

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

очная

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	- демонстрирует знание порядка действий работников при пожаре и в аварийной ситуации - находит и использует в работе информацию по охране труда, технике безопасности и оказанию первой помощи работникам различных служб гостиничного предприятия и общественного питания и их потребителям - владеет 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания порядка действий работников при пожаре и в аварийной ситуации - находит и использует в работе информацию по охране труда, технике безопасности и оказанию первой помощи работникам различных служб гостиничного предприятия и общественного питания - владеет 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание общих вопросов охраны труда в гостиничном предприятии; порядка обучения и инструктирования работников по охране труда; - разрабатывает проекты должностных инструкций по охране труда для персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; заполняет документацию по технике безопасности - демонстрирует навыки решения специальных вопросов 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания специальных вопросов техники безопасности при выполнении технологических процессов; требования санитарных правил в организациях сферы гостеприимства и общественного питания - контролирует выполнение сотрудниками персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания должностных инструкций по охране труда; по выявленным нарушениям заполняет необходимую документацию по технике безопасности - демонстрирует навыки решения специальных вопросов 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 с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32988> .

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,44 (52)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,94 (34)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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: Правовые основы охраны труда (Часть 1)	2							
	2. Общие вопросы охраны труда: Правовые основы охраны труда (Часть 2)	2							
	3. Общие вопросы охраны труда: Организационные основы охраны труда	2							
	4. Общие вопросы охраны труда в гостинично-ресторанном комплексе			2					
	5. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда			2					
	6. Основные нормативно-правовые документы по охране труда и ТБ			4					
	7. Порядок обучения и инструктирования работников по охране труда			2					

8. Общие вопросы охраны труда							20	
2. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного								
1. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Условия труда.	2							
2. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Обеспечение производственной безопасности.	2							
3. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Защита человека от химических и биологических факторов, механического травмирования, шума	2							
4. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Электробезопасность в гостиницах.	2							
5. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Пожарная безопасность в гостиницах.	2							
6. Специальные вопросы техники безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Знаки безопасности. Общие правила оказания первой помощи пострадавшему.	2							
7. Производственные факторы и их влияние на работников предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			2					

8. Исследование запыленности воздуха в предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания			2					
9. Исследование освещенности помещений в предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания			2					
10. Исследование параметров микроклимата в жилых и общественных помещениях гостиниц			2					
11. Статистические методы анализа травматизма в гостиничном предприятии			2					
12. Оценка профессионального риска работников гостинично-ресторанных комплексов			8					
13. Составление инструкций по охране труда по профессиям и категориям работников предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			2					
14. Составление плана эвакуации для посетителей и персонала гостинично-ресторанного комплекса			4					
15. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах							36	
Всего	18		34				56	

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. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 25 мая 2015 г. (Москва: Проспект, Кнорус).
8. Сибикин Ю. Д. Безопасность труда при монтаже, обслуживании и ремонте электрооборудования предприятий: справочник (Москва: КноРус).
9. 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").
10. Евсеев В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания (Москва: Вузовский учебник).
11. 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.