

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков

06 2025 г.

Оценочные материалы по дисциплине

Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:

Организация и управление гостиничным бизнесом

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2026

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП

И.В. Муравьев

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и 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.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

ИУК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

ИУК-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Примерные тесты для проведения текущего контроля

1. Основными направлениями государственной политики в области охраны труда не являются ...

- а) обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников;
- б) государственное управление охраной труда;
- в) государственная экспертиза условий труда;
- г) обеспечение пенсиями.

2. Не входит в обязанности работника в области охраны труда прохождение.

- а) обучения по оказанию первой помощи пострадавшим на производстве;
 - б) еженедельных медицинских осмотров;
- в) обучения безопасным методам и приемам выполнения работ;
- г) инструктажа по охране труда.

3. Отказ работника от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда либо от выполнения работ с вредными и (или) опасными условиями труда, не предусмотренных трудовым договором.

- а) влечет за собой привлечение к дисциплинарной ответственности;
- б) влечет за собой привлечение к уголовной ответственности;
- в) не влечет за собой привлечение к дисциплинарной ответственности;
- г) влечет за собой привлечение к административной ответственности.

4. Не входит в обязанности работодателя при несчастных случаях, указанных в статье 227 ТК РФ.

- а) немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в медицинскую организацию;
- б) принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц;

- в) сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия;
- г) немедленно проинформировать о несчастном случае органы и организации через средства массовой информации.

5. По каждому несчастному случаю, квалифицированному по результатам расследования как несчастный случай на производстве и повлекшему за собой необходимость перевода пострадавшего на другую работу, потерю им трудоспособности на срок не менее одного дня либо смерть пострадавшего, оформляется.

- а) справка о несчастном случае на производстве по установленной форме;
- б) акт о несчастном случае на производстве по установленной форме;
- в) заключение о несчастном случае на производстве по установленной форме;
- г) свидетельство о несчастном случае на производстве.

4. Составляющими системы безопасности являются:

- а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности;
- б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности;
- в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.

5. Какой инструктаж нужно провести повару холодного цеха при переводе его на постоянное место в горячий цех?

- а) Вводный;
- б) Первичный;
- в) Повторный;
- г) Обучающий.

6. Какой вид ответственности возникает для предприятия, если работнику был причинен ущерб здоровью?

- а) Дисциплинарная;
- б) Материальная;
- в) Уголовная;
- г) Административная.

7. Основным документом, регулирующим социальные нормы в области охраны труда, является:

- а) Конституция РФ;
- б) Трудовой договор;
- в) Трудовой кодекс РФ;
- г) Локальные акты предприятия.

8. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации возлагаются на:

- а) Работодателя;
- б) Работника;
- в) Службу по охране труда;
- г) Инженера по т/б.

9. Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда:

- а) 24 часа;
- б) 36 часов;
- в) 12 часов;
- г) По соглашению сторон.

10. Не могут быть привлечены к сверхурочным работам:

- а) Работники, имеющие детей-инвалидов;
- б) Женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет;
- в) Женщины, имеющие детей в возрасте до 3-х лет;
- г) Работники пенсионного возраста.

11. Норма предельно допустимых нагрузок для женщин: 1

- а) 5 кг;
- б) 7 кг;
- в) 8 кг;
- г) 10 кг.

12. Вид инструктажа, который проводит инженер по технике безопасности:

- а) Вводный;
- б) На рабочем месте;
- в) Первичный;
- г) Повторный.

13. Вид инструктажа, который проводится индивидуально с каждым работником:

- а) Внеплановый;
- б) Вводный;
- в) На рабочем месте;
- г) Целевой.

14. Факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм, считаются условиями труда:

- а) Вредные;
- б) Опасные;
- в) Экстремальные;
- г) Допустимые.

15. Оптимальная температура в горячем цехе предприятия общественного питания:

- а) 23°C;
- б) 20°C;
- в) 25°C;
- г) 27°C.

16. К механическим травмам относят: 1

- а) Ожоги;
- б) Обморожения;
- в) Отравления;
- г) Раны.

17. К коллективным средствам защиты от травм относятся:

- а) спецодежда;
- б) спецобувь;
- в) оградительные устройства;
- г) перчатки (рукавицы).

18. Кто осуществляет расследование несчастных случаев на производстве?

- а) комиссия, назначенная руководителем предприятия;
- б) отдел охраны труда;

- в) отдел внутренних дел;
- г) профсоюзный комитет.

19. Требования к показателям микроклимата не распространяются на помещения:

- а) Овощной цех;
- б) Кондитерский цех;
- в) Складские помещения;
- г) Горячий цех.

20. В соответствии с нормами освещенности на 1 м площади цеха должно приходиться:

- а) 10 Вт;
- б) 20 Вт;
- в) 30 Вт;
- г) 100 Вт.

Критерии оценки:

- «Отлично» (7,28 - 8 балла), повышенный уровень. Правильные ответы даны на 91-100% вопросов.
- «Хорошо» (6 - 7,2 балла), пороговый уровень. Правильные ответы даны на 75-90% вопросов.
- «Удовлетворительно» (4,88 - 5,92 балла), пороговый уровень. Правильные ответы даны на 61-74% вопросов.
- «Неудовлетворительно» (0-4,8 балла), уровень не сформирован. Правильные ответы даны не менее 60% вопросов.

Примеры ситуационных задач

Задача №1: Сотрудников отеля каждый день на служебном автобусе доставляют до работы и обратно. На городской автобусной остановке при посадке в служебный автобус администратор Ивлева поскользнулась, упала и сломал ногу. К какому виду травм это событие можно отнести? Дайте развернутый ответ.

Задача №2: Выполняя уборку гостиничного номера, горничная Васильева, не позвав хаусмена, сама решила снять портьеры. В это номере нестандартно высокие потолки, в карниз был прикреплен к потолку. На письменный сто поставив табурет Васильева начала снимать шторы, но оступившись сорвалась с табурета и получил травмы в виде перелома руки. По каким причинам комиссия, расследующая происшествие, посчитала несчастный случай, виной Васильевой?

Задача №3: Гостя, проживающая в отеле, попросила у горничной ролик для чистки одежды. На складе административно-хозяйственной службы сменные блоки к роликам закончились. Супервайзер офиса попросила горничную сходить в магазин и купить. Пантелеева пошел в магазин, находящийся за территорией отеля и запнувшись упала, вывихнув ногу. Можно ли этот случай считать производственной травмой? Дайте развернутый ответ.

Задача №4: На предприятии ООО «Ресторан «Сказка» действует порядок доставки сотрудников служебным транспортом на работу и с работы. Бухгалтер Пономарева, направляясь на остановку служебного транспорта, стала жертвой наезда. Является ли данное происшествие производственной травмой?

Задача №5: Официантка ресторана Милованова шла на рабочую смену в ресторан. Вследствии высоких каблуков, она запнулась на крыльце ресторана, упала и вывихнула ногу. Является ли ее травма производственной? Дайте подробный ответ.

Задача №6: Уборщица Фролова, придя на работу, по устному приказу заведующего административно-хозяйственной службы отеля, была вынуждена отправиться в склад спортивно-оздоровительного комплекса, с целью уборки помещения, взамен отсутствующего работника. Зайдя на склад Фролова по неосторожности опрокинула на себя емкость с хлором, предназначенным для приготовления раствора для хлорирования воды в бассейне. В результате инцидента Фролова получила химические ожоги. Как классифицируются травмы, полученные Фроловой, какие меры доврачебной помощи следует принять?

Задача №7: На запрос санитарного врача Роспотребнадзора РФ о характеристике моющих средств, которыми пользуются горничные при производстве уборки в общественных помещениях отеля, работодатель не представил требуемой информации, объясняя это тем, что поставщик указанной бытовой химии отказывается сообщить необходимые сведения, ссылаясь на коммерческую тайну. Санитарный врач вручил работодателю предписание о запрете использования моющих средств при производстве уборки в общественных помещениях отеля.

Правомерно ли решение санитарного врача и не превысил ли он своих должностных полномочий?

Задача №8: Горничные Степанова и Орлова обратились к администрации отеля с просьбой заменить им старую спецодежду на новую в связи с их сильной изношенностью. Им объяснили, что данный срок не истек, так как Степанова два месяца назад только вышла из отпуска по уходу за ребенком, а Орлова 3,5 месяца болела. Кроме того, Орлова была в отпуске 28 дней. Вернуться к вопросу горничным предложили по истечении необходимого срока.

Правы ли администрация отеля?

Задача №9: В связи с увеличением цен на бензин и недостатком средств администрация отеля приняла решение завозить молоко для работников оздоровительного комплекса, занятых на работах с вредными условиями труда, один раз в неделю (недельную норму), а не ежедневно. Кроме того, было установлено, что при отсутствии молока работникам может выдаваться сухое молоко, сметана или творог.

Правомерно ли такое решение администрации? Кем устанавливаются нормы бесплатной выдачи молока? Возможна ли замена молока компенсационными выплатами?

Задача №10: Повар-универсал Анна Пугачева находилась в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет. После выхода на работу с ней инструктаж по технике безопасности не проводился. На третий рабочий день Пугачева произведя снятие и установку абразивных частей овощерезательной машины при рабочем двигателе сильно порезалась. Кто несет ответственность за этот несчастный случай? Кем нарушены требования по охране труда? Решите ситуацию по существу.

Задача №11: Государственный инспектор по охране труда, обнаружив при проверке предприятия общественного питания нарушения правил охраны труда, в результате которых имели место несчастные случаи на производстве, принял следующие решения:

- 1) опломбировать ряд бытовых агрегатов, находящихся в неисправном состоянии;
- 2) запретить работу в горячем цехе, где освещение помещения было ниже установленных норм;

- 3) остановить работу цеха по заготовке полуфабрикатов, где некоторое оборудование не имело защитных приспособлений и инструкции по эксплуатации;
- 4) потребовать от директора увольнения специалиста по охране труда;
- 5) наложить штраф на директора предприятия.

Правомерны ли действия государственного инспектора по охране труда? Дайте мотивированные ответы по каждому случаю.

Задача №12: Смолкина, имеющая ребенка в возрасте до 1,5 лет, в течение шести месяцев не пользовалась перерывом для кормления ребенка в связи с удаленностью своего места жительства от организации, где она работала. По истечению указанного периода она потребовала от директора организации уплаты ей за неиспользованные перерывы на кормление ребенка как за работу в сверхурочное время или удлинить ей отпуск на количество дней, которые в сумме составили перерывы, отведенные на кормление ребенка. В удовлетворении ее требований было отказано.

Смолкина обратилась в комиссию по трудовым спорам.

Какое решение должна вынести комиссия по трудовым спорам? Дайте оценку правомерности требований работницы.

Критерий оценки:

– «Отлично» (91-100%), повышенный уровень: Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Хорошо» (75-90%), пороговый уровень: Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и достаточно полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень: Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны не полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован: Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. По результатам выполненного задания студентом не сделаны выводы. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Примеры практических заданий:

1. Нужно разделить студентов на группы по 3 человека в каждой.
2. Составьте акт по форме Н-1 по группам (по ситуации, предложенной преподавателем).

Ситуация 1.

В холодном цехе ресторана 10.05.2024г. в 10 часов повар IV разряда Бахарева Мария Ивановна резала вареные овощи на овощерезке МРОВ-160 для салата. Ввиду отсутствия толкателя, проталкивала овощи рукой и получила глубокие порезы пальцев. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата пострадавшей Бахаревой М.И. 30000 рублей. Всего работников в ресторане 30 человек. Несчастный случай был первым в этом году.

Дополнительная информация о Бахаревой М.И.

Дата рождения 10.06.1989г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности «Технология продуктов общественного питания» в 2010г. Дата поступления на работу в ресторан 1.09.2019г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2019 г.

Ситуация 2.

В горячем цехе столовой для служащих отеля 4* 10.04.2024г. в 13 часов повар Бунчева Людмила Васильевна варила гарнир в котле на плите ПЭСМ -4ШБ. Ввиду отсутствия работающей вытяжной вентиляции она почувствовала себя плохо (тепловой удар), потеряла сознание, упала на пол и получила сотрясение мозга. Ей был выдан больничный лист на 21 день. Средняя заработная плата пострадавшей Бунчевой Л.В. 25000 рублей. Всего работников в столовой 10 человек. Несчастный случай был вторым в этом году.

Дополнительная информация о Бунчевой Л.В.

Дата рождения 9.06.1984г. Образование: средне-специальное: закончила колледж по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2005г. Дата поступления в столовую 10.09.2020 г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2021г.

Ситуация 3.

В горячем цехе ресторан шведской линии при отеле 5* 15.05.2024г. в 11 часов повар Быкова Ирина Владимировна готовила запеканку в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К в обеих камерах. Дверца нижней камеры плотно не закрывалась. Открывая дверцу камеры, она получила ожог руки. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Быковой И.В. 30000 рублей. Всего работников в ресторане 30 человек. Несчастный случай был третьим в этом году. Дополнительная информация о Быковой И.В.

Дата рождения 8.06.1985г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности "Поварское дело" в 2006 г. Дата поступления в ресторан 1.09.2021г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2021г.

Ситуация 4.

В рыбном цехе кафе 17.04.2024 г. в 10 часов повар Жукова Людмила Ивановна очищала рыбу (сазан) от чешуи с помощью рыбчистки РО-1М. Она забыла одеть очки, поэтому одна из чешуек попала ей в глаз и Жукова получила травму глаза. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Жуковой Л.И. 18000 рублей. Всего работников в кафе 10 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году.

Дополнительна информация о Жуковой Л.И.

Дата рождения 1.03.1983г. Образование: средне-специальное; закончила техникум по специальности "Поварское дело" в 2004г. Обучение безопасности труда по программе технического минимума проходила в 2020г. Дата поступления на работу в кафе 8.09.2020г.

Критерий оценки:

– «Отлично» (91-100%), повышенный уровень: Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Хорошо» (75-90%), пороговый уровень: Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и достаточно полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень: Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны не полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

– «Неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован: Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. По результатам выполненного задания студентом не сделаны выводы. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика рефератов

1. Понятия безопасности труда и охраны труда.
2. Государственные правовые акты по охране труда.
3. Гарантии и права работников на ОТ. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятии. Обязанности работников по соблюдению требований ОТ.
4. Особенности охраны труда женщин и молодежи. Льготы и компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и опасными условиями труда, порядок их представления.
5. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда. Общественный контроль за соблюдением законных прав работников в области ОТ. Административная, дисциплинарная или уголовная ответственность работодателей и должностных лиц, виновных в нарушении законодательных или иных нормативных актов по ОТ.
6. Основные функции и задачи службы охраны труда на предприятии. Обеспечение безопасности труда на предприятиях. Определение необходимой численности службы ОТ и условия формирования организационной структуры службы.
7. Система управления ОТ на предприятии. Цели, задачи и функции управления охраной труда. Функциональные обязанности по ОТ руководителей служб, руководителей работ, специалистов. Обучение и проверка знаний по ОТ у работников предприятий.
8. Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа.
9. Понятия: травма, повреждение, несчастный случай и др. Причины травматизма: технические, организационные, личностные, средовые.
10. Понятие физического и интеллектуального труда. Энергетические затраты на труд. Условия труда. Тяжесть и напряженность труда.
11. Работоспособность человека и ее динамика. Фазы работоспособности.
12. Антропометрические характеристики человека. Общие характеристики анализаторов.
13. Понятия: опасный производственный фактор, вредный производственный фактор. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Общие способы защиты от ОПФ и ВПФ.

Критерии оценки:

Требования к написанию реферата:

Общий объем реферата должен быть не менее 15, но не более 30 страниц машинописного текста шрифта Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, выравнивание по ширине

текста при соблюдении полей в размере 3 см слева, 1,5 справа и по 2 см - сверху и снизу. Первая страница - титульный лист (не нумеруется), вторая - содержание, которое в развернутом виде отражает изучаемые вопросы, далее - введение, обосновывающее актуальность выполнения реферата конкретно по выбранной теме, с указанием предмета, объекта исследования. Основная часть реферата должна быть четко структурирована. В заключении студентом обобщаются выводы по теме, при необходимости делаются предложения, обосновывается личное мнение студента на поставленную проблему, возникшую ситуацию и т.п. Список литературы должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом, содержать не менее 5-7 источников научных и периодических изданий.

Критерий оценки:

- «Отлично» (6 балла), повышенный уровень: Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
- «Хорошо» (4 балла), пороговый уровень. Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
- «Удовлетворительно» (2 балл), пороговый уровень. Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата (доклада) или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
- «Неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован. Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации.
2. Основные понятия и определения: трудовая деятельность, производственная зона, рабочее место, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание. Негативные производственные факторы.
3. Негативные производственные факторы. Виды рисков: индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный.
4. Охрана труда и ее задачи.
5. Идентификация опасностей. Производственная гигиена и санитария.
6. Требования трудового законодательства в области охраны труда.
7. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.
8. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.
9. Ведомственный и общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда.
10. Служба охраны труда на предприятии: организация, основные задачи и функции.
11. Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
12. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

13. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.
14. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам.
15. Средства индивидуальной и коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности.
16. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания на предприятиях общественного питания.
17. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.
18. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям.
19. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий.
20. Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений.
21. Требования охраны труда при выполнении работ спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн).
22. Требования охраны труда при выполнении работ химчистках и прачечных.
23. Требования охраны труда при выполнении работ салонах красоты и парикмахерских.
24. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
25. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреву полуфабрикатов.
26. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования.
27. Организация службы охраны труда на предприятии. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда.
28. Виды и задачи инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Содержание инструктажей, сроки их проведения и ответственные лица за проведение. Оформление проведенного инструктажа.

Критерий оценки:

– «Отлично», повышенный уровень (36-40 б.):

Студент показал прочные знания основных теоретических положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная и дополнительная литература.

– «Хорошо», пороговый уровень (30-35 б.):

Студент показал прочные знания основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Были приведены частично примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы конспекты лекции, основная литература.

– «Удовлетворительно», пороговый уровень (25-29 б.):

Студент показал знание основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент частично показал умение логически рассуждать, делать выводы с помощью преподавателя. Не были приведены примеры из практики. При подготовке к экзамену были использованы в основном конспекты лекции.

– «Неудовлетворительно», уровень не сформирован (0-24 б.):

При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений дисциплины. При ответе на вопросы экзаменационного билета студент не

показал умение логически рассуждать, самостоятельно делать выводы. Не были приведены примеры из практики.