

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 _____ 20 25 г.

Рабочая программа дисциплины

**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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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. Задачи освоения дисциплины

– Изучение законодательных и нормативно-технических актов, регулирующих производственную безопасность;

– Ознакомление с методами управления безопасностью труда и нормирование воздействия различных вредных и опасных производственных факторов;

– Приобрести знание принципов, методов и средств обеспечения безопасности жизнедеятельности в условиях производства.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к обязательной части образовательной программы.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Четвертый семестр, зачет

5. Входные требования для освоения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности».

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, из которых:

– лекции: 24 ч.

– практические занятия: 28 ч.

в том числе практическая подготовка: 28 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации.

Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации. Предмет и задачи курса. Основные понятия и определения: трудовая деятельность, производственная зона, рабочее место, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание. Негативные производственные факторы. Виды рисков: индивидуальный, коллективный, приемлемый, мотивированный и немотивированный. Охрана труда и ее задачи. Идентификация опасностей. Производственная гигиена и санитария. Система законодательных актов по охране труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства РФ об охране труда в РФ. Федеральная инспекция труда. Ведомственный и общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда. Управление и организация работ по охране труда.

Тема 2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.

Тема 3. Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Основы производственной санитарии и требования охраны труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Регулирование параметров микроклимата. Производственное освещение. Опасные и вредные производственные факторы. Специальная оценка условий труда. Санитарно-эпидемиологическая составляющая процесса. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности. Требования охраны труда, предъявляемые при осуществлении работ в организациях сферы гостиничного обслуживания и на предприятиях общественного питания. Требования охраны труда, предъявляемые к территориям и производственным помещениям.

Тема 4. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги.

Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования в организациях, предоставляющих гостиничные услуги. Требования охраны труда при выполнении работ по профессиональной уборке помещений. Требования охраны труда при выполнении работ при уборке территорий. Требования охраны труда при выполнении работ в химчистках и прачечных. Требования охраны труда при выполнении работ в

спортивно-оздоровительных центрах (тренажерный зал, бассейн). Требования охраны труда при выполнении работ в салонах красоты и парикмахерских.

Тема 5. Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания.

Требования охраны труда при выполнении производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания. Требования охраны труда при выполнении работ по приготовлению пищи и разогреву полуфабрикатов. Требования охраны труда при эксплуатации кухонного оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации механического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации электрического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации электромеханического оборудования. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования и холодильных установок. Требования охраны труда при работе с торговыми автоматами. Требования охраны труда при приеме и выдаче заказов на улице (обслуживание покупателей на автомобилях).

Тема 6. Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Организация службы охраны труда на предприятии. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда. 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. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путем решения ситуационных задач, вопросов к семинарскому занятию, тестов для текущей аттестации, вопросов к экзамену, тем рефератов, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Зачет в четвертом семестре проводится в письменной форме по билетам. Экзаменационный билет состоит из трех частей. Продолжительность зачета 1 час.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «iDO» - <https://lms.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) Основная литература:

– Челноков, А. А. Охрана труда: учебник / Челноков А. А., Жмыхов И. Н., Цап В. Н., Челнокова А.А. – Минск: Высшая школа, 2020. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/120123.html>

б) Дополнительная литература:

– Кривова, М. А. Правовые и организационные основы охраны труда: учебно-наглядное пособие / Кривова М. А., Мельникова Д. А., Яговкин Н. Г. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/111402.html>

– Стасева, Е. В. Организация охраны труда на предприятиях: учебное пособие / Стасева Е. В. – Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/114941.html>

в) Ресурсы сети Интернет:

– Открытые онлайн-курсы
– Журнал «Эксперт» - <http://www.expert.ru>
– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - www.gsk.ru
– Официальный сайт Всемирного банка - www.worldbank.org
– Общероссийская Сеть КонсультантПлюс Справочная правовая система. <http://www.consultant.ru>

13. Перечень информационных технологий

а) Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office OneNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– Публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) Информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Аудитории для проведения занятий лекционного типа.

Аудитории для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой и доступом к сети Интернет, в электронную информационно-образовательную среду и к информационным справочным системам.

<p>Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования</p>	<p>Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115. Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска.</p>	<p>634050,Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м².</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы, индивидуальных консультаций. Аудитория № 121^А. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).</p>	<p>634050,Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (86 по паспорту БТИ) Площадь 23,8 м².</p>