

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.08 «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<br>«БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ<br>ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»            |    |
| 1.1. | Область применения программы  | 4  |
| 1.2. | Место учебной дисциплины в структуре основной<br>образовательной программы  | 4  |
| 1.3. | Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины   | 4  |
| 1.4. | Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной<br>дисциплины  | 5  |
| 2.   | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ<br>«БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ<br>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<br>ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В<br>СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» |    |
| 3.1. | Материально-техническое обеспечение   | 11 |
| 3.2. | Информационное обеспечение реализации программы   | 11 |
| 4.   | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В<br>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**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>52</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>52</b>          |
| 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.<br>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.<br>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 |
| <b>Тема 1.3.</b> Служба охраны труда в организации   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                  | <b>2</b>  |   |
|  | 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 |
| <b>Раздел 2. Условия труда и основные требования по обеспечению безопасности труда</b>                           |                                      |  |                  | <b>6</b>  |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Условия труда   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                  | <b>4</b>  |   |
|  | 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 |
| <b>Тема 2.2.</b> Информационная безопасность   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                  | <b>2</b>  |   |
|  | 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 |
| <b>Раздел 3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания</b> |                                      |  |                  | <b>10</b> |   |
| <b>Тема 3.1.</b> Защита человека от вредных и опасных производственных факторов в гостиничной сфере обслуживания | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                  | <b>10</b> |   |
|  | 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.<br>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 |
| <b>Раздел 4. Обеспечение безопасности и охрана труда в гостиницах и туристических комплексах</b> |                                      |  |                   | <b>20</b> |   |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Санитарно-гигиенические нормы в гостиницах                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                   | <b>2</b>  |   |
|  | 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 |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Электробезопасность в гостиницах   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |                   | <b>18</b> |   |
|  | 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 |
| <b>Тема 4.3.</b> 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 |

|  |     |   |                   |           |   |
|--|-----|---|-------------------|-----------|---|
| <b>Тема 4.4.</b><br>Технологическое оборудование гостиниц и безопасность при его эксплуатации          | 41. | Пр. з. № 11. Уборочное оборудование и требование безопасности при его эксплуатации.<br>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 |
| <b>Тема 4.5.</b><br>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 |
| <b>Тема 4.7.</b> 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 |
| <b>ВСЕГО:</b>  |     |   |                   | <b>52</b> |   |

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><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul> | <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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в</li> </ul>  | <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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических</li> </ul>   |

|   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
| <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> |
|---|---|--------------------------|