  |   | Вопрос 2                         | 3 балла - пороговое значение<br>5 баллов - максимальное значение   | 3 – 5                      |
|  |   | Решение задачи                   | 6 баллов (пороговое значение)<br>12 баллов (максимальное значение)   | 6–10                       |
| <b>Итого по промежуточной аттестации (зачет)</b>   |   |                                  |  | <b>12-20</b>               |
| <b>Текущая учебная работа ЗФО</b>  |   |                                  |  |                            |
| Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий) | 80<br>(100%<br>/баллов при-<br>веденной<br>шкалы) | Лекционные занятия               | 1 балл посещение 1 лекционного занятия   | 0 - 3                      |
|  |   | Практические занятия             | 2 балла - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65%<br>4 балла – посещение 1 занятия и выполнение группового задания на занятии на 85,1-100% | 8- 16                      |
|  |   | Письменная работа                | Выполнение заданий   | 5-9                        |
|  |   | Письменная работа                | Выполнение заданий   | 5-10                       |
|  |   | Письменная работа                | Выполнение заданий   | 5-10                       |

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

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

Таблица 8. Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

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

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

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

### 5.1 Учебная литература

#### Основная учебная литература

1. Солопова, В.А. Охрана труда на предприятии : учебное пособие / В.А. Солопова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург: ОГУ, 2017. - 126 с. - ISBN 978-5-7410-1686. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481813> – Текст: электронный.
2. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с. - ISBN 978-5-4475-8304-0 – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851> – Текст: электронный.

#### Дополнительная литература

1. Охрана труда : учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов под общ. ред., А.С. Шевченко. — Москва: КноРус, 2018. — 424 с. — ISBN 978-5-406-05986-9. - URL: <https://www.book.ru/view3/926056/1> – Текст: электронный.
2. Охрана труда и трудового контроля (надзор). Научно-практическое пособие : практическое пособие / А.М. Лушников, М.В. Лушникова. — Москва: Проспект, 2015. — 245 с. — ISBN 978-5-392-15450-0. - URL: <https://www.book.ru/view3/916235/1>. – Текст: электронный
3. Охрана труда : учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов под общ. ред., А.С. Шевченко. — Москва: КноРус, 2019. — 424 с. — Бакалавриат. — ISBN 978-5-406- 07236-3. - URL: <https://www.book.ru/view3/931842/1> (дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный
4. Мышкина, О.Е. **Охрана труда в сфере общественного питания**: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с. - ISBN 978-5-98281-151-6. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/347316>. - Текст: электронный
5. Докторов, А. В. **Охрана труда в сфере общественного питания**: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 272 с. - ISBN 978-5-98281-151-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/143914>– Текст: электронный

## 5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

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

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

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

## 5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

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

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

Самостоятельная работа студентов осуществляется в следующих формах:

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

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

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

#### **Примеры тестовых заданий**

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

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

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

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

#### **Вариант 1**

##### Раскрыть следующие темы:

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

Решить тестовые задания:

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

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

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

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

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

**Вариант 2**

Раскрыть следующие темы:

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

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

Решить тестовые задания:

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

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

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

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

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

**Вариант 3**

Раскрыть следующие темы:

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

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

Решить тестовые задания:

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

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

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

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

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

**Вариант 4**

Раскрыть следующие темы:

1. Порядок действия службы безопасности и других служб при возникновении ЧП в гостинице (хулиганство, проникновение в номер, в зону).

## 2 Мероприятия по обеспечению электробезопасности гостиниц.

### Решить тестовые задания:

1. Что не относится к функциям менеджмента безопасности: а) мотивация; б) анализ; в) планирование; г) выявление.
2. Что является стержнем всей системы обеспечения безопасности в туристском предприятии: а) эффективный менеджмент; б) система комплексной безопасности; в) маркетинг.
3. Составляющими системы безопасности являются: а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности; б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности; в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.
4. Формирование творческого, заинтересованного отношения к своей работе и работе по обеспечению безопасности относится к функции: а) организации; б) контроля; в) планирования; г) мотивации.
5. Совокупность специальных мер и средств, обеспечивающих безопасность туристского предприятия это: а) методы обеспечения безопасности; б) система комплексной безопасности туристского предприятия; в) функции менеджмента безопасности.

### **Вариант 5.**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Особый режим работы службы безопасности при проживании и посещении вип-персон в гостиницах.
2. Мероприятия по безопасности в гостинице, разработанные на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).

#### Решить тестовые задания:

1. Укажите, какие задачи не входят в функцию планирования: а) разработка стратегии ТП в обеспечении безопасности, согласованной с маркетинговой стратегией; б) оптимизация ресурсов ТП при решении задач обеспечения безопасности; в) анализ экономических факторов, влияющих на полноту и эффективность осуществления менеджмента безопасности.
2. В чьи обязанности входит обеспечение безопасности туриста и его имущества во время пребывания туриста в стране: а) транспортного предприятия; б) турфирма принимающей стороны; в) экскурсионное бюро; г) турагентская фирма.
3. Кто является ответственным за обеспечение безопасности туристов во время туристских перевозок: а) туроператор-организатор путешествия; б) турагент; в) транспортное предприятие; г) экскурсионное бюро; д) турфирма принимающей стороны.
4. Первым документом, в котором нашли свое отражение вопросы безопасности туризма, стала: а) Декларация Гаагской межпарламентской конференции по туризму; б) Хартия туризма; в) Международный пакт ООН о безопасности туризма.
5. Угроза нахождения ядовитых растений в зоне расположения отеля относится к: а) экономическим; б) биологическим; в) экологическим.

### **Вариант 6**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Экономическая безопасность и обеспечение коммерческой тайны в гостиницах, мероприятия.
2. Поддельные платежные документы в гостиницах и способы их распознавания.

#### Решить тестовые задания:

1. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте; б) о нарушении правил охраны труда другими работниками; в) о желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время.
2. Температура в помещении? а) в холодный период — 22–24 °С, в теплый период — 20–25 °С; б) в холодный период — 24–26 °С, теплый период — 22–26 °С; в) в холодный период — 26–28 °С, в теплый период — 24–27 °С.
3. Рабочая зона — это... а) пространство до 2м над уровнем площадки, где находится рабочее место; б) Пространство до 5м над уровнем площадки, где находится рабочее место; в) Пространство до 10м над уровнем площадки, где находится рабочее место.
4. Для какой категории при 8-ми часовой работе нужно отдыхать каждые 2 часа по 15 минут: а) для первой категории; б) для второй категории; в) для третьей категории.
5. Обеспечивает работнику физиологически удобную позу и позволяет изменять ее в течение ра-

бочего времени: а) рабочий стол; б) рабочий стул; в) рабочий пол.

### **Вариант 7**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Организация работы службы безопасности в гостинице.
2. Требования по безопасности к зданию гостиниц, аудит безопасности.

#### Решить тестовые задания:

1. Что не относится к функциям менеджмента безопасности: а) мотивация; б) анализ; в) планирование; г) выявление.
2. Что является стержнем всей системы обеспечения безопасности в туристском предприятии: а) эффективный менеджмент; б) система комплексной безопасности; в) маркетинг.
3. Составляющими системы безопасности являются: а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности; б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности; в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.
4. Формирование творческого, заинтересованного отношения к своей работе и работе по обеспечению безопасности относится к функции: а) организации; б) контроля; в) планирования; г) мотивации.
5. Совокупность специальных мер и средств, обеспечивающих безопасность туристского предприятия, это: а) методы обеспечения безопасности; б) система комплексной безопасности туристского предприятия; в) функции менеджмента безопасности.

### **Вариант 8**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Организация противопожарной системы безопасности гостиницы.
2. Мероприятия по сохранению имущества, здоровья и жизни проживающих в гостинице.

#### Решить тестовые задания:

1. На работах с повышенной опасностью работники проходят обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда: а) до начала выполнения должностных обязанностей и в дальнейшем один раз в год; б) периодически раз в 3 года; в) периодически раз в 5 лет; г) по указанию администрации.
2. Вводный инструктаж по охране труда с вновь принятыми работниками проводит: а) специалист по охране труда; б) сотрудник отдела кадров; в) непосредственный руководитель; г) Председатель профкома.
3. Когда проводится целевой инструктаж по охране труда? а) при направлении на выполнение разовой или временной работы; б) при переводе работника из одного цеха в другой; в) при изменении технологии или после несчастного случая; г) после выхода из перерыва.
4. Кто может отменить предписание специалиста по охране труда? а) руководитель предприятия; б) профсоюзный комитет; в) суд; г) Прокуратура.
5. Кем осуществляется расследование несчастных случаев на производстве? а) комиссией, назначенной руководителем предприятия; б) отделом охраны труда; в) Инспектором Госгорпромнадзора; г) профсоюзным комитетом.

### **Вариант 9**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Назначение и содержание функций обслуживания и обеспечения при выборе средств перемещения туристов.
2. Условия размещения в номерах гостиницы.

#### Решить тестовые задания:

### **Вариант 10**

#### Раскрыть следующие темы:

1. Распознавание образа опасностей в средах обитания: количественные характеристик и координат опасности.
2. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов, предусмотренные ГОСТ Р-50644.

#### Решить тестовые задания:

1. Расследуется несчастный случай, о котором пострадавший своевременно не сообщил:  
а) расследуется по заявлению потерпевшего; б) не расследуется; в) расследуется, если с момента

происшествия прошло не более одного месяца; г) в случае смерти потерпевшего.

2. В каком размере предприятие платит штраф в случае установления попытки сокрытия работодателем несчастного случая: а) в 10-кратном размере; б) в 5-кратном размере; в) в 20-кратном размере; г) в 15-кратном размере.

3. В каком случае выносится постановление о наложении штрафа на предприятие?

а) по итогам министерской проверки; б) по итогам комплексной проверки состояния охраны труда предприятия; в) по итогам проверки инспектором Госгорпромнадзора; г) по решению трудового коллектива; д) по итогам комплексной проверки состояния охраны труда предприятия.

4. Кто подтверждает (устанавливает) право работников на льготное пенсионное обеспечение, дополнительный отпуск, сокращенный рабочий день: а) отдел охраны труда.

б) комиссия по аттестации рабочих мест; в) профком предприятия; г) органы соцстраха.

5. С увеличением силы тока, проходящего через тело человека, поражения человека: а) не изменяется; б) увеличивается; в) уменьшается; г) не изменяется.

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

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

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

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

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

## Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины

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