

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы  
гостеприимства и общественного питания»**

Составитель(и)	<b>Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Палагина М.Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий</b>
Согласовано с работодателями:	<b>Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»</b>
Направление подготовки / специальность	<b>43.03.03 Гостиничное дело</b>
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	<b>Гостеприимство и ресторанный сервис</b>
Квалификация (степень)	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Год приёма	<b>2024</b>
Курс	<b>4 (по очной форме)</b>
Семестр(ы)	<b>7-8 (по очной форме)</b>

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**1.1. Целями освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является:** приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих обеспечивать эффективную профессиональную деятельность на гостиничных предприятиях, проводить аналитическую работу по проблематике развития гостиничного бизнеса

**1.2. Задачи освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»:**

знакомство с основами индустрии гостеприимства, широким спектром гостиничных услуг и технологий; овладение навыками и умениями рациональной и критической оценки деятельности предприятий гостиничной индустрии, выработки решения проблем в их развитии; приобретение способности использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»** относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 7-8 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):**

- «Технология и организация здорового питания».

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;

- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;

- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;

- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;

- способностью к самоорганизации и самообразованию.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):**

- «Стандартизация и контроль качества гостеприимства и общественного питания»
- «Молодежный туризм».

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

*а) Универсальные (УК):*

*УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному у поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности*

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-10	УК-10.1. Знает и понимает социально-экономические причины коррупции, принципы, цели и формы борьбы с проявлениями коррупционного поведения; идентифицирует и оценивает коррупционные риски в профессиональной деятельности, демонстрирует способность противодействовать коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Социально-экономические причины возникновения и распространения коррупции, в том числе влияние факторов социального неравенства, слабости институтов власти, недостаточной прозрачности в управлении и контроля. Основные нормативно-правовые акты, регулирующие борьбу с коррупцией, включая принципы и нормы российского законодательства	Проводить анализ коррупционных рисков в профессиональной сфере на основе знаний о наиболее распространённых проявлениях коррупционного поведения. Выявлять нарушения и отклонения от этических и правовых норм в профессиональной деятельности, которые могут быть связаны с коррупцией.	Приемами и инструментами анализа коррупционных рисков, методами их оценки и минимизации. Навыками применения правовых и организационных механизмов для противодействия коррупции в профессиональной деятельности. Эффективными способами взаимодействия с органами власти, коллегами и партнёрами, направленными на предотвращение и выявление коррупции. Навыками формирования этической культуры в профессиональной

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
				деятельности: личная ответственность, соблюдение антикоррупционных стандартов и открытость.
	УК-10.2. Знает и понимает основные принципы государственной политики в сфере противодействия терроризму и экстремизму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и экстремизма и борьбы с ними, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма и специфику профилактики экстремизма в сфере профессиональной деятельности	Основные принципы государственной политики Российской Федерации в сфере противодействия терроризму и экстремизму, включая обеспечение безопасности граждан, защиту их прав и свобод, недопущение незаконных действий, сохранение общественной стабильности. Нормативно-правовые акты, регулирующие противодействие терроризму и экстремизму	Выявлять риски и факторы, которые могут быть использованы для вовлечения граждан, особенно молодежи, в экстремистскую или террористическую деятельность. Применять знания о противодействии экстремизму и терроризму в сфере своей профессиональной деятельности	Навыками морально-психологической и правовой работы при выявлении признаков экстремизма и терроризма. Методику проведения профилактических мероприятий для разных возрастных и социальных групп, направленных на предотвращение экстремистской идеологии.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2,3 зачетные единицы (180 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
---------------------------------	--------------------------

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в академических часах	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	60
- занятия лекционного типа, в том числе:	29
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	29
- практическая подготовка (если предусмотрена)	4
- консультация (предэкзаменационная)	2
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	120
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 7 семестр 8 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)**

*для очной формы обучения*

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР						
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Тема1. «Введение»	3		3					14	20	Тест	
Тема2. «Законодательство в области охраны труда»	3		3					14	20	Эссе, тест.	
Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»	3		3					14	20	Тест, реферат	
Тема4. «Организация охраны труда на предприятиях»	3		3					13	20	Реферат, тест	
Тема5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные	4		4	2				13	20	Эссе	

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП				
производственные факторы»										
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>										<b>Зачет</b>
<b>ИТОГО за семестр:</b>	<b>16</b>		<b>16</b>					<b>68</b>	<b>100</b>	
Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	3		3	2				13	20	Эссе, тест.
Тема 7. «Электробезопасность»	3		3					13	20	Эссе, тест.
Тема 8. «Пожарная безопасность»	3		3					13	19	Тест, реферат
Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»	4		4					13	19	эссе, тест.
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>										<b>экзамен</b>
<b>Консультация</b>									2	
<b>ИТОГО за семестр:</b>	<b>13</b>		<b>13</b>	<b>4</b>				<b>52</b>	<b>78</b>	
<b>Итого за весь период</b>	<b>29</b>		<b>29</b>					<b>120</b>	<b>180</b>	

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-10				
Тема1. «Введение»	20	+				1
Тема2. «Законодательство в области охраны труда»	20	+				1
Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг	20	+				1

гостеприимства»						
Тема 4. «Организация охраны труда на предприятиях»	20	+				1
Тема 5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»	20	+				1
Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	20	+				1
Тема 7. «Электробезопасность»	20	+				1
Тема 8. «Пожарная безопасность»	19	+				1
Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»	19	+				1
<b>консультация</b>	2					
<b>Итого</b>	<b>180</b>					

### Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

#### Тема 1. «Введение»

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 общественного питания.

#### Тема 2. «Законодательство в области охраны труда»

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. 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.

### **Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»**

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, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

### **Тема 4. «Организация охраны труда на предприятиях»**

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. 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. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.

### **Тема 5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»**

Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм. 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 туристических комплексах. Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных

производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда гостиницах и туристических комплексах. 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).

### **Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»**

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, 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

#### **Тема 7. «Электробезопасность»**

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. 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 эксплуатации и хранения.

Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса.

#### **Тема 8. «Пожарная безопасность»**

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. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания 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 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 услуг гостеприимства.

#### **Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»**

Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу). Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования

### **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

### **5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» составляет 120 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся**

*для очной формы обучения*

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Введение»	6	Тест
Тема 2. «Законодательство в области охраны труда»	5	Эссе, тест.
Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»	6	Тест, реферат
Тема 4. «Организация охраны труда на предприятиях»	5	Реферат, тест
Тема 5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»	6	Эссе, тест.
Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	5	эссе, тест.
Тема 7. «Электробезопасность»	6	Тест, реферат
Тема 8. «Пожарная безопасность»	5	эссе, тест.
Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»	5	Тест, реферат

### **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания

выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

### **Требования к творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Подготовка к экзамену**

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема1. «Введение»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема2. «Законодательство в области охраны труда»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема4. «Организация охраны труда на предприятиях»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>

Тема 5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии Практическая подготовка</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий, Практическая подготовка</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Электробезопасность»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. «Пожарная безопасность»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>

## **6.2. Информационные технологии**

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

## **6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

### **6.3.1. Программное обеспечение**

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда

Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<a href="http://dlib.eastview.com">Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</a> <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1.	УК-10	Тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
«Введение»		
Тема2. «Законодательство в области охраны труда»	УК- 10	Эссе
Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»	УК- 10	тест
Тема4. «Организация охраны труда на предприятиях»	УК- 10	Реферат
Тема5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»	УК- 10	Тест.
Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»	УК- 10	Эссе
Тема 7. «Электробезопасность»	УК- 10	Тест
Тема 8. «Пожарная безопасность»	УК- 10	эссе
Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»	УК- 10	тест

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов

Шкала оценивания	Критерии оценивания
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

### 7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

#### Тема 1. «Введение»

##### Тестовые задания

1. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с кухонным оборудованием?

**Варианты ответов:**

- А) Использовать перчатки и защитные очки.
- Б) Проверять исправность оборудования перед началом работы.
- В) Соблюдать правила эксплуатации оборудования.
- Г) Все вышеперечисленное.

**Правильный ответ:** Г) Все вышеперечисленное.

2. Какую первую помощь следует оказать пострадавшему при ожоге кипятком?

**Варианты ответов:**

- А) Промыть место ожога холодной водой.
- Б) Нанести мазь от ожогов.
- В) Наложить стерильную повязку.
- Г) Ничего не делать до приезда врача.

**Правильный ответ:** А) Промыть место ожога холодной водой.

3. Что является основной причиной пожаров в гостиницах и ресторанах?

**Варианты ответов:**

- А) Неисправная электропроводка.
- Б) Курение в неположенных местах.
- В) Оставленные без присмотра нагревательные приборы.
- Г) Поджоги.

**Правильный ответ:** В) Оставленные без присмотра нагревательные приборы.

4. Какой документ должен быть у каждого сотрудника организации, подтверждающий его знания в области охраны труда?

**Варианты ответов:**

- А) Удостоверение о прохождении инструктажа по охране труда.
- Б) Медицинская книжка.
- В) Трудовая книжка.
- Г) Диплом об образовании.

**Правильный ответ:** А) Удостоверение о прохождении инструктажа по охране труда.

5. Как часто должны проводиться инструктажи по охране труда для сотрудников?

**Варианты ответов:**

- А) Один раз в год.
- Б) Раз в три месяца.
- В) Ежемесячно.
- Г) По мере необходимости.

**Правильный ответ:** Г) По мере необходимости (но не реже одного раза в полгода).

## **Тема 2. «Законодательство в области охраны труда»**

### *Примерные темы эссе*

1. Электромагнитные излучения
2. Организация технологических процессов и рабочих мест
3. Транспортные средства, правила движения и производства работ на территории
4. Требования техники безопасности к подъёмно-транспортному оборудованию и погрузочно-разгрузочным работам
5. Требования безопасности при выполнении работ вручную на предприятии общественного питания

## **Тема 3. «Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства»**

### *Тестовые задания*

1. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) должны использоваться сотрудниками кухни при работе с горячими жидкостями?

**Варианты ответов:**

- А) Перчатки термостойкие.
- Б) Фартук защитный.
- В) Очки защитные.
- Г) Все перечисленные СИЗ.

**Правильный ответ:** Г) Все перечисленные СИЗ.

2. Каковы основные действия персонала при обнаружении возгорания в помещении ресторана?

**Варианты ответов:**

- А) Эвакуировать посетителей и персонал, сообщить о пожаре в службу спасения.
- Б) Попытаться самостоятельно потушить огонь.
- В) Закрыть двери и окна, чтобы ограничить доступ кислорода к огню.
- Г) Продолжать работу, пока не придут спасатели.

**Правильный ответ:** А) Эвакуировать посетителей и персонал, сообщить о пожаре в службу спасения.

3. Что такое «зона повышенного риска» на кухне ресторана?

**Варианты ответов:**

- А) Место, где хранятся острые предметы.
- Б) Место, где готовятся блюда на открытом огне.
- В) Место, где находятся электрические розетки.
- Г) Любое место, где возможно возникновение опасной ситуации.

**Правильный ответ:** Г) Любое место, где возможно возникновение опасной ситуации.

4. Каким образом должны храниться чистящие и моющие средства на предприятии общественного питания?

**Варианты ответов:**

- А) В специально отведенном месте, недоступном для детей.
- Б) В сухом прохладном месте, вдали от источников тепла.
- В) В закрытом шкафу, отдельно от продуктов питания.
- Г) Все вышеперечисленное.

**Правильный ответ:** Г) Все вышеперечисленное.

5. Какая температура считается безопасной для хранения скоропортящихся продуктов?

**Варианты ответов:**

- А) От +4°C до +6°C.
- Б) От 0°C до +2°C.
- В) От +8°C до +12°C.
- Г) От +15°C до +18°C.

**Правильный ответ:** Б) От 0°C до +2°C.

#### **Тема 4. «Организация охраны труда на предприятиях»**

##### *Примерные темы рефератов*

6. Права и гарантии работников
7. Система стандартов безопасности труда
8. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда
9. Ответственность за нарушение трудового законодательства и охраны труда
10. Обеспечение охраны труда

#### **Тема 5. «Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы»**

##### *Тестовые задания*

1. Какова максимальная высота, на которую сотрудник может безопасно поднимать груз вручную?

**Варианты ответов:**

- А) До уровня плеч.
- Б) До уровня головы.
- В) До уровня груди.
- Г) До уровня колен.

**Правильный ответ:** А) До уровня плеч.

2. Какие меры предосторожности следует соблюдать при использовании лестниц и стремянок на рабочем месте?

**Варианты ответов:**

- А) Устанавливать лестницы на ровную поверхность.
- Б) Не использовать лестницы вблизи электрических проводов.
- В) Не перегружать лестницы.
- Г) Все вышеперечисленное.

**Правильный ответ:** Г) Все вышеперечисленное.

3. Каковы первые действия при оказании помощи человеку, потерявшему сознание?

**Варианты ответов:**

- А) Положить человека на бок и вызвать скорую помощь.
- Б) Попробовать привести человека в чувство с помощью нашатырного спирта.
- В) Уложить человека на спину и приподнять ноги.
- Г) Ничего не предпринимать до прибытия врачей.

**Правильный ответ:** В) Уложить человека на спину и приподнять ноги.

4. Как правильно хранить ножи на кухне ресторана?

**Варианты ответов:**

- А) В специальном держателе или подставке.
- Б) На столе рядом с рабочими поверхностями.
- В) В ящике стола вместе с другими инструментами.
- Г) В любом удобном месте.

**Правильный ответ:** А) В специальном держателе или подставке.

5. Какая мера безопасности должна соблюдаться при использовании газовых плит?

**Варианты ответов:**

- А) Регулярно проверять герметичность соединений газопровода.
- Б) Держать включенные конфорки подальше от легковоспламеняющихся материалов.
- В) Никогда не оставлять работающую плиту без присмотра.
- Г) Все вышеперечисленное.

**Правильный ответ:** Г) Все вышеперечисленное.

**Тема 6. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»***Примерные темы эссе*

1. Организация работы службы охраны труда на предприятии общественного питания
2. Порядок расследования несчастных случаев
3. Организация обучения работающих безопасности труда
4. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека
5. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

**Тема 7. «Электробезопасность»***Тестовые задания*

1. Каков порядок действий при обнаружении утечки газа на кухне?

**Варианты ответов:**

- А) Открыть все окна и двери, выключить электроприборы, покинуть помещение и сообщить в аварийную службу.
- Б) Попытаться устранить утечку самостоятельно.
- В) Проветрить помещение и продолжить работу.
- Г) Ничего не предпринимать до прибытия специалистов.

**Правильный ответ:** А) Открыть все окна и двери, выключить электроприборы, покинуть помещение и сообщить в аварийную службу.

2. Какую температуру воды рекомендуется использовать для мытья рук персоналом кухни?

**Варианты ответов:**

- А) Холодную воду.
- Б) Горячую воду.
- В) Теплую воду.
- Г) Любую доступную воду.

**Правильный ответ:** В) Теплую воду.

3. Какие действия запрещены при эвакуации людей во время пожара?

**Варианты ответов:**

- А) Использование лифтов.
- Б) Возвращение за забытыми вещами.
- В) Пробивание оконных стекол.
- Г) Все вышеперечисленное.

**Правильный ответ:** Г) Все вышеперечисленное.

4. Каким образом следует обращаться с продуктами, которые упали на пол?

**Варианты ответов:**

- А) Промыть их и использовать снова.
- Б) Выбросить продукты, если они контактировали с полом.
- В) Использовать только те продукты, которые были быстро подняты.
- Г) Решать на усмотрение повара.

**Правильный ответ:** Б) Выбросить продукты, если они контактировали с полом.

5. Как часто должны проверяться огнетушители в ресторане?

**Варианты ответов:**

- А) Ежедневно.
- Б) Еженедельно.
- В) Ежемесячно.
- Г) Ежегодно.

**Правильный ответ:** В) Ежемесячно.

### Тема 8. «Пожарная безопасность»

#### Примерные темы эссе.

1. Санитарные требования к планировке и устройству предприятий общественного питания
2. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда
3. Основные положения производственной экологии
4. Гигиенические критерии оценки труда
5. Шум и вибрация

### Тема 9. «Требования безопасности к производственному оборудованию»

#### Тестовые задания

#### Перечень вопросов и заданий,

##### выносимых на зачет:

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
2. Перечислите виды инструктажа.
3. Для чего производится целевой инструктаж?
4. Каково назначение аттестации рабочих мест по условиям труда?
5. На какие классы подразделяются условия труда?
6. В каких случаях рабочее место является аттестованным?
7. В каких случаях рабочее место является условно аттестованным?
8. Как оценивается состояние условий труда на рабочих местах?
9. В каком документе содержатся требования по обеспечению работников средствами индивидуальной защиты?
10. Какие условия труда относятся к вредным?

#### Перечень вопросов и заданий,

##### выносимых на экзамен:

1. Перечислите законодательные акты, определяющие правовые основы охраны труда.
2. Дайте определение термину «безопасные условия труда».
3. Дайте определение термину «охрана труда».
4. Кто осуществляет контроль в вопросах соблюдения требований охраны труда на предприятии?
5. Какие нормы должны содержаться в локальных нормативных актах?
6. Каким принципам должны отвечать локальные нормативные акты?
7. В каких случаях локальные нормативные акты считаются недействительными?
8. Перечислите локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права.
9. Перечислите случаи прекращения трудового договора.
10. Перечислите условия увольнения работника за нарушение трудовой дисциплины.

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности				
1.	Задание закрытого	1. Какие меры предосторожности	Г	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	типа	<p>необходимо соблюдать при работе с кухонным оборудованием?</p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>А) Использовать перчатки и защитные очки.</p> <p>Б) Проверять исправность оборудования перед началом работы.</p> <p>В) Соблюдать правила эксплуатации оборудования.</p> <p>Г) Все вышеперечисленное.</p>		
2.		<p>2. Какую первую помощь следует оказать пострадавшему при ожоге кипятком?</p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>А) Промыть место ожога холодной водой.</p> <p>Б) Нанести мазь от ожогов.</p> <p>В) Наложить стерильную повязку.</p> <p>Г) Ничего не делать до приезда врача.</p>	А	2
3.		<p>3. Что является основной причиной пожаров в гостиницах и ресторанах?</p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>А) Неисправная электропроводка.</p> <p>Б) Курение в неположенных местах.</p> <p>В) Оставленные без присмотра нагревательные приборы.</p> <p>Г) Поджоги.</p>	В	2
4.	<p>Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</p>	<p>4. Какой документ должен быть у каждого сотрудника организации, подтверждающий его знания в области охраны труда?</p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>А) Удостоверение о прохождении инструктажа по охране труда.</p> <p>Б) Медицинская книжка.</p> <p>В) Трудовая книжка.</p> <p>Г) Диплом об образовании.</p>	<p>А</p> <p>Удостоверение о прохождении инструктажа по охране труда.</p>	2
5.		<p>5. Как часто должны проводиться инструктажи по охране труда для сотрудников?</p>	Г	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<b>Варианты ответов:</b> А) Один раз в год. Б) Раз в три месяца. В) Ежемесячно. Г) По мере необходимости.		
6.	Задание открытого типа	1. Какова максимальная высота, на которую сотрудник может безопасно поднимать груз вручную?	До уровня плеч	3-5
7.		Какие меры предосторожности следует соблюдать при использовании лестниц и стремянок на рабочем месте?	Устанавливать лестницы на ровную поверхность. Не использовать лестницы вблизи электрических проводов. Не перегружать лестницы	3-5
8.		3. Каковы первые действия при оказании помощи человеку, потерявшему сознание?	Уложить человека на спину и приподнять ноги.	3-5
9.		4. Как правильно хранить ножи на кухне ресторана?	В специальном держателе или подставке.	3-5
10.		5. Какая мера безопасности должна соблюдаться при использовании газовых плит?	Регулярно проверять герметичность соединений газопровода. Держать включенные конфорки подальше от легковоспламеняющихся материалов. Никогда не оставлять работающую плиту без присмотра.	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
<b>Основной блок</b>				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	

1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
<b>Всего</b>			<b>90</b>	
5.	<b>Блок бонусов</b>			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	<b>10</b>	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
<b>Всего</b>			<b>10</b>	
<b>Дополнительный блок</b>				
6.	<b>Экзамен</b>	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
<b>Всего</b>			<b>50</b>	
<b>Итого:</b>			<b>100</b>	

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)**

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **8.1. Основная литература:**

1. Бобкова, А.Г. Безопасность туризма : рек. Федеральным агентством по туризму и УМО учеб. заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма в качестве учебника для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Туризм" / под общ. ред. Е.Л. Писаревского. - М. : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 272 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-4365-0128-4: 250-00 : 250-00.

2. Основы туризма : рек. Федеральным агентством по туризму и УМО учеб. заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма в качестве учебника для обучения студентов вузов по направл. подгот. "Туризм", "Гостиничное дело", "Сервис" / под науч. ред. Е.Л. Писаревского. - М. : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 384 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-4365-0134-5: 105-00 : 105-00. **Канатьева, Н. С.**

Основы туризма: [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. - CD-Rom (104 с.).

### **8.2. дополнительная литература:**

3. Кусков, А.С. Основы туризма : рек. УМО вузов России по образованию в области менеджмента в качестве учебника для студ. и слушателей вузов, обуч. по экон. спец. - М. : КНОРУС, 2008. - 400 с. - ISBN 978-5-85971-863-4: 120-00 : 120-00.

4. Walker, R. = Уолкер, Р. Tourism [Электронный ресурс] = Туризм. - Oxford : Oxford University Press, 2007. - 1 электрон. диск (CD-ROM). - (Oxford English for Careers = [Оксфордский английский для карьерного роста]). - ISBN 978-0-19-455105-2: 86-51 : 86-51.

5. Егоров, Г.И. Основы безопасности жизнедеятельности : учеб.-метод. пособие для учащихся и студентов III-V курсов, обучающихся по спец.: 050104 "Безопасность жизнедеятельности", 033100 "Физическая культура", 022500 "Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья". - [2-е изд.] ; [перераб. и доп.]. - Астрахань : Астраханский ун-т, 2007. - 216 с. - (Федеральное агентство по образованию. М-во образования и науки Астраханской области. АГУ ). - ISBN 5-8820-968-5: 250-00, б.ц., 127-00 : 250-00, б.ц., 127-00.

6. Штюмер, Ю.А. Охрана природы и туризм. - М. : Физкультура и спорт, 1974. - 104 с. - 0-18.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>

2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru).

3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), <https://urait.ru/>

4. Электронная библиотечная система IPRbooks. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических

занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).