

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

2020г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК
УГС 38.00.00 Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УР
О.О. Барабанова
31 августа 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № **1552 от 09 декабря 2016 г.** (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. № 44974).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Киосе Марина Ивановна**, к.э.н, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина «ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	-контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; - контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания); - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для	- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий; - концепцию обеспечения безопасности службы питания; - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие

<p>ПК 5.1 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>обеспечения комфорта проживающих; - 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж, инструктировать сотрудников служб гостиниц и туристских комплексов по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	66
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	-
консультации	4
самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Введение	Содержание учебного материала		
	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	2	<i>ОК 1-2, ОК 9,10</i>
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда на предприятиях услуг гостеприимств		26	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.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 (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда</p> <p>2.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).</p> <p>3.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.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие «Анализ нормативно-технических документов в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда»</p>	10 2 2 2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1</i>
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства	Содержание учебного материала	6 2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1</i>

	<p>1.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.</p> <p>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</p>		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие «Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения»		
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала	10	
	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.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1
	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие «Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности»		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях услуг гостеприимства		22	
Тема 2.1. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные	Содержание учебного материала	10	
	1.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	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК

факторы	человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		5.1,6.1
	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).	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие «Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда.	-	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1
	1.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.	2	
	2.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	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие «Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя)»»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в сфере сервиса и туризма»	2	

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала	4	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1</i>
	<p>1.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</p> <p>Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию.</p>	2	
	<p>2.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.</p> <p>Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса</p>	2	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	10	
	<p>1.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.</p> <p>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.</p>	2	<i>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1</i>

	<p>2. 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.</p> <p>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.</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии услуг гостеприимства</p>	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие Исследование устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии услуг	2	
	Консультация Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности и электропожарной безопасности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда	4	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	4	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.2-3.3 ПК 4.3 ПК 5.1,6.1</i>
	1.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	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие «Обработка нормативных документов»	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		-	
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Охраны труда» оснащен оборудованием и техническими средствами обучения: рабочий стол преподавателя, методические указания для выполнения практических работ (электронная версия), комплект учебно-наглядных пособий (стандарты ССБТ, законодательство по охране труда), диски с видеофильмами по безопасности труда.

Технические средства обучения: компьютер, ноутбук, экран, телевизор, робот – тренажер «Гоша»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1.Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ А.Д. Гридин - М.: Академия, 2018.- 224с

3.2.2. Электронные ресурсы

1.Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-0353-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86204.html> (дата обращения: 06.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

3. Официальный сайт МЧС РФ. -URL: <http://www.mchs.gov.ru>. Дата обращения: 20.08.2020

4. Безопасность в техносфере . - URL: <http://www.magbvt.ru>. Дата обращения: 20.08.2020

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- URL: <http://window.edu.ru/> .Дата обращения: 20.08.2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг[Текст]: учебник/ Н.Ю.Арбузова. – 4-е изд., испр. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с.

2. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием [Текст]: учебник / Р.Я.Вакуленко, Е.А.Кочкурова. - М. : Университетская книга; Логос, 2015. – 320 с., в т.ч. <http://znanium.com>.

3. Казакевич, Т.А., Ткалич А.И. Документационный сервис[Текст]: / Т.А.Казакевич, А.И.Ткалич. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

4. Корнеев, Н.В. Технологии гостиничной деятельности [Текст]: учебник: учебник / Н.В.Корнеев, Ю.В. Корнеева . - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.

5. Лойко, О.Т. Сервисная деятельность [Текст]: учебник / О.Т.Лойко. – 3-е изд., испр. и доп. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с.

6. Ляпина, И.Ю.Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов[Текст]: учебник/ И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Академия, 2016.-304 с.

7. Ляпина, И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст]: учебник / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Академия 2015. – 256 с.
8. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. <http://znanium.com>.
9. Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы[Текст]: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2011. – 256 с.
- 10.Третьякова, Т.Н. Сервисная деятельность[Текст]: учебник / Т.Н. Третьякова. - М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 304 с.
- 11.Шанаурина, Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю. В. Шанаурина. - 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА, 2013. - 264 с. <http://znanium.com>
12. Федеральное агентство по туризму.- URL: <http://www.russiatourism.ru> Дата обращения: 01.08.2020.
- 13.. Гостиничное дело.- URL: [http:// www.dw6.ru](http://www.dw6.ru). Дата обращения: 01.08.2020.
14. Общество профессионалов гостиничного бизнеса .- URL: <http://www.frontdesk.ru> Дата обращения: 01.08.2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий; концепцию обеспечения безопасности службы питания;	Четко обосновать концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий; концепцию обеспечения безопасности службы питания	Самоанализ, само-взаимопроверка
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;	Точно перечислять порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения	Проверка презентаций
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;	Четко ориентироваться в основах охраны здоровья, санитарии и гигиены	Устный опрос
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Кратко давать характеристику законам и иные нормативным правовым актам, содержащим государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Устный опрос
- обязанности работников в области охраны труда;	Четко характеризовать обязанности работников в области охраны труд	Устный опрос
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Ответственно осознавать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Устный опрос
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Ответственно осознавать возможные последствия несоблюдения технологических	Устный опрос

	процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	Четко демонстрировать знания порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности	Собеседование
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Четко демонстрировать знания порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Устный опрос
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	Уверено контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	Наблюдение за ходом выполнения практических работ, аудиторные самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.
- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания);	Уверенно контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания)	Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; уровня безопасности труда	Согласно нормативным актам определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; уровня безопасности труда	Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.

<p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>Своевременно выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.</p>
<p>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p>	<p>Эффективно использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.</p>
<p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p>	<p>Результативно участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.</p>
<p>- проводить вводный инструктаж, инструктировать сотрудников служб гостиниц и туристских комплексов по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>Самостоятельно проводить вводный инструктаж, инструктировать сотрудников служб гостиниц и туристских комплексов по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.</p>
<p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Эффективно вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических работ, самостоятельные работы для проверки сформированности практических навыков.</p>