

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.08.2026 15:51:14
Уникальный идентификатор документа:
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2023

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда в сфере гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	14
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	16
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	16

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Охрана труда в сфере гостеприимства

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности потребителей и персонала предприятий общественного питания.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- 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 (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- 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.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда в сфере гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
	УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том

	числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-3.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение
	ПК-3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-3.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимств.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.
	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Охрана труда в сфере гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов. Дисциплина изучается на 1 курсе, 1 и 2 семестрах.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам	
		1	2
Общая трудоемкость, ЗЕТ	4	2	2
Общая трудоемкость, час.	144	72	72
Аудиторные занятия, час.	72	34	38
Лекции, час.	38	18	20
Практические занятия, час., в т.ч. в форме практической подготовки	34	16	18
Самостоятельная работа	72	38	34
Курсовой проект (работа)	-	-	
Контрольные работы	-	-	
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачёт	-	зачёт

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Тема 1. Законодательство в области охраны труда. Нормативно-правовая база 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.

Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания. Надзор и контроль по охране труда на предприятиях общественного питания.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Тема 1. 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 человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая ха-

рактеристика 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 в гостиницах и в 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 2. 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.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 1. 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). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.

Тема 2. 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 сферы гостеприимства и общественного питания. Противопожарный инструктаж: понятие, значение, 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. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

Тема 3. Требования безопасности к производственному оборудованию. Требования безопасности к производственному оборудованию.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов									
	Общая трудоем- кость	из них								
		теоретическая	практические занятия	из них						
				лекции	семинары	дискуссии	экскурсии	конференции	и др.	из них

						Практическая подготовка
1 семестр						
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания						
Тема 1. Законодательство в области охраны труда.	10	6	4	4	-	-
Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	14	6	8	4	4	4
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.	4	-	4	2	2	2
Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания						
Тема 1. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.	44	26	18	8	10	10
Итого по 1 семестру	72	38	34	18	16	16
2 семестр						
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	18	6	12	6	6	6
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность						
Тема 1. Электробезопасность.	26	14	12	6	6	6
Тема 2. Пожарная безопасность.	26	14	12	6	6	6
Тема 3. Требования безопасности к производственному оборудованию.	2	-	2	2	-	-
Итого по 2 семестру	72	34	38	20	18	18
Всего по дисциплине	144	72	72	28	34	34
Всего зачетных единиц	4					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания			
Тема 1. 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 направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	4	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10
Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	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,	4	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10

	назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.		
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.	Надзор и контроль по охране труда на предприятиях общественного питания.	2	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10
Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания			
Тема 1. 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 человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 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 в гостиницах и в 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	8	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10

	правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).		
Тема 2. 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.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 1. 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). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10
Тема 2. 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 сферы гостеприимства и общественного питания. Противопожарный инструктаж: понятие, значение, виды, порядок, сроки	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10

	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. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.		
Тема 3. Требования безопасности к производственному оборудованию.	Требования безопасности к производственному оборудованию.	2	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10

5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания				
Тема 2. Законодательство в области охраны труда.	1. Порядок проведения инструктажа, обучения по охране труда и противопожарной безопасности при приеме (перевode) на работу. 2. Проведение инструктажа, обучения по охране труда и противопожарной безопасности и проверки соответствующих знаний в процессе работы.	4	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Написание конспекта
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.	Расчет интегральной балльной оценки тяжести труда на рабочем месте.	2	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Практическое задание (ситуационная задача)
Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания				
Тема 1. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.	1. Оценка параметров микроклимата в производственном помещении. 2. Исследование запыленности и загазованности воздушной среды производственных помещений. 3. Оценка естественного освещения производственных помещений.	10	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Практическое задание (ситуационные задачи)

	4. Оценка искусственного освещения производственных помещений. 5. Оценка параметров шума производственных помещений. 6. Оценка вибрации в производственных помещениях.			
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	1. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты. 2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Практическое задание (ситуационные задачи)
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность				
Тема 1. Электробезопасность.	1. Выбор средств обеспечения электробезопасности. 2. Проверка электробезопасности в электроустановках. 3. Оказание доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Написание конспекта
Тема 2. Пожарная безопасность.	1. Первичные средства пожаротушения. 2. Оказание доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Написание конспекта

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания				
Тема 1. Законодательство в области охраны труда.	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).
Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).

Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания				
Тема 1. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.	1. Санитарно-гигиенические условия на рабочих местах и методы их нормализации. 2. Негативные факторы окружающей среды на производстве. 3. Вентиляция воздуха производственных помещений и техника обезвреживания вентиляционных выбросов. 4. Медико-профилактические мероприятия по защите работников от негативного воздействия производственного шума. 5. Воздействия ультразвуковых колебаний на организм человека. 6. Воздействия инфразвуковых колебаний на организм человека.	26	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	6	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность				
Тема 1. Электробезопасность.	1. Индивидуальные средства защиты в электробезопасности. 2. Характеристика предлагаемых мер защиты от поражения электрическим током. 3. Электробезопасность работника на рабочем месте в производственной деятельности.	14	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).
Тема 2. Пожарная безопасность.	1. Порядок эвакуации людей при пожаре. 2. Разработка инструкции о действиях персонала при возникновении пожара. 3. Пожарная безопасность технологических процессов.	14	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Охрана труда в сфере гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для вузов / Г.И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 739 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583896> (дата обращения: 21.05.2026).

2. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для вузов / В.П. Бугорский. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2026. — 128 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584934> (дата обращения: 21.05.2026).

3. Кузнецова Е.А. Управление условиями и охраной труда: учебник и практикум для вузов / Е.А. Кузнецова, В.Д. Роик. — Москва: Юрайт, 2026. — 300 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588130> (дата обращения: 21.05.2026).

4. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для вузов / О.М. Родионова, Е.В. Аникина, Б.И. Лавер, Д.А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 599 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583062> (дата обращения: 21.05.2026).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Безопасный отдых и туризм: учебник для вузов / ответ. ред. Г.М. Суворова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 192 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584832> (дата обращения: 21.05.2026).

2. Бочарова Н.И. Методика обучения безопасности жизнедеятельности. Обучение выживанию: учебник для вузов / Н.И. Бочарова, Е.А. Бочаров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 174 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585942> (дата обращения: 21.05.2026).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные образовательные ресурсы

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>

•Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

•Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: <https://rospotrebnadzor.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Охрана труда в сфере гостеприимства» обладает огромным гуманистическим потенциалом, знакомство с её основами способствует формированию общей и научной культуры обучающегося, обеспечивает профессиональную подготовку, развивает его мировоззрение, формирует общепрофессиональные компетенции, касающиеся готовности разрабатывать технологии гостиничного дела, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Предметом изучения дисциплины являются знания, умения и навыки профессиональной деятельности.

Цель дисциплины - формирование у студентов навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности потребителей и персонала предприятий общественного питания.

Основные задачи дисциплины:

- 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 (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- 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.

Структура дисциплины включает в себя три тематических разделов, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик расчета. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
 Битрикс 24
 Яндекс браузер
 Mozilla Firefox
 Microsoft™ Office®
 МойОфис
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»
 КонсультантПлюс

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория № 219 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Проектор Экран Парты Стол учителя Стулья Стул учителя Доска магнитно-маркерная Светильники Кафедра

		Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».