

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № ____ от _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ
ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность 43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Гринь С.Н., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»).

Протокол № ____ от «____» _____ 2021 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Протокол № ____ от «____» _____ 2021 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

©Гринь С.Н. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»	
1.1.	Область применения программы	4
1.2.	Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.3.	Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	4
1.4.	Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»	6
2.1.	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2.	Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»	
3.1.	Материально-техническое обеспечение	11
3.2.	Информационное обеспечение реализации программы	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЦЕ»	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» относится к «Общепрофессиональному циклу».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда и безопасности жизнедеятельности в гостинице;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда и безопасности жизнедеятельности в гостинице, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности или (бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК. 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами.

ПК. 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня обслуживания гостей.

ПК.4.3 Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК.5.1 Планировать профессиональную деятельность портье и горничной

ПК. 5.2 Организовывать деятельность портье и горничной в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК. 5.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников гостиницы для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лекции	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	2

Итоговая аттестация: в форме дифференцированного зачета

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания»

Наименование разделов и тем	Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы охраны труда				14	
Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда	Содержание учебного материала			2	
	1.	Сущность и задачи безопасности жизнедеятельности. Государственная политика Российской Федерации по вопросам безопасности жизнедеятельности населения	О.1 с.4-5	1	1
	2.	Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда	О.1 с.7-10	1	1
Тема 1.2. Правовые основы охраны труда	Содержание учебного материала			12	
	3.	Требования к охране труда. Нормативные правовые акты по охране труда	О.1 с.10-12	1	1
	4.	Основные положения и нормы трудового права	О.1 с.13-14	1	1
	5.	Обязанности работодателя и работника в области охраны труда	О.1 с.15-18	1	1
	6.	Выполнение тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда	О.1 с.18-24	1	1
	7.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	М.У. к пр.раб.№1	1	2
	8.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	М.У. к пр.раб.№1	1	2
	9.	Учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве	О.1 с.32-34	1	1
	10.	Меры профилактики производственного травматизма	О.1 с.25-32, 82-84	1	1
	11.	Пр. з. № 2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	М.У. к пр.раб.№2	1	2
	12.	Пр. з. № 2. Оформление акта формы Н-1	М.У. к пр.раб.№2	1	2

	13.	Пр. з. № 3. Анализ производственного травматизма на предприятии	М.У. к пр.раб.№3	1	2
	14.	Пр. з. № 3. Анализ производственного травматизма на предприятии	М.У. к пр.раб.№3	1	2
Тема 1. 3. Служба охраны труда в организации	Содержание учебного материала			2	
	15.	Организация охраны труда в гостинице. Организация медицинских осмотров. Обучение и проверка знаний по охране труда	О.1 с.35-40	1	1
	16.	Аттестация рабочих мест по условиям труда	О.1 с.40-48	1	1
Раздел 2. Условия труда и основные требования по обеспечению безопасности труда				6	
Тема 2.1. Условия труда	Содержание учебного материала			4	
	17.	Пр. з. № 4. Производственная среда и организация труда. Классификация условий трудовой деятельности.	М.У. к пр.раб.№4	1	2
	18.	Пр. з. № 4. Идентификация негативных факторов производственной среды и их воздействие на человека. Производственный риск	М.У. к пр.раб.№4	1	2
	19.	Пр. з. № 5. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности	М.У. к пр.раб.№5	1	2
	20.	Пр. з. № 5. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности	М.У. к пр.раб.№5	1	2
Тема 2.2. Информационная безопасность	Содержание учебного материала			2	
	21.	Требования безопасности при организации рабочего места	О.1 с.64-70	1	1
	22.	Информационное обеспечение безопасности технологического оборудования	О.1 с.70-73	1	1
Раздел 3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания				10	
Тема 3.1. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания	Содержание учебного материала			10	
	23.	Классификация химических и биологических факторов среды	О.1 с.76-77	1	1
	24.	Меры безопасности от химических и биологических негативных факторов	О.1 с.77-81	1	1
	25.	Пр. з. № 6. Химическая безопасность в профессиональной деятельности	М.У. к пр.раб.№6	1	2

	26.	Пр. з. № 6. Химическая безопасность в профессиональной деятельности	М.У. к пр.раб.№6	1	2
	27.	Защита человека от опасности механического травмирования. Предупреждение травм	О.1 с.82-84	1	1
	28.	Физические и физиологические характеристики шума. Действие шумов на организм человека. Защита от шума	О.1 с.85-91	1	1
	29.	Пр. з. № 7. Применение коллективных и индивидуальных средств защиты при эксплуатации оборудования	М.У. к пр.раб.№7	1	2
	30.	Пр. з. №7. Применение коллективных и индивидуальных средств защиты при эксплуатации оборудования	М.У. к пр.раб.№7	1	2
	31.	Пр. з. № 8. Правила техники безопасности при работе за компьютером	М.У. к пр.раб.№8	1	2
	32.	Пр. з. № 8. Правила техники безопасности при работе за компьютером	М.У. к пр.раб.№8	1	2
Раздел 4. Обеспечение безопасности и охрана труда в гостиницах и туристических комплексах				20	
Тема 4.1. Санитарно-гигиенические нормы в гостиницах	Содержание учебного материала			2	
	33.	Пр. з. № 9. Санитарно-гигиенические нормы и правила в гостиницах. Требования безопасности к средствам размещения	М.У. к пр.раб.№9	1	2
	34.	Пр. з. № 9. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. Системы отопления, водоснабжения, канализации, кондиционирования и вентиляции	М.У. к пр.раб.№9	1	2
Тема 4.2. Электробезопасность в гостиницах	Содержание учебного материала			18	
	35.	Действие электротока на человека. Электроснабжение гостиниц. Классификация помещений гостиниц по степени электрической опасности	О.1 с.111-114	1	1
	36.	Порядок обслуживания электроснабжения гостиниц	О.1 с.114-116	1	1
Тема 4.3. Освещение жилых и общественных помещений гостиниц	37.	Пр. з. № 10. Виды и системы освещения. Источники искусственного света.	М.У. к пр.раб.№10	1	2
	38.	Пр. з. № 10. Требования к освещению помещений гостиницы и контроль за ним	М.У. к пр.раб.№10	1	2
	39.	Контрольная работа		1	3
	40.	Контрольная работа		1	3

Тема 4.4. Технологическое оборудование гостиниц и безопасность при его эксплуатации	41.	Пр. з. № 11. Уборочное оборудование и требование безопасности при его эксплуатации. Оборудование прачечных – химчисток. Требование безопасности при его эксплуатации	М.У. к пр.раб.№11	1	2
	42.	Пр. з. № 11. Холодильное и кухонное оборудование. ТБ при использовании холодильного и кухонного оборудования	М.У. к пр.раб.№11	1	2
	43.	Обеспечение безопасности пользователей операторов персональных компьютеров	О.1 с.152-156	1	1
	44.	Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам	О.1 с.149-152	1	1
Тема 4.5. Пожарная безопасность в гостиницах	45.	Организация и проведение работ по пожарной безопасности. Инструкции пожарной безопасности. Требования к первичным средствам пожаротушения в гостиницах	О.1 с.163-168	1	1
	46.	Системы противопожарной автоматики. Пожарная сигнализация. Эвакуация людей при возникновении пожара. Правила поведения при взрыве и пожаре	О.1 с.168-172	1	1
	47.	Пр. з. № 12. Меры первой доврачебной помощи при чрезвычайных ситуациях, вызываемых пожарами	М.У. к пр.раб.№12	1	2
	48.	Пр. з. № 12. Меры первой доврачебной помощи при чрезвычайных ситуациях, вызываемых пожарами	М.У. к пр.раб.№12	1	2
Тема 4.7. Техника безопасности при выполнении дополнительных услуг для проживающих в гостиницах	49.	Обеспечение безопасности при организации автотранспортного и экскурсионного обслуживания	О.1 с.157-158	1	1
	50.	Требования безопасности к работам в помещениях спортивно-оздоровительного назначения и бытового обслуживания	О.1 с.158-161	1	1
	49.	Дифференцированный зачет		1	3
	50.	Дифференцированный зачет		1	3
ВСЕГО:				52	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности в гостинице» должны быть предусмотрены специальные помещения:

- кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности в гостинице» библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Д.Гридин. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224с.
2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2016.
3. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Хван. – Ростов на Дону: Издательский центр «Феникс», 2017. – 415с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» № 51 от 18.12.1998 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических

<p>соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>заданий на зачете</p>
---	---	--------------------------