

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.19 Охрана труда и техника безопасности в
организациях сферы гостеприимства и общественного
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, доцент, Батраев М.Д.;канд.техн.наук, доцент, Сергачева

О.М.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является ознакомление студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» с комплексной системой мер защиты человека от опасностей, формируемых в рабочей зоне конкретным технологическим процессом, которая в организациях сферы гостеприимства и общественного питания формируется нормативно-правовыми, организационными, экономическими, техническими, санитарно-гигиеническими и лечебно-профилактическими мерами.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование у студентов знаний, позволяющих предотвратить производственный травматизм профессиональные заболевания, а так же возможную минимизацию их социальных последствий;
- привитие навыков работы с нормативными документами по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование знаний нормативных документов по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
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	порядок действий работников при пожаре и в аварийной ситуации находить и использовать в работе информацию по охране труда, технике безопасности и оказанию первой помощи работникам различных служб гостиничного предприятия и общественного питания и их потребителям информацией по оказанию первой помощи пострадавшему

ОПК-7.2: Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	порядок действий работников при пожаре и в аварийной ситуации находить и использовать в работе информацию по охране труда, технике безопасности и оказанию первой помощи работникам различных служб гостиничного предприятия и общественного питания информацией по оказанию первой помощи
	пострадавшему
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1: Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения	общие вопросы охраны труда в гостиничном предприятии; порядок обучения и инструктирования работников по охране труда; разрабатывать проекты должностных инструкций по охране труда для персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; заполнять документацию по технике безопасности специальными вопросами техники безопасности на отдельных рабочих местах в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
УК-8.2: Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	специальные вопросы техники безопасности при выполнении технологических процессов; требования санитарных правил в организациях сферы гостеприимства и общественного питания контролировать выполнение сотрудниками персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания должностных инструкций по охране труда; по выявленным нарушениям заполнять необходимую документацию по технике безопасности специальными вопросами техники безопасности на отдельных рабочих местах в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Общие вопросы охраны труда									
	1. Общие вопросы охраны труда: Основные положения действующего законодательства об охране труда в Российской Федерации. Правила внутреннего трудового распорядка. Основные обязанности работодателей, руководителей, специалистов и работников по их соблюдению. Рабочее время и время отдыха.	2							
	2. Основные положения действующего законодательства об охране труда в Российской Федерации: изучение нормативных документов.Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка в гостиничных комплексах.Коллективный договор и соглашение по охране труда в гостиницах. Порядок обучения и инструктирования работников по охране труда.			4					
	3. Общие вопросы охраны труда							36	

2. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного								
<p>1. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Опасные и вредные производственные факторы. Основные причины травматизма при уборке номеров, служебных помещений, холлов; необходимые меры предосторожности при мытье окон. Безопасные методы и приемы работы. Нормы подъема и перемещения тяжестей. Электробезопасность. Меры безопасности при работе с электрооборудованием. Пожарная безопасность. Действия работников при пожаре и в аварийной ситуации. Меры безопасности при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей; правила безопасности при работе на высоте. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p>	4							
<p>2. Вопросы техники безопасности для административно-управленческого персонала, службы приема и размещения гостиницы: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов. Вопросы техники безопасности для работников службы обслуживания номерного фонда: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов</p>			2					

3. Вопросы техники безопасности для работников службы общественного питания: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов. Вопросы техники безопасности для работников инженерно-технической службы: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов. Вопросы техники безопасности для работников вспомогательных служб (химчистка, прачечная, портновская и т.д.): разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов			2					
4. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах							36	
3. Контрольная работа								
1. Контрольная работа							18	
Всего	6		8				90	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Сибикин Ю. Д. Охрана труда и электробезопасность: учебное пособие (Москва: Директ-Медиа).
2. Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] (Москва: Форум).
3. Жариков В. М. Практическое руководство по охране труда: Учебное пособие (Вологда: Инфра-Инженерия).
4. Федоров П. М. Охрана труда: Практическое руководство (Москва: Издательский Центр РИО).
5. Евсеев В. О., Прохоров А. В. Организация системы охраны труда в учреждениях социального обслуживания населения (в таблицах и схемах): учебное пособие (Москва: Вузовский учебник).
6. Графкина М. В. Охрана труда: учебное пособие (Москва: Издательство "ФОРУМ").
7. Организация обучения безопасности труда. Общие положения. ГОСТ 12.0.004-90 (Москва: Стандартиформ).
8. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 25 мая 2015 г. (Москва: Проспект, Кнорус).
9. Сибикин Ю. Д. Безопасность труда при монтаже, обслуживании и ремонте электрооборудования предприятий: справочник (Москва: КноРус).
10. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00: Правила введены в действие с 1 июля 2001 г. (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
11. Евсеев В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания (Москва: Вузовский учебник).
12. Андруняк И.В., Гаврилова Ю.В. Охрана труда на производстве: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...20.04.01.01 Безопасность жизнедеятельности в техносфере] (Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>
- 3.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.