


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

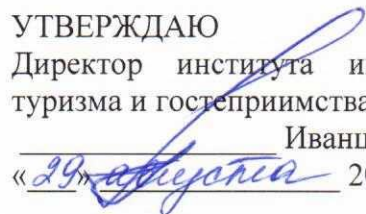
СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 Н.Л. Ткаченко
«29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института индустрии
туризма и гостеприимства

 Иванцов А.А.
«29» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.1.07 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы
гостеприимства и общественного питания**

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ)	216 час. / 6 ЗЕ
Курс	III
Учебный семестр	6
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Москва, 2022

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины устанавливает требования к результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Рабочая программа дисциплины (РПД) «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» (2020 год набора) составлена на основании ФГОС высшего образования 49.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. № 515, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничная деятельность.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину, и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Разработчик рабочей программы:


Доцент кафедры социально-экономических и гуманитарных дисциплин, кандидат технических наук


«29» августа 2022 г.

А.В. Платов

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры социально-экономических и гуманитарных дисциплин «29» 08 2022 г., протокол № 1.

И.о. заведующего кафедрой социально-экономических и гуманитарных дисциплин, кандидат педагогических наук, доцент


«29» августа 2022 г.

А.М. Каткова

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

Е.И. Катунина

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование универсальной и общепрофессиональной компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы и формирование у студентов базовой системы знаний в области обеспечения охраны труда и техники безопасности в избранной профессиональной сфере; приобретение представления о проблемах обеспечения охраны труда и техники безопасности для гостиниц разного класса и основах организации комплексной системы безопасности гостиницы, о типах и характеристиках оборудования для обеспечения безопасности, об особенностях службы безопасности гостиницы.

Задачи, решаемые в процессе преподавания учебной дисциплины:

1. Овладение знаниями и освоение обучающимися нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
2. Овладение знаниями и умениями, необходимыми для формирования основ политики организации по безопасности труда, разработки режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
3. Приобретение обучающимися знаний и практических навыков обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности, освоение технологий управления безопасностью труда персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
4. Привитие базовых знаний по оценке социально-экономической эффективности разработанных мероприятий по охране труда и здоровья;
5. Формирование умений по разработке основы концепции безопасности для гостиниц, организации собственной службы безопасности, взаимодействию с другими структурными подразделениями гостиницы и службами гостиничного комплекса;
6. Овладение основами знаний по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
7. Приобретение практических навыков по обеспечению безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.1.07 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» изучается обучающимися в рамках обязательной части Блока Б1.О.1 «Дисциплины, модули» ООП ВО на протяжении шестого учебного семестра и завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Изучение дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» осуществляется на основе логической и содержательно-методической взаимосвязи с дисциплиной Б1.О.1.01 Социально-гуманитарного модуля Б1.О.1.01.05 «Безопасность жизнедеятельности».

Обучению по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» предшествует изучение дисциплины ООП:

-Б1.В.ДВ.01.01 «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ В РАМКАХ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: УК-8, ОПК -7

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты обучения:

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
1	2	3
<p>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</p>	<p>УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы охраны труда и техники безопасности: терминологию, предмет, источники, причины возникновения опасностей в организациях сферы гостеприимства, детерминизм опасностей; - сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы; - правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда и техники безопасности; - основные правила безопасности профессиональной деятельности; - основные виды и характеристики опасностей гостиничных предприятий; - теоретические аспекты анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания техники безопасности; - применять на практике приемы анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) - эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий;

		<ul style="list-style-type: none"> - перечислять основные правила безопасности профессиональной деятельности; - определять объем оказания первой помощи; - оказывать практическую доврачебную помощь и проводить простейшие реанимационные мероприятия; - применять полученные знания в различных экстремальных ситуациях. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения на практике знания техники безопасности; - проведения анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) - проведения необходимых мероприятий в случае появления различных чрезвычайных ситуаций; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты населения в чрезвычайных ситуациях.
	<p>УК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий - технику безопасности и правила пожарной безопасности на гостиничных предприятиях с учетом действующих норм и правил безопасности; - основы физиологии и рациональные условия

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признаки неотложных состояний. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - идентифицировать негативные воздействия среды обитания; - осуществлять безопасную эксплуатацию технических систем и объектов, не причиняя вреда окружающей природной среде; - разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека; - идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности - оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
	<p>УК-8.3. Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - методы и средства повышения безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов, пути предотвращения чрезвычайных ситуаций; - основы организации и управления действиями производственного персонала в чрезвычайных ситуациях, ведения спасательных и других неотложных работ в очагах поражения; - методическое и организационное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности;

		<p>-обеспечение безопасности в процессе профессионально трудовой деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль параметров и уровня отрицательных воздействий на организм человека на их соответствие нормативным требованиям; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - планировать мероприятия по защите населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - организовывать защитные мероприятия на гостиничных предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций; - выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; - использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; - соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, обеспечивать охрану жизни и здоровья клиентов и персонала. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных
--	--	--

	<p>ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> -эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации - организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиничного предприятия по обеспечению общей безопасности; - организации деятельности гостиничных предприятий в сфере безопасности с учетом действующих норм и правил безопасности для клиентов и персонала; -организации и обеспечения безопасности гостей гостиничных предприятий; -создания и поддержания 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; - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.
<p>УК-8.4. Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы охраны труда и техники безопасности: детерминизм опасностей; - сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; - правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда и техники безопасности; - основные правила безопасности профессиональной деятельности; - основные виды и характеристики опасностей гостиничных предприятий; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

		<ul style="list-style-type: none"> - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и основные меры по ликвидации их последствий; - технику безопасности и правила пожарной безопасности на гостиничных предприятиях с учетом действующих норм и правил безопасности; - основы физиологии и рациональные условия деятельности; - признаки неотложных состояний; - мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - способы участия в восстановительных мероприятиях; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию; - методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, пути предотвращения чрезвычайных ситуаций; - методическое и организационное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности; - обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - идентифицировать негативные воздействия среды обитания; - эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий ЧС;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - перечислять основные правила безопасности профессиональной деятельности; - организовывать защитные мероприятия на гостиничных предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - описывать способы участия в восстановительных мероприятиях; - определять объем оказания первой помощи; - оказывать практическую доврачебную помощь и проводить простейшие реанимационные мероприятия; - применять полученные знания в различных экстремальных ситуациях. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - оказания первой помощи, - описания способов участия в восстановительных мероприятиях; - проведения необходимых мероприятий в случае появления различных чрезвычайных ситуаций; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты населения в чрезвычайных ситуациях; - выработки комплекса мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; -эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации; - организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению безопасности персонала и гостей гостиничных предприятий.
<p>ОПК-7 обеспечивать</p>	<p>Способен безопасность</p>	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предметы, методы и системы

<p>обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>обслуживания потребителей организаций гостеприимства и общественного питания. услуг сферы и</p>	<p>ключевых понятий гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы микроклимата на предприятиях сферы гостеприимства, их нормативы и способы достижения благоприятных микроклиматических условий; - приборы для измерения основных параметров микроклимата (термометры, психрометры и др.) - основы личной гигиены, гигиены форменной одежды и обуви; - основные методы профилактики пищевых отравлений на предприятиях сферы гостеприимства; - факторы и причины травматизма, заболеваний, функциональных нарушений в процессе учебной и профессиональной деятельности; - этиологию и признаки травматических повреждений и неотложных состояний организма; - основы оказания первой помощи при неотложных состояниях, и травматических повреждениях, основы сердечно-легочной реанимации; - этиологию и патогенез заболеваний различных органов и систем; - внешние признаки утомления и переутомления; - технику безопасности и правила пожарной безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом действующих норм и правил безопасности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать технику безопасности на занятиях с учётом гигиенических норм (соблюдение площади на одного занимающегося, микроклимат, отопление, вентиляция, освещение, доброкачественность, размещение, исправность оборудования, инвентаря, соблюдение требований к одежде
--	--	--

	<p>и обуви);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать санитарно-гигиеническое состояние предприятия сферы гостеприимства; - распознавать признаки неотложных состояний и травматических повреждений; - оказывать первую помощь при возникновении неотложных состояний и травматических повреждениях; - распознавать заболевания различных органов и систем по наиболее типичным признакам с целью предотвращения развития острых патологических состояний, а также обеспечения своевременного обращения за медицинской помощью; - выявлять угрозы степени опасности внешних и внутренних факторов и организовывать безопасное пространство для работающих и клиентов, оперативно реагировать на нештатные ситуации и применять верные алгоритмы действий для устранения или снижения опасности; - разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерения основных параметров микроклимата в спортивных сооружениях; - оказания первой помощи при неотложных состояниях и травматических повреждениях; - проведения бесед и инструктажа с занимающимися о правилах поведения в помещении спортивного сооружения, на его территории и выполнения этих правил; - проведения инструктажа по технике безопасности на занятиях физической культурой и спортом; - обеспечения безопасности проведения учебных и
--	---

		<p>дополнительных занятий: профилактики травматизма, исправности оборудования и инвентаря, соблюдения санитарно-гигиенических норм в условиях образовательной и физкультурно-спортивной организации;</p> <p>--эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации;</p> <p>-формирования комплекса мероприятий по охране труда</p>
	<p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовое обеспечение правил охраны труда и техники безопасности; - нормы и правила охраны труда и техники безопасности применительно к сфере профессиональной деятельности; - факторы и причины травматизма, заболеваний, функциональных нарушений в процессе профессиональной деятельности; - механизм обеспечения безопасности в процессе трудовой деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать технику безопасности на предприятиях сферы гостеприимств; - формировать комплекс мероприятий по предотвращению профессиональных заболеваний; - выявлять угрозы степени опасности внешних и внутренних факторов и организовывать безопасное пространство для персонала, оперативно реагировать на нештатные ситуации и применять верные алгоритмы действий для устранения или снижения опасности; - обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - соблюдать правила и нормы

		<p>охраны труда, техники безопасности, обеспечивать охрану жизни и здоровья потребителей гостиничных услуг и персонала.</p> <p>Иметь практический опыт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения бесед и инструктажа с персоналом о правилах поведения на предприятиях сферы гостеприимств, на их территории и выполнения этих правил; - проведения инструктажа по технике безопасности на предприятиях сферы гостеприимства; - обеспечения безопасности: профилактики травматизма, исправности оборудования и инвентаря, соблюдения санитарно-гигиенических норм в условиях образовательной и физкультурно-спортивной организации; - организации деятельности гостиничного предприятия в сфере безопасности с учетом действующих норм и правил безопасности для клиентов и персонала; - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, включая все формы контактной и самостоятельной работы обучающихся.

4.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Заочная форма обучения

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельной работа	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4 семестр												
1.	Раздел Нормативно правовая база охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания											
1.1.	Тема: Законодательство в области охраны труда	16	-	-	-			16			ПТЗ.О(п) ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
1.2.	Тема: Обеспечение охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
1.3	Тема: Организация охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства	17	1	1				16			ПТЗ.О(п) ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
2.	Раздел: Условия труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания											
2.1.	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
2.2.	Тема: Производственный травматизм и профессиональные заболевания	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
2.3	Тема: Индивидуальные средства	13,5	1,5	1	0,5			12		ПТЗ.О ПР	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7

¹ Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

² К занятиям семинарского типа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

³ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

⁴ Если предусмотрены учебным планом.

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельной работы	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	защиты организма человека											
3.	Раздел: Техника безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания											
3.1	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного бизнеса и в сфере общественного питания.	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
3.2	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация.	17	1	1				16			ПТЗ.О(п) ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
3.3	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице и ресторане. Силы и средства обеспечения безопасности	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
3.4	Технические средства охраны и безопасности на предприятиях размещения и на предприятиях общественного питания	17	1	1				16			ПТЗ.О(п) ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
3.5	Электробезопасность	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О ПР	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7
3.6	Пожарная безопасность	16,5	1,5	1	0,5			15		ПТЗ.О	ПТЗ.Д	УК-8 ОПК-7

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельная работа	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4.	Раздел: Медицинская помощь											
4.1	Оказание неотложной помощи при переломе костей, ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударе. Оказание помощи при внезапных заболеваниях помощи при ранах, травмах, кровотечениях и терминальных состояниях, закрытых повреждениях, переломах.	16	1	1				15			ПТЗ.Д ПТЗ.О(п) ПР	УК-8 ОПК-7
	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	-	4	Экзамен			УК-8 ОПК-7
ВСЕГО:		216	16	12	4			200				

4.2. Тематическое содержание занятий

Заочная форма обучения

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания		
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	<p>Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли сервиса и туризма. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка ответов к опросу (письменно) 3. Подготовка докладов
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства	Лекция (1 ак.ч.)	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты,</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
		<p>регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p> <p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (16 ак.ч.)</p>	<p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания и в гостиницах. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарнобытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p> <p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка ответов к опросу (письменно) 3. Подготовка докладов</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
Раздел 2. Условия труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		
Тема 2.1 Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p>	<p>Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях сферы гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и ресторанах. Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда гостиницах и ресторанах. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p>
	<p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p>	<p>Проведение опроса в форме дискуссии</p>
	<p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p>	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях сферы гостеприимства. Изучение травматизма: методы, документальное оформление,</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
заболевания	<p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем.</p> <p>Проведение опроса в форме дискуссии</p> <p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Тема 2.3 Индивидуальные средства защиты организма человека	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p> <p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (12 ак.ч.)</p>	<p>Средства защиты органов дыхания. Противогазы и респираторы. Средства защиты кожи. Фильтрующие и изолирующие средства защиты. Средства защиты промышленного изготовления и изготовленные населением из подручных материалов. Медицинские средства защиты</p> <p>Проведение опроса в форме дискуссии. Выполнение практической работы.</p> <p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Раздел 3 Техника безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		
Тема 3.1 Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного	Лекция (1 ак.ч.)	Понятие законодательства в области обеспечения безопасности сферы гостеприимства. Характеристика основных источников законодательства в области безопасности сферы гостеприимства и общественного питания.

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
бизнеса и в сфере общественного питания.		<p>сновные правовые акты, регулирующие политику в области охраны труда и ее в РФ. Основные направления политики РФ в области охраны труда. Государственное управление охраной труда.</p> <p>Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p>	<p>Проведение опроса в форме дискуссии</p>
	<p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Тема 3.2 Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация.	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p>	<p>Современные проблемы экономической безопасности предприятия в России. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах. Характеристика носителей угроз. Способы профилактики и борьбы. Особый режим работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности, привлечение сотрудников МВД и ФСБ, совместная работа сотрудников службы безопасности и охраны клиентов при посещении вип-персон</p>
	<p>Самостоятельная работа (16 ак.ч.)</p>	<p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка ответов к опросу (письменно) 3. Подготовка докладов</p>
Тема 3.3 Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице и ресторане. Силы и средства обеспечения безопасности.	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p>	<p>Методика разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице и ресторане. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности в гостинице и в организациях общественного питания. Вневедомственная охрана при органах внутренних дел Российской Федерации. Частная охранная деятельность и предприятие сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>Занятие семинарского типа</p>	<p>Проведение опроса в форме дискуссии</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	(Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)	
	Самостоятельная работа (15 ак.ч.)	1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов
Тема 3.4 Технические средства охраны и безопасности на предприятиях размещения и на предприятиях общественного питания	Лекция (1 ак.ч.)	Охрана периметра, охрана стоянок, контроль доступ людей и транспортных средств, типы шлагбаумов, системы считывания номеров автомашин, количество въездов, количество постов охраны в дневное и ночное время, места расстановки. Патрулирование и контроль. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, отеля, кемпинга, предприятия общественного питания. Система контроля доступа в здание и помещения. Схема действий службы безопасности при несанкционированном проникновении на предприятие общественного питания, в гостиничный номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.
	Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка ответов к опросу (письменно) 3. Подготовка докладов
Тема 3.5 Электробезопасность	Лекция (1 ак.ч.)	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	<p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания.</p> <p>Проведение опроса в форме дискуссии. Выполнение практической работы.</p> <p>1.Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Тема 3.6 Пожарная безопасность	Лекция (1 ак.ч.)	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания и сферы гостеприимства. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005) и Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утверждённые постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 года № 390 «О противопожарном режиме». С изменениями, внесенными Постановлением Правительства РФ от 20 сентября 2016 года № 947. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная противопожарная служба: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания и гостиницы, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания и гостиницы при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	<p>Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (0,5 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в гостиницах и туристических комплексах, способы оповещения. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Проведение опроса в форме дискуссии</p> <p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Подготовка докладов</p>
Раздел 4. Медицинская помощь		
<p>Тема 4.1 Оказание неотложной помощи при переломе костей, ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударе. Оказание помощи при внезапных заболеваниях помощи при ранах, травмах, кровотечениях и терминальных состояниях, закрытых повреждениях, переломах</p>	<p>Лекция (1 ак.ч.)</p> <p>Самостоятельная работа (15 ак.ч.)</p>	<p>Характеристика различных видов, кровотечений. Способы остановки кровотечений. Порядок и особенности наложения жгута. Порядок оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. Оказание первой помощи при ушибах. Особенности первой медицинской помощи при ушибах головы и позвоночника. Первая помощь при растяжениях и переломах. Понятия о растяжениях связок и мышц и их симптомы. Оказание первой помощи утопающему. Правила поведения сердечно – легочной реанимации. Оказание первой медицинской помощи пострадавших при массовых поражениях. Наиболее распространенные инфекционные болезни, причины их возникновения. Меры профилактики инфекций. Профилактика инфекционных болезней.</p> <p>1. Изучение учебной литературы 2. Подготовка ответов к опросу (письменно) 3. Подготовка докладов 4. Выполнение практической работы</p>

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
Промежуточная аттестация	Экзамен	<i>Письменно, по билетам</i>

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1. Основная литература

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 4-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 360 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13591-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469912>

5.2. Дополнительная литература

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02584-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488658>

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для вузов / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05849-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488648>

6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Доступ к электронно-библиотечным системам:

- Национальный цифровой ресурс Руконт: www.rucont.ru;
- Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/>.

Доступ к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам

1. Правовая информационная система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.
2. справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация - <http://www.consultant.ru>. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
4. Культура охраны труда и техники безопасности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
5. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>.
6. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
7. "Университетская библиотека": <http://www.biblioclub.ru/>
8. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
9. Публичная Интернет-библиотека [Режим доступа <http://www.public.ru/>].
10. Университетская информационная система России (УИС России): <http://uisrussia.msu.ru/>
11. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека полнотекстовых учебников и учебных пособий по гуманитарно-экономическим и техническим дисциплинам [Режим доступа <http://window.edu.ru/window/library>]
12. Электронная библиотечная система <http://znanium.com>
13. Научно-технический центр правовой информации «Система» <http://www.systema.ru/>

14. Портал Правительства России: <http://government.ru>

7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. MS Windows Professional 7 Russian – лицензия № 49715244 от 15.02.2012г., № 49466115 от 19.12.2011г.;
2. MS Office 2010 Russian – лицензия № 49715245 от 15.02.2012г.;
3. Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows;
4. Подключение к сети «Интернет» и обеспечение доступа в ЭИОС – договор о подключении услуг электросвязи 017800123199 от 01.09.2018.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РПД

Учебная аудитория для проведения учебных занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, подтверждающая наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Комплект учебной мебели для обучающихся:

Письменные столы (20 шт.);

Стулья (40 шт.);

Смарт-телевизор (1 шт.);

Магнитная доска (1 шт.);

Рабочее место преподавателя:

ноутбук с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Стол-парта на 88 посадочных мест;

Стол компьютерный (5 шт.);

Шкаф книжный (14 шт.);

Стеллаж (4 шт.);

Интерактивная доска (1 шт.);

Принтер (1 шт.);

Копировально-множительная техника (1 шт.);

Компьютер (моноблок) с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (1 шт.);

Комплект клавиатура+мышь (1 шт.);

Ноутбук (5 шт.) с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду;

Телевизор (1 шт.).

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и

студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения (при наличии заявления). Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины, с целями и задачами дисциплины, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися в ЭИОС и сайте университета, с графиком консультаций преподавателей кафедры социально-экономических и гуманитарных дисциплин.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом

дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины.

«Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа

Студентам следует:

- до очередного занятия семинарского типа по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к занятиям семинарского типа следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них

могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе занятия семинарского типа давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на занятиях семинарского типа и консультациях неясные вопросы;

- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение учебной дисциплины *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»* предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий, в т.ч. интерактивных лекций, дискуссий, разбор конкретных ситуаций и практических ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации оформляется приложением к РПД.

Приложение
к рабочей программе дисциплины
«Охрана труда и техника безопасности в
организациях сферы гостеприимства и
общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать 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</p>	<p>УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы охраны труда и техники безопасности: терминологию, предмет, источники, причины возникновения опасностей в организациях сферы гостеприимства, детерминизм опасностей; - сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы; - правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда и техники безопасности; - основные правила безопасности профессиональной деятельности; - основные виды и характеристики опасностей гостиничных предприятий; - теоретические аспекты анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания. 	<p><i>опрос;</i> <i>практическая работа;</i> <i>доклад;</i> <i>зачет с оценкой</i></p>

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания техники безопасности; - применять на практике приемы анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) - эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий; - перечислять основные правила безопасности профессиональной деятельности; - определять объем оказания первой помощи; - оказывать практическую доврачебную помощь и проводить простейшие реанимационные мероприятия; - применять полученные знания в различных экстремальных ситуациях. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения на практике знания техники безопасности; - проведения анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, 	
--	--	---	--

		зданий и сооружений, природных и социальных явлений) - проведения необходимых мероприятий в случае появления различных чрезвычайных ситуаций; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты населения в чрезвычайных ситуациях.	
	<p>УК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий - технику безопасности и правила пожарной безопасности на гостиничных предприятиях с учетом действующих норм и правил безопасности; - основы физиологии и рациональные условия деятельности; - признаки неотложных состояний. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой 	<p><i>опрос; практическая работа; доклад; зачет с оценкой</i></p>

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать негативные воздействия среды обитания; - осуществлять безопасную эксплуатацию технических систем и объектов, не причиняя вреда окружающей природной среде; - разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека; - идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности - оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций. 	
	<p>УК-8.3. Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - методы и средства повышения безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов, пути предотвращения чрезвычайных ситуаций; - основы организации и управления действиями 	<p><i>опрос;</i> <i>практическая работа;</i> <i>доклад;</i> <i>зачет</i> с <i>оценкой</i></p>

		<p>производственного персонала в чрезвычайных ситуациях, ведения спасательных и других неотложных работ в очагах поражения;</p> <p>-методическое и организационное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности;</p> <p>-обеспечение безопасности в процессе профессионально трудовой деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль параметров и уровня отрицательных воздействий на организм человека на их соответствие нормативным требованиям; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - планировать мероприятия по защите населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - организовывать защитные мероприятия на гостиничных предприятиях при возникновении 	
--	--	--	--

		<p>чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; - использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; - соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, обеспечивать охрану жизни и здоровья клиентов и персонала. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; -эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации - организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиничного предприятия по обеспечению общей безопасности; - организации 	
--	--	---	--

		<p>деятельности гостиничных предприятий в сфере безопасности с учетом действующих норм и правил безопасности для клиентов и персонала;</p> <p>-организации и обеспечения безопасности гостей гостиничных предприятий;</p> <p>-создания и поддержания 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;</p> <p>- организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</p>	
	<p>УК-8.4. Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества</p>	<p>Знать:</p> <p>- теоретические основы охраны труда и техники безопасности: детерминизм опасностей;</p> <p>- сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда и техники безопасности;</p> <p>- основные правила безопасности профессиональной</p>	<p><i>опрос;</i> <i>практическая работа;</i> <i>доклад;</i> <i>зачет</i> с <i>оценкой</i></p>

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды и характеристики опасностей гостиничных предприятий; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и основные меры по ликвидации их последствий; - технику безопасности и правила пожарной безопасности на гостиничных предприятиях с учетом действующих норм и правил безопасности; - основы физиологии и рациональные условия деятельности; - признаки неотложных состояний; - мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - способы участия в восстановительных мероприятиях; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию; 	
--	--	---	--

		<p>- методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, пути предотвращения чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- методическое и организационное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности;</p> <p>- обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;</p> <p>- идентифицировать негативные воздействия среды обитания;</p> <p>- эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий ЧС;</p> <p>- перечислять основные правила безопасности профессиональной деятельности;</p> <p>- организовывать защитные мероприятия на гостиничных предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;</p> <p>- описывать способы участия в восстановительных мероприятиях;</p> <p>- определять объем оказания первой</p>	
--	--	--	--

		<p>помощи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказывать практическую доврачебную помощь и проводить простейшие реанимационные мероприятия; - применять полученные знания в различных экстремальных ситуациях. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разьяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - оказания первой помощи, - описания способов участия в восстановительных мероприятиях; - проведения необходимых мероприятий в случае появления различных чрезвычайных ситуаций; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты населения в чрезвычайных ситуациях; - выработки комплекса мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; -эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации; - организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению 	
--	--	---	--

		безопасности персонала и гостей гостиничных предприятий.	
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.	Знать: <ul style="list-style-type: none"> - предметы, методы и системы ключевых понятий гигиены; - факторы микроклимата на предприятиях сферы гостеприимства, их нормативы и способы достижения благоприятных микроклиматических условий; - приборы для измерения основных параметров микроклимата (термометры, психрометры и др.) - основы личной гигиены, гигиены форменной одежды и обуви; - основные методы профилактики пищевых отравлений на предприятиях сферы гостеприимства; - факторы и причины травматизма, заболеваний, функциональных нарушений в процессе учебной и профессиональной деятельности; - этиологию и признаки травматических повреждений и неотложных состояний организма; - основы оказания первой помощи при неотложных состояниях, и травматических повреждениях, основы сердечно-легочной реанимации; 	<i>опрос;</i> <i>практическая работа;</i> <i>доклад;</i> <i>зачет</i> с <i>оценкой</i>

		<ul style="list-style-type: none"> - этиологию и патогенез заболеваний различных органов и систем; - внешние признаки утомления и переутомления; - технику безопасности и правила пожарной безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом действующих норм и правил безопасности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать технику безопасности на занятиях с учётом гигиенических норм (соблюдение площади на одного занимающегося, микроклимат, отопление, вентиляция, освещение, доброкачественность, размещение, исправность оборудования, инвентаря, соблюдение требований к одежде и обуви); - оценивать санитарно-гигиеническое состояние предприятия сферы гостеприимства; - распознавать признаки неотложных состояний и травматических повреждений; - оказывать первую помощь при возникновении неотложных состояний и травматических повреждениях; - распознавать заболевания различных органов и систем по 	
--	--	---	--

		<p>наиболее типичным признакам с целью предотвращения развития острых патологических состояний, а также обеспечения своевременного обращения за медицинской помощью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять угрозы степени опасности внешних и внутренних факторов и организовывать безопасное пространство для работающих и клиентов, оперативно реагировать на нештатные ситуации и применять верные алгоритмы действий для устранения или снижения опасности; - разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерения основных параметров микроклимата в спортивных сооружениях; - оказания первой помощи при неотложных состояниях и травматических повреждениях; - проведения бесед и инструктажа с занимающимися о правилах поведения в помещении спортивного сооружения, на его территории и выполнения этих правил; - проведения 	
--	--	--	--

		<p>инструктажа по технике безопасности на занятиях физической культурой и спортом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечения безопасности проведения учебных и дополнительных занятий: профилактики травматизма, исправности оборудования и инвентаря, соблюдения санитарно-гигиенических норм в условиях образовательной и физкультурно-спортивной организации; --эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации; -формирования комплекса мероприятий по охране труда 	
	<p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовое обеспечение правил охраны труда и техники безопасности; - нормы и правила охраны труда и техники безопасности применительно к сфере профессиональной деятельности; - факторы и причины травматизма, заболеваний, функциональных нарушений в процессе профессиональной деятельности; - механизм обеспечения безопасности в процессе трудовой деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать технику безопасности на предприятиях сферы 	<p><i>опрос;</i> <i>практическая работа;</i> <i>доклад;</i> <i>зачет</i> с <i>оценкой</i></p>

		<p>гостеприимств; - формировать комплекс мероприятий по предотвращению профессиональных заболеваний; - выявлять угрозы степени опасности внешних и внутренних факторов и организовывать безопасное пространство для персонала, оперативно реагировать на нештатные ситуации и применять верные алгоритмы действий для устранения или снижения опасности; - обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, обеспечивать охрану жизни и здоровья потребителей гостиничных услуг и персонала.</p> <p>Иметь практический опыт; - проведения бесед и инструктажа с персоналом о правилах поведения на предприятиях сферы гостеприимств, на их территории и выполнения этих правил; - проведения инструктажа по технике безопасности на предприятиях сферы гостеприимства; - обеспечения</p>	
--	--	---	--

		<p>безопасности: профилактики травматизма, исправности оборудования и инвентаря, соблюдения санитарно- гигиенических норм в условиях образовательной и физкультурно- спортивной организации; - организации деятельности гостиничного предприятия в сфере безопасности с учетом действующих норм и правил безопасности для клиентов и персонала; - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	
--	--	---	--

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Экзамен

Перечень вопросов:

1. Основные документы, регламентирующие охрану труда в РФ.
2. Конституция РФ об условиях труда и Трудовой кодекс об условиях труда.
3. Система стандартов безопасности труда, краткая характеристика.
4. Отраслевые и межотраслевые правила и нормы. Привести примеры, дать характеристику.

5. Коллективный договор, назначение, порядок заключения и внесения изменений, срок действия.
6. Трудовой договор, характеристика, порядок заключения и расторжения, срок действия.
7. Рабочее время. Труд женщин. Труд молодежи.
8. Организация работы по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства
9. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.
10. Государственный надзор по охране труда, задачи и функции.
11. Общественный контроль по охране труда.
12. Ответственность администрации за нарушения по охране труда.
13. Аттестация рабочих мест
14. Понятие о производственном травматизме и профзаболеваниях.
15. Основные положения по расследованию несчастных случаев на производстве, а также в пути на работу и с работы.
16. Основные причины травматизма и профзаболеваний.
17. Производственная санитария – определение. Вредные и опасные факторы производства
18. Классификация вредных производственных факторов, их предельно допустимые уровни
19. Микроклимат производственных помещений. Влияние параметров микроклимата на организм человека, нормирование.
20. Угарный газ, его свойства, действие на человека.
21. Влияние шума и вибрации на организм человека. Нормирование шума и вибрации.
22. Основные требования техники безопасности к проектированию, устройству и содержанию предприятий сферы гостеприимства
23. Организация производства и безопасность труда.
24. Основные угрозы для гостей и персонала гостиницы и ресторана
25. Принципы построения системы безопасности в гостинице и ресторане и взаимодействие службы безопасности с другими службами гостиницы и ресторана.
26. Понятия «Зоны и рубежи охраны»: понятие, примеры.
27. Способы взаимодействия службы безопасности с правоохранительными органами.
28. Мероприятия по обеспечению безопасности клиентов в гостинице и ресторане при введении чрезвычайного положения в стране, регионе, городе.
29. Характеристика структуры службы безопасности гостиницы и ресторана, обязанности, состав.
30. Выбор охранной фирмы, требования к персоналу службы безопасности, контроль, техническое оснащение охранников, тренинг.
31. Мероприятия по обеспечению системы безопасности при увольнении персонала.
32. Требования по безопасности к зданию гостиниц и ресторанов. Охарактеризуйте понятие «Аудит безопасности».
33. Охарактеризуйте требования к безопасности к номеру в гостинице. «Паспорт безопасности».

34. Способы оповещения, спасения, эвакуации гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, профилактика.

35. Требования по экологической безопасности гостиниц и ресторанов.

36. Экологические требования по безопасности к системам водо- и воздухоподготовки гостиницы.

37. Мероприятия для обеспечения безопасности номеров по акустике, электромагнитному излучению, радиации, возгоранию опасных веществ.

38. Организация охраны периметра гостиниц, технические средства.

39. Искусственное освещение и его характеристики; нормирование освещенности, недостатки и преимущество освещения лампами накаливания и люминесцентными лампами.

40. Действие электрического тока на человека, виды поражения.

41. Организационные и технические мероприятия по защите человека от поражения током.

42. Защита от электростатических и электромагнитных полей.

43. Организация пожарной охраны в РФ.

44. Пожарная безопасность в производственных зданиях и сооружениях.

45. Организация пожарной охраны в предприятиях сферы гостеприимства

46. Государственный пожарный надзор, структура, основные задачи и функции.

47. Пожарная профилактика, задачи.

48. Противопожарные разрывы и преграды. План эвакуации.

49. Ручные огнетушители, их характеристика.

50. Противопожарное водоснабжение.

51. Понятие назначение и устройство спринклерных установок.

52. Автоматические извещатели о пожарах.

53. Организационные и технические меры по предотвращению распространения пожаров и взрывов.

54. Производственный травматизм. Нормативно-правовые акты, регламентирующие вопросы, связанные с несчастными случаями. Профилактика несчастных случаев.

55. Основы организации первой медицинской помощи.

56. Основы первичной сердечно-легочной реанимации.

57. Кровотечения. Первичная помощь при кровотечениях.

58. Переломы, вывихи. Первичная помощь при переломах и вывихах.

59. Оказание первой медицинской помощи при термических поражениях кожи.

60. Продукты питания и профилактика пищевых отравлений.

61. Первая помощи при пищевых отравлениях.

62. Оказание первой медицинской помощи при электротравме.

63. Требования заинтересованных сторон и их соблюдение на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Критерии оценки:

«отлично» - если ответы на все вопросы билета полные, изложены в логической последовательности, студент владеет профессиональной терминологией, ориентируется в нормативных документах;

«хорошо» - допущена одна негрубая ошибка или не более двух недочетов;

«удовлетворительно» - в ответах на все вопросы билета имеется одна грубая ошибка

и не более одной негрубой ошибки или грубые ошибки отсутствуют, но допущено две или более негрубых ошибок;

«неудовлетворительно» выставляется в случае, когда количество неправильных ответов превышает количество допустимых для положительной оценки или на нет ответа как минимум на один из вопросов билета.

Экзамен может приниматься по сумме текущего контроля. В данном случае оценивается активность и результативность работы студента на практических занятиях.

2.2. Оценочные материалы для текущего контроля

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ/ДОКЛАДОВ

Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение
2. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.
3. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ и местного самоуправления в области охраны труда.
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.

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства

1. Государственное управление охраной труда.
2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
3. Органы надзора и контроля за охраной труда.
4. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
5. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда
6. Ответственность за нарушение требований охраны труда

Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства

1. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.
2. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания и в гостиницах.
3. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
4. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда
5. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
6. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.
7. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, оформление документации.
8. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 2.1 Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы

1. Санитарные нормы условий труда.
2. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и ресторанах.
4. Понятие о ПДУ вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
5. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
6. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.
2. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях сферы гостеприимства. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.
3. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
4. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем.

Тема 2.3 Индивидуальные средства защиты организма человека

1. Средства защиты органов дыхания.
2. Средства защиты кожи. Фильтрующие и изолирующие средства защиты.
3. Средства защиты промышленного изготовления и изготовленные населением из подручных материалов.
4. Медицинские средства защиты.

Раздел 3. Техника безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 3.1 Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного бизнеса и в сфере общественного питания.

1. Основные направления политики РФ в области охраны труда.
2. Государственное управление охраной труда
3. Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 3.2 Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация.

1. Современные проблемы экономической безопасности предприятия в России.
2. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах.
3. Особый режим работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности, привлечение сотрудников МВД и ФСБ, совместная работа сотрудников службы безопасности и охраны клиентов при посещении VIP-персон.

Тема 3.3 Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице и ресторане. Силы и средства обеспечения безопасности

1. Методика разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице и ресторане.
2. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности в гостинице и в организациях общественного питания.

Тема 3.4 Технические средства охраны и безопасности на предприятиях размещения и на предприятиях общественного питания

1. Технические средства обеспечения безопасности.
2. Патрулирование и контроль.
3. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, отеля, кемпинга, предприятия общественного питания.
4. Система контроля доступа в здание и помещения.
5. Схема действий СБ при несанкционированном проникновении на предприятие общественного питания, в гостиничный номер, взломе, потере ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.

Тема 3.5. Электробезопасность

1. Электробезопасность: последствия поражения человека электрическим током.
2. Условия возникновения электротравм, их классификация.
3. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм
4. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания.
5. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию.
6. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты: понятие, назначение.
7. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током
8. Статическое электричество: способы защиты от его воздействия.
9. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания.

Тема 3.6 Пожарная безопасность

1. Пожарная безопасность: понятие и последствия ее несоблюдения
2. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания и сферы гостеприимства.
3. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.
4. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
5. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания и гостиницы, его помещений и оборудования.
6. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания и гостиницы при возникновении пожаров.
7. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.
8. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения пожара: назначение, виды.
9. Средства предупреждения пожаров.
10. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии сферы

гостеприимства и общественного питания.

Раздел 4. Медицинская помощь

Тема 4.1 Оказание неотложной помощи при переломе костей, ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударе. Оказание помощи при внезапных заболеваниях помощи при ранах, травмах, кровотечениях и терминальных состояниях, закрытых повреждениях, переломах.

1. Характеристика различных видов, кровотечений. Способы остановки кровотечений.
 2. Порядок и особенности наложения жгута.
 3. Порядок оказания первой медицинской помощи при кровотечениях.
 4. Оказание первой помощи при ушибах.
 5. Особенности первой медицинской помощи при ушибах головы и позвоночника.
 6. Первая помощь при растяжениях и переломах.
 7. Оказание первой помощи утопающему.
 8. Правила поведения сердечно – легочной реанимации.
 9. Оказание первой медицинской помощи пострадавших при массовых поражениях
 10. Наиболее распространенные инфекционные болезни, причины их возникновения.
- Меры профилактики инфекций. Профилактика инфекционных болезней.

Методические указания по написанию реферата/доклада

Структура реферата должна состоять из трех разделов: 1. Вступление (введение, актуальность, цель, задачи, объект и предмет исследования). 2. Основная часть (раскрытие темы реферата). 3. Заключение (выводы, рекомендации, собственное мнение).

При изложении теоретического материала необходимо определять рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; использовать понятия, строго соответствующие теме реферата; выполнять работу самостоятельно.

Анализ и оценку информации осуществлять грамотно, применяя категории анализа; умело использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; объяснять альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и приходиться к сбалансированному заключению; использовать большое количество различных источников информации; давать личную оценку проблеме.

Построение суждений должно быть ясным с четким изложением выдвинутых тезисов, сопровождаться грамотной аргументацией, приведением различных точек зрения и своей личной оценки. Общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации должны соответствовать жанру проблемной научной статьи.

Вопросы и задания для самостоятельной работы студенты группы выбирают из списка по темам по дисциплине. Результаты выполненной работы студенты представляют в форме реферата в определенный срок. Объем реферата 10—12 стр. В процессе изучения дисциплины в течение семестра студент обязан выполнить 3—4 работы и представить их руководителю. Результаты работы представляются в виде доклада на практических занятиях.

Требования к оформлению работы:

- соответствие основным требованиям к оформлению и использованию цитат;
- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;
- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации.

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	работа отвечает четырем критериям: - знание и понимание теоретического материала; - анализ и оценка информации; - построение суждений; - правильное оформление работы.
«хорошо»	работа отвечает трем критериям
«удовлетворительно»	работа отвечает двум критериям
«неудовлетворительно»	работа отвечает только одному или не отвечает ни одному критерию

ОПРОС**Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания****Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда****Перечень вопросов:**

1. Охарактеризуйте основные понятия в области охраны труда.
2. Как трактуется предмет, цели и задачи дисциплины?
3. Какова роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности?
4. Каково состояние охраны труда в отрасли сервиса и туризма?
5. Дайте характеристику нормативно-правовой базы охраны труда: понятие, назначение
6. Как трактуются основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения?
7. Охарактеризуйте ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда
8. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда? Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда?
9. В чем состоит сущность системы стандартов по технике безопасности: назначение, объекты?
10. Раскройте межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
11. В чем состоит сущность Положения о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание?

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства**Перечень вопросов:**

1. В чем заключается обеспечение охраны труда: понятие, назначение?
2. Охарактеризуйте органы надзора и контроля за охраной труда.
3. Каковы права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда?
4. Какова ответственность за нарушение требований охраны труда?

Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства**Перечень вопросов:**

1. Каковы основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда?
2. Выделите особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания и в гостиницах.

3. Перечислите обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.

4. Каким образом обеспечивается соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда?

5. Как трактуется обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда?

6. Каким образом реализуется обеспечение прав работников на охрану труда?

7. Каковы дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников?

8. Охарактеризуйте виды инструктажей по охране труда и оформление документации.

9. Как осуществляется финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда?

Раздел 2. Условия труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 2.1 Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы

Перечень вопросов:

1. Как трактуется факторы, влияющие на условия труда и каковы их виды?

2. Охарактеризуйте основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.

3. Как трактуется санитарные нормы условий труда?

4. В чем заключаются мероприятия по поддержанию установленных норм?

5. Приведите понятие и классификацию вредных производственных факторов

6. Дайте краткую характеристику отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.) и их воздействие на человека.

7. Каковы допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и ресторанах?

8. Каковы способы и средства защиты от вредных производственных факторов?

9. Каковы требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям?

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Перечень вопросов:

1. Как трактуется производственный травматизм и профессиональные заболевания? Как проводится их анализ?

2. Охарактеризуйте травмоопасные производственные факторы в предприятиях сферы гостеприимства.

3. Раскройте методы, документальное оформление, отчетность изучения травматизма?

4. Выделите основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

5. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.

6. Каков Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем?

Тема 2.3 Индивидуальные средства защиты организма человека

Перечень вопросов:

1. Охарактеризуйте средства защиты органов дыхания.
2. Какие существуют средства защиты кожи?
3. В чем заключается разница и каковы особенности средств защиты промышленного изготовления и изготовленных населением из подручных материалов?
4. Какие существуют медицинские средства защиты?

Раздел 3. Техника безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Тема 3.1 Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного бизнеса и в сфере общественного питания.

Перечень вопросов:

1. Охарактеризуйте законодательство в области обеспечения безопасности сферы гостеприимства.
2. Выделите и охарактеризуйте основные источники законодательства в области безопасности сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Назовите основные правовые акты, регулирующие политику в области охраны труда и ее реализацию в РФ.
4. Каковы основные направления политики РФ в области охраны труда?
5. В чем состоит сущность государственного управления охраной труда?
6. Каковы перспективы совершенствования законодательства в области безопасности сферы гостеприимства и общественного питания?

Тема 3.2 Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация.

Перечень вопросов:

1. Каковы современные проблемы экономической безопасности предприятия в России?
2. Перечислите и охарактеризуйте мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах.
3. Перечислите характеристика носителей угроз.
4. Каковы способы профилактики и борьбы?
5. Что понимается под особым режимом работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности, привлечением сотрудников МВД и ФСБ, совместной работой сотрудников службы безопасности и охраны клиентов при посещении vip-персон?

Тема 3.3 Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице и ресторане. Силы и средства обеспечения безопасности

Перечень вопросов:

1. В чем заключается методика разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице и ресторане?
2. Как трактуются организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности в гостинице и в организациях общественного питания?
3. Вневедомственная охрана при органах внутренних дел Российской Федерации.
4. Какое значение имеет частная охранная деятельность для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

Тема 3.4 Технические средства охраны и безопасности на предприятиях размещения и на предприятиях общественного питания

Перечень вопросов:

1. Перечислите и охарактеризуйте технические средства обеспечения безопасности.
2. В чем состоит сущность охраны периметра, охрана стоянок, контроль доступ людей и транспортных средств, типы шлагбаумов, системы считывания номеров автомашин, количество въездов, количество постов охраны в дневное и ночное время, места расстановки?
3. Какое значение имеет патрулирование и контроль?
4. Охарактеризуйте особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, отеля, кемпинга, предприятия общественного питания.
5. Какова система контроля доступа в здание и помещения?
6. Схема действий СБ при несанкционированном проникновении на предприятие общественного питания, в гостиничный номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.

Тема 3.5. Электробезопасность**Перечень вопросов:**

1. Как трактуется электробезопасность?
2. Каковы последствия поражения человека электрическим током?
3. Условия возникновения электротравм, их классификация.
4. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на тяжесть электротравм
5. Каковы технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания?
6. Приведите классификацию условий работ по степени электробезопасности.
7. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию.
8. Какие мероприятия осуществляются для защиты от поражения электрическим током?
9. Какие существуют технические способы защиты?
10. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
11. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
12. Перечислите и охарактеризуйте технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса и общественного питания.

Тема 3.6 Пожарная безопасность**Перечень вопросов:**

1. Как трактуется пожарная безопасность и каковы последствия ее несоблюдения?
2. Правовая база, правила и инструкции по пожарной безопасности.
3. Как осуществляется организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания и сферы гостеприимства?
4. Каковы обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях?
5. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
6. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания и гостиницы, его помещений и оборудования.
7. Перечислите и охарактеризуйте действия администрации и персонала предприятия общественного питания и гостиницы при возникновении пожаров.
8. Перечислите и охарактеризуйте факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
9. Назовите основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы

предупреждения и тушения пожаров.

10. Перечислите и охарактеризуйте средства тушения пожара: назначение, виды.
11. Какой пожарный инвентарь и какие виды огнетушителей используются для тушения пожаров?
12. Средства предупреждения пожаров.
13. Пожарная сигнализация и способы оповещения в гостиницах и туристических комплексах
14. Как осуществляется организация эвакуации людей при пожаре на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания?

Раздел 4. Медицинская помощь

Тема 4.1 Оказание неотложной помощи при переломе костей, ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударе. Оказание помощи при внезапных заболеваниях помощи при ранах, травмах, кровотечениях и терминальных состояниях, закрытых повреждениях, переломах.

Перечень вопросов:

1. Дайте краткую характеристику различных видов, кровотечений.
2. Какие существуют способы остановки кровотечений?
3. Каковы порядок и особенности наложения жгута?
4. Каков порядок оказания первой медицинской помощи при кровотечениях?
5. В чем заключается оказание первой помощи при ушибах?
6. Каковы особенности первой медицинской помощи при ушибах головы и позвоночника?
7. В чем заключается первая помощь при растяжениях и переломах?
8. Как проводится оказание первой помощи утопающему?
9. Каковы особенности оказания первой медицинской помощи пострадавших при массовых поражениях?
10. Выделите наиболее распространенные инфекционные болезни, причины их возникновения.
11. Какие существуют меры профилактики инфекционных болезней?

Критерии оценки:

оценка	показатели
«зачтено»	получение правильных ответов на вопросы не менее 50%
«незачтено»	получение правильных ответов на вопросы менее 50%

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (ПР)

ПР № 1

Тема 2.3 Индивидуальные средства защиты организма человека

Задание:

Из предлагаемых материалов изготовьте индивидуальные средства защиты органов дыхания. Составьте технологическую карту «Методика изготовления индивидуальных средства защиты органов дыхания»

ПР № 2

Тема 3.5 Электробезопасность

Задание:

Проведите анализ причин, условий возникновения электротравм на предприятиях сферы гостеприимства. Выявите факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Оформите аналитическую записку

ПР № 3

Тема 4.1 Оказание неотложной помощи при переломе костей, ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударе. Оказание помощи при внезапных заболеваниях помощи при ранах, травмах, кровотечениях и терминальных состояниях, закрытых повреждениях, переломах.

Задание:

Продемонстрируйте особенности остановки венозного и артериального кровотечений. Составьте Памятку на тему «Основные правила оказания первой помощи при венозных и артериальных кровотечениях».

Методические указания по выполнению практических работ

Каждый студент выполняет задания и прикрепляет в ЭИОС к соответствующему разделу.

оценка	Показатели
«зачтено»	Задание выполнено правильно
«незачтено»	Задание выполнено неправильно