

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 19.05.2026 17:17:37  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

1

Приложение 4  
к образовательной программе

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства»**

*(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)*

### **43.03.03 Гостиничное дело**

*(код и наименование направления подготовки)*

### **Гостиничное дело**

*(наименование образовательной программы)*

**Очная/заочная  
(формы обучения)**

2026

Санкт-Петербург

**Автор-составитель РПД:**

Доцент кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Дочкина А.А.

**Заведующий кафедрой:**

Морозова Марина Александровна, доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства» в новой редакции одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол от 9 апреля 2026 г. № 5.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

### 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства» обеспечивает владение следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций\*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС <i>(при наличии)**</i>	Код компетен ции **	Наименова ние Компетенци и **	Код инди катор а дости жени я комп етенц ий **	Наименован ие индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
	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 и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2	Применяет в профессиональной деятельности владение навыками культуры безопасности и риск ориентированным мышлением по вопросам безопасности и сохранения окружающей среды	УК-8.2 3-1 <b>Знает</b> основные принципы безопасности и экологической ответственности. УК-8.2 У-1 <b>Умеет</b> применять эти навыки в профессиональной деятельности.
	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания	ОПК-3.1	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и	ОПК-3.1 3-1 <b>Знает</b> критерии оценки качества услуг. ОПК-3.1 У-1 <b>Умеет</b> анализировать отзывы и улучшать сервис.

		услуг в избранной сфере профессиональной деятельности		общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	
	ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2	Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-7.2 3-1 <b>Знает</b> требования охраны труда. ОПК-7.2 У-1 <b>Умеет</b> контролировать их выполнение.

\* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

\*\* Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

## 2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

*Очная форма обучения*

4 з.е., 144 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 56 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 26 ак.час на лекции и 28 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 79 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и .

*Заочная форма обучения*

4 з.е., 144 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 14 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 4 ак.час на лекции и 8 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 121 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 9 ак. часов на контроль.

Учебная дисциплина Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства» входит в обязательную часть Блок

1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы и является обязательной дисциплиной.

Цель изучения данной дисциплины - приобретение знаний и умений, необходимых для формирования основ политики организации по безопасности труда; разработки режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания; приобретение обучающимися знаний и практических навыков обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; освоение технологий управления безопасностью труда персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ознакомление обучающихся с основами оценки социально-экономической эффективности разработанных мероприятий по охране труда и здоровья.

Дисциплина Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства» является начальным этапом формирования компетенций УК-8 и ОПК-7 в процессе освоения ОПОП и предшествует изучению таких дисциплин, как Б1.О.22 Организация работы службы питания гостиничного предприятия, Б1.В.04 Управление персоналом в индустрии гостеприимства, Б1.В.03 Гостиничный менеджмент.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Дисциплина читается на 1 курсе 2 семестре по очной форме обучения.

Дисциплина читается на 4 курсе 7,8 семестре по заочной форме обучения.

Форма промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен.

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)							
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тЭК	Контроль	СРкр		СРэк
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ											
Тема 1	Законодательство в области охраны труда	28	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	15	Групповое задание
Тема 2	Обеспечение охраны труда на предприятиях	28	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	15	Групповое задание, Презентация

	услуг гостеприимства													
Тема 3	Организация охраны труда на предприятиях	29	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	15	Презентация
Тема 4	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	30	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	16	Презентация
Промежуточная аттестация														Экзамен
<b>Итого</b>		144	26	0	0	28	0	0	2	9	0	18	61	

*Заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВС ЕГ	Объем дисциплины, ак.час		Форма текущего контроля
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий	Самостоятельная работа	

		О	Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)						успеваемости, промежуточной аттестации		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр		СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1	Законодательств о в области охраны труда	34	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	30	Групповое задание	
Тема 2	Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства	34	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	30	Групповое задание, Презентация	
Тема 3	Организация охраны труда на предприятиях	32	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	30	Презентация	
Тема 4	Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственн ые факторы	33	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	31	Презентация	
Промежуточная аттестация		9												Экзамен	
<b>Итого</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>121</b>		

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*Используемые сокращения:*

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях,).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

### **3.2. Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Законодательство в области охраны труда УК-8.2, ОПК-3.1, ОПК-7.2**

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 туризма\*. 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. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211) \*. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

#### **Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства УК-8.2, ОПК-3.1, ОПК-7.2**

Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда\*. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда\*. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная\* .

#### **Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях УК-8.2, ОПК-3.1, ОПК-7.2**

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\* . 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.

#### **Тема 4. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы УК-8.2, ОПК-3.1, ОПК-7.2**

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 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).

#### **Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания**

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой

выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

## 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа.</li> <li>3. Выбрать один верный ответ.</li> <li>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</li> <li>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</li> <li>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</li> <li>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с

<p>правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>		<p>правильных ответов из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа.          3. Выбрать несколько правильных ответов.          4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.          4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАА или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Выбрать один верный ответ.          4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.          5. Записать аргументы,</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

		обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</li> <li>2. Продумать логику и полноту ответа.</li> <li>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</li> <li>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</li> </ol>	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсутствие фактических ошибок.</li> <li>2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа).</li> <li>3. Обоснованность ответа (наличие аргументов).</li> <li>4. Логическая последовательность излагаемого материала.</li> </ol>

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

*ГЗ – групповое задание, П – презентация*

**Тема 1. Законодательство в области охраны труда**

*Групповое задание*

**- Вариант группового задания А**

- Задача: Проанализировать действующее федеральное и региональное законодательство по охране труда, выявить ключевые обязанности работодателя и работника, подготовить краткое руководство по соблюдению законодательства для малого предприятия.

- Роли в группе: исследователь закона, юридический аналитик, автор руководства, презентатор/дизайнер.

- Результат: PDF-руководство (3–5 страниц) + 7-минутная презентация.

- Критерии оценки: полнота ссылок на нормы, практичность рекомендаций, ясность подачи, соответствие формальным требованиям.

### **- Вариант группового задания В**

- Задача: Разработать проект внутреннего документа (положение или инструкция) по охране труда для вымышленного предприятия с обоснованием правовой базы, процедурой расследования несчастных случаев и ответственностью.

- Роли в группе: главный составитель, юрист-консультант, эксперт по расследованиям, редактор/оформление.

- Результат: Текст документа (5–8 страниц) + краткий план внедрения и образец журнала учета.

- Критерии оценки: соответствие законодательству, полнота процедур, удобство применения на предприятии.

## **Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства**

### *Групповое задание*

#### **- Вариант группового задания А**

- Задача: Провести анализ производственных рисков для конкретного типа объекта (гостиница, ресторан, СПА) — идентификация рисков, оценка, предложение мер по снижению и план обучения персонала.

- Роли в группе: руководитель по оценке рисков, специалист по профилактике, методист обучения, презентатор/визуализатор.

- Результат: Отчёт с картой рисков + план мероприятий на 1 год + слайды презентации.

- Критерии оценки: корректность оценки, применимость мер, реалистичность плана обучения.

#### **- Вариант группового задания В**

- Задача: Разработать набор стандартных операционных процедур (СОП) по охране труда для трёх ключевых подразделений (кухня, уборка, ресепшн) и информационные материалы для персонала (плакат, памятка).

- Роли в группе: автор СОП, специалист по охране труда, дизайнер плакатов, координатор внедрения.

- Результат: Набор СОП (3 документа) + 2 рекламно-информационных материала (плакат, памятка).

- Критерии оценки: полнота процедур, простота следования, наглядность материалов.

### *Темы для презентаций*

- Риск-менеджмент в гостиничном бизнесе: методы идентификации и снижения рисков.
- Эргономика и здоровье персонала гостиницы: организация рабочего места для горничных и администраторов.
- Пожарная безопасность и эвакуация в ресторанах и гостиницах: практика и инструкции.
- Профилактика инфекций и санитарные требования в предприятиях общественного питания и отелях.
- Формирование культуры безопасности и система обучения персонала в индустрии гостеприимства.

## **Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях**

### *Темы для презентаций*

- Структура системы управления охраной труда: функции, роли и ответственности.
- Роль работодателя и работников в обеспечении безопасных условий труда.
- Организация работы комиссии/комитета по охране труда: задачи и практика проведения заседаний.
- Внутренний контроль, аудит и инспекции по охране труда на предприятии.
- Расследование несчастных случаев и анализ причин для предотвращения повторений.

## **Тема 4. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы**

### *Темы для презентаций*

- Классификация условий труда: безопасные, допустимые, вредные и опасные факторы.
- Физические факторы на рабочем месте: шум, вибрация, освещённость, микроклимат и методы защиты.
- Химические факторы производства: опасные вещества, пути воздействия и средства защиты.
- Биологические и психологические факторы: инфекции, стресс, монотонность и их влияние на здоровье.
- Методы оценки условий труда: аттестация рабочих мест, инструментальные измерения и оформление результатов

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
КТ - 1	100	0,2	20
КТ - 2	100	0,4	40
Итого:	x	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ X Коэффициент веса контрольной точки.

5.4. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

**КТ-1.**

Тема 1, Тема 2

Групповое задание

## КТ-2

Тема 2, Тема 3, Тема 4

Презентация

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены критерии оценивания результатов выполнения задания.

### Критерии оценивания Группового задания

Содержание выступления:	0-20	- Глубина анализа темы. - Ясность и логичность представления идей. - Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.
Уровень подготовки:	0-20	- Обоснованность выводов. - Знание материала и способность отвечать на вопросы. - Использование дополнительных источников и литературы.
Командная работа	0-20	- Согласованность и взаимодействие между участниками команды. - Равномерное распределение ролей и задач в группе. - Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	- Активность в задавании вопросов и комментировании. - Умение аргументированно выражать свою точку зрения. - Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.
Формат и презентация	0-20	- Качество визуальных материалов (если используются). - Четкость и выразительность речи.

		- Соблюдение отведенного времени на выступление.
Итого максимально:	100	

### Критерии оценивания Презентации

Содержание и точность	0-20	Полнота темы, логичность аргументации и корректность фактов
Структура и логика изложения	0-20	Последовательность слайдов, ясные переходы между блоками, наличие введения, основной части и заключения; удобство восприятия информации
Навыки презентации	0-20	Голос (громкость, интонация), темп речи, уверенность, контакт с аудиторией и владение временем.
Визуальные материалы и дизайн	0-20	Качество слайдов: читабельность, баланс текста и графики, использование таблиц/диаграмм, единый стиль.
Взаимодействие и ответы на вопросы	0-20	Способность отвечать на вопросы, аргументировать позицию, работать с обратной связью и замечаниями.
Итого максимально:	100	

## 6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) осуществляется в устной форме, Обучающийся получает билет с вопросами в которых содержится 2 вопроса. Необходимо дать ответ в устной форме.

### *Вопросы для проведения экзамена*

*Изложите теоретические основы по данной теме и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):*

1. Трудовое законодательство и иные акт, содержащие нормы трудового права и охраны труда.
2. Основные положения трудового законодательства
3. Система правового регулирования в области охраны труда

4. Ответственность за нарушение требований охраны труда
3. Особенности поражения человека электрическим током.
4. Воздействие электрического тока на организм человека.
5. Организационные и технические меры по обеспечению электробезопасности.
6. Средства защиты при обслуживании устройств. Виды средств защиты.
7. Оказание первой помощи. Доврачебная помощь. Искусственное дыхание. Массаж сердца.
8. Техника безопасности при обслуживании аккумуляторной батареи.
9. Технические средства защиты (заземление. Блокировка. Указатели напряжения )
10. Оказание помощи пораженному электрическим током.
11. Освобождение пострадавшего от электрического тока в установках напряжения до 1000 В и выше 1000 В. Особенности поражения человека электрическим током
12. Характеристика и влияние шума на организм человека. Уровни шума.
13. Характеристика и влияние вибрации на организм человека.
14. Производственное освещение .Естественное освещение. Искусственное освещение.
15. Виды освещения
16. Организация системы пожарной безопасности на предприятии.
17. Причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара.
18. Особенности пожарной опасности на предприятиях ж.д. транспорта.
19. Действия работников при возникновении пожара.
20. Техника безопасности при работе с огнетушителями.
21. Огнетушители. Назначение. Виды огнетушителей.
22. Типы огнетушителей. Устройство. Типы огнетушителей.
23. Способы ликвидации пожара в релейном помещении.
24. Способы ликвидации пожара в аккумуляторном помещении
25. Обращение с огнетушителями и средствами тушения пожара.
26. Микроклимат и его влияние на организм человека
27. Защита от загрязненного воздуха. Средства коллективной защиты.
28. Средства индивидуальной защиты. Прибор контроля состояния воздушной среды (анемометр. барометр.)
29. Меры безопасности на ж .д .путях.
30. Техника безопасности при нахождении в зоне движения поездов.
31. Техника безопасности при проходе вдоль железнодорожного пути.
32. При нахождении на железнодорожных путях запрещается.
33. Меры безопасности при пропуске подвижного состава.
34. Техника безопасности при выходе из служебно-технических зданий. Расположенных вблизи железнодорожных путей.
35. Меры безопасности при проведении работ на ж.д. путях.
36. Обход вагонов поезда стоящих на станции.
37. Правила безопасности при нахождении на ж.д. путях.
38. Техника безопасности во избежание поражения электрическим током.
39. Меры по защите работников от воздействия опасных и вредных факторов производственной среды.
40. Средства индивидуальной защиты для электромехаников.
41. Медицинские осмотры работников железнодорожного транспорта
42. Положение об особенностях режима рабочего времени.
43. Трудовое законодательство и иные акт, содержащие нормы трудового права и охраны труда.
44. Положение об особенностях режима рабочего времени.
45. Классификация условий труда. иды инструктажей и сроки их проведения

46. Работник обязан.
47. Работодатель обязан обеспечить работника:
48. Понятие и задачи охраны труда.
49. Правила электробезопасности для работников ОАО РЖД при обслуживании электрифицированных ж.д путей.
50. Шаговое напряжение.
51. Железнодорожные пути - место повышенной опасности.
52. Продолжительность ежедневной работы.
53. Время отдыха.
54. Труд женщин и молодежи.
55. Правила внутреннего трудового распорядка.
56. Понятие трудового договора. Стороны трудового договора.
57. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.
58. Влияние факторов производственной среды на работников.
59. Меры по защите работников от воздействия опасных и вредных факторов производственной среды.
60. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
61. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
62. Коллективный и трудовой договор. Продолжительность рабочего времени и времени отдыха.
63. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников
64. Санитарные меры охраны труда.
65. Переход через пути. Проход вдоль путей.
66. Пропуск поездов
67. Устройство выходов из служебно-технических помещений. Расположенных вблизи путей.
68. Воздействие электрического тока на человека
69. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
70. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.
71. Освобождение от электрического тока.
72. Способы проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.
73. Технические и организационные меры снижения аварийности и травматичности
74. Вентиляция, отопление и кондиционирование воздуха. Мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха
75. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочих помещений.

## 6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
Задание закрытого типа с	1. Внимательно прочитать текст	1.1. Вопрос: Какой из

<p>выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Выбрать один верный ответ.          4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)</p>	<p>перечисленных факторов считается первоочередной причиной пожара на кухне ресторана?          (А) Неправильно установленное освещение          (В) Нагревательные поверхности и открытый огонь          (С) Высокая влажность воздуха          (D) Наличие деревянной мебели</p> <p>1.2. Вопрос: Какой нормативный документ регламентирует требования по пожарной безопасности в организациях общественного питания (в типичной юрисдикции)?          (А) Санитарные правила и нормы          (В) Положение о трудовых отпусках          (С) Правила противопожарного режима          (D) Технический регламент на продукты питания</p> <p>1.3. Вопрос: Какой из перечисленных средств индивидуальной защиты наиболее эффективен для защиты от ожогов при работе с горячим жиром?          (А) Защитные очки          (В) Термостойкие фартуки и рукавицы          (С) Антистатическая обувь          (D) Респиратор</p> <p>1.4. Вопрос: При обнаружении запаха газа в рабочем помещении первым действием должно быть:          (А) Продолжить работу и доложить при перерыве          (В) Выключить все электроустройства и проветрить помещение, оповестить аварийную службу          (С) Отключить воду          (D) Убрать легко воспламеняющиеся</p>
---	---	---

<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</p> <p>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</p> <p>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1с;2а;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>предметы и продолжить работу</p> <p>2.1. Вариант 1. Соотнесите понятия (1–4) с их определениями (а–d). В ответе укажите пары в формате 1–а, 2–b и т.д.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эвакуационный план</li> <li>2. Средства коллективной защиты</li> <li>3. Оценка профессиональных рисков</li> <li>4. Инструктаж перед началом работы</li> </ol> <p>а) Документ, описывающий возможные опасности и меры по их снижению</p> <p>б) Плакат или схема с указанием путей и выходов для эвакуации</p> <p>с) Мероприятия, направленные на защиту всех работников одновременно (например, противопожарная сигнализация)</p> <p>д) Обучение персонала правилам безопасной работы перед допуском к обязанностям</p> <p>2.2. Вариант 2. Соотнесите виды аварийных ситуаций (1–4) с типичными признаками (а–d).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пожар в кухонном оборудовании</li> <li>2. Утечка бытового газа</li> <li>3. Электрическая авария</li> <li>4. Отравление пищевыми продуктами</li> </ol> <p>а) Наличие искрения, запаха гари, дым</p> <p>б) Резкий запах серы/газа, снижение давления, возможная потеря сознания</p> <p>с) Массивные жалобы посетителей/персонала на тошноту, рвоту, диарею</p> <p>д) Перегорание предохранителей, запах гари из электрощитка, исчезновение питания на участках</p>
<p>Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько</p>	<p>3.1. Вопрос: Какие из мероприятий относятся к профилактике скольжений и</p>

<p>нескольких вариантов предложенных</p>	<p>правильных ответов из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Выбрать несколько правильных ответов.          4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, <b>1; 3; 4; 5</b> и <b>A; C; D</b>)</p>	<p>падений в гостиничных коридорах? (Выберите все подходящие)          (A) Регулярная уборка и немедленное удаление пролитой жидкости          (B) Использование ковров с хорошим противоскользящим покрытием          (C) Увеличение яркости ТВ-экранов в холле          (D) Разметка мокрых участков и установка предупреждающих табличек</p> <p>3.2. Вопрос: Какие действия персонала кухни безопасны при тушении небольшого жира на плите? (Выберите все подходящие)          (A) Накрыть сковороду крышкой, чтобы перекрыть доступ кислорода          (B) Полить водой из-под крана для быстрого охлаждения          (C) Отключить источник тепла и использовать огнетушитель класса В/BC при необходимости          (D) Перелить горящий жир в другую посуду и отнести на открытый воздух</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.          4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности: например, <b>F; N; K; I; E; B</b></p>	<p>4.1. Вариант 1. Упорядочите действия при обнаружении возгорания в зале ресторана (от первого к последнему):          - Оповестить всех гостей и персонал, начать эвакуацию          - Сообщить в пожарную охрану и руководство          - Попытаться потушить огонь доступными средствами, если это безопасно          - Убедиться, что все эвакуационные пути свободны и сопровождающие помогают покинуть помещения</p> <p>4.2. Вариант 2. Упорядочите последовательность действий при оказании первой помощи при ожоге (от первого к последнему):          - Наложить стерильную повязку</p>

		<p>на поражённый участок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Промыть ожог холодной водой в течение не менее 10 минут</li> <li>- Снять кольца и тесную одежду, если это не причиняет боли</li> <li>- Обезболивание и обращение за медицинской помощью при необходимости</li> </ul>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать один верный ответ.</p> <p>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</p> <p>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – В</p>	<p>5.1. Вопрос: Какой тип огнетушителя наиболее предпочтителен для кухни ресторана с точки зрения универсального тушения жировых и электрических возгораний?</p> <p>(А) Водный огнетушитель (В) Порошковый огнетушитель (С) Углекислотный огнетушитель (D) Пенный огнетушитель</p> <p>Задание: выберите один вариант и кратко обоснуйте свой выбор (2–4 предложения).</p> <p>5.2. Вопрос: В случае массового отравления гостей в гостинице первым административным действием будет:</p> <p>(А) Закрыть ресторан и продолжить прием гостей в номерах (В) Немедленно уведомить здравоохранительные органы и руководство, изолировать предполагаемый источник (С) Переустановить меню на безопасные блюда (D) Уменьшить количество персонала на смене</p> <p>Задание: выберите один вариант и кратко обоснуйте свой выбор (2–4 предложения).</p>
<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</p> <p>2. Продумать логику и полноту ответа.</p> <p>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</p> <p>4. В случае расчетной задачи,</p>	<p>6.1. Откройте и развернуто опишите план действий службы безопасности отеля при эвакуации гостей в ночное время с учетом групп людей с ограниченной мобильностью. Укажите распределение ролей, средства оповещения и</p>

	записать решение и ответ	<p>особенности сопровождения лиц с ограничениями.</p> <p>6.2. Подробно опишите процедуру оценки профессиональных рисков на кухне ресторана: какие факторы анализируются, методы оценки вероятности и тяжести последствий, а также пример мер контроля для двух выявленных рисков.</p> <p>6.3. Развернуто опишите алгоритм действий при подтвержденном факте пищевой инфекции, связанной с кейтерингом от гостиницы: от выявления случаев до взаимодействия с санитарными властями и корректирующие мероприятия в работе ресторана.</p> <p>6.4. Опишите требования к организации обучения и инструктажам по охране труда для персонала фронт-офиса гостиницы: частота и виды инструктажей, содержание обязательных тем, особенности проверок усвоения знаний.</p>
--	--------------------------	--

### 6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

*Критерии и балльная шкала определяются преподавателем*

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает</i>	20-30

<i>аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	10-20
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-10

## 7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы.

Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

#### Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

#### Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой

дисциплины.

2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.

3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

## 8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

### 8.1. Основная литература

1. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда : в 3 т. : учебник для вузов. Т. 1 / Г. И. Беляков. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 360 с. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-tom-1-464771>.
2. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда : в 3 т. : учебник для вузов. Т. 2 / Г. И. Беляков. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 577 с. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-2-447907>.
3. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда : в 3 т. : учебник для вузов. Т. 3 / Г. И. Беляков. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 484 с. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-3-447908>.
4. Беляков, Геннадий Иванович. Охрана труда и техника безопасности : учебник для прикладного бакалавриата / Г. И. Беляков. - 4-е изд. - Москва : Юрайт, 2023. - 360 с. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/book/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-466055>.
5. Михаилиди, Александра Михайловна. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие / А.М. Михаилиди. - Москва : Ай Пи Ар Медиа ; Саратов : Профобразование, 2021. - 111 с. - Текст: электронный. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/100492.html>
6. Попов, Юрий Петрович. Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. - 6-е изд., испр. и доп. - Москва : КНОРУС, 2021. - 226 с. - Текст: электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/940428>.

### 8.2. Дополнительная литература

1. Корнийчук, Г. А. Охрана труда на транспорте : законодательные и нормативные акты с комментариями / Г. А. Корнийчук. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 168 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/1554.html>
2. Новиков, Е. А. Охрана труда в пищевой промышленности / Е. А. Новиков, М. А. Бурова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/1550.html>
3. Охрана труда : тесты и нормативно-правовая база / составители О. О. Скоробогатова. — Саратов : Корпорация «Диполь», 2012. — 148 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4984.html>
4. Сергеев, А. Г. Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии : учебное пособие / А. Г. Сергеев, Е. А. Баландина, В. В. Баландина. — Москва : Логос, 2013. — 216 с. — ISBN 978-5-98704-653-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/14321.html>
5. Челноков, А. А. Охрана труда : учебник / А. А. Челноков, И. Н. Жмыхов, В. Н. Цап ; под редакцией А. А. Челноков. — Минск : Вышэйшая школа, 2013. — 656 с. — ISBN 978-985-06-2088-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/24122.html>

### **8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. 1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. // Российская газета от 25 декабря 1993 г., № 237.
2. 2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
3. [Электронный ресурс] / [Электронный ресурс]. - URL: <http://base.garant.ru/10108000/>
4. 3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и
5. территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
6. 4. Федеральный закон от 12 февраля 1998 г. № 28-ФЗ «О гражданской обороне».
7. 5. Федеральный закон РФ «О противодействии терроризму» от 6 марта 2006 года
8. №35-ФЗ. Принят Государственной Думой 26 февраля 2006 года. Одобрен Советом
9. Федерации 1 марта 2006 года. №35-ФЗ // Российская газета, 10 марта 2006 года, №48.
10. 6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
11. 7. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности
12. населения».
13. 8. Федеральный закон от 21 июля 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной
14. безопасности опасных производственных объектов».
15. 9. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом
16. 10. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом
17. 11. Указ Президента Российской Федерации от 15 февраля 2006 г. № 116 «О мерах по
18. противодействию терроризму».
19. 12. Указ Президента Российской Федерации от 8 мая 1993 г. № 643 «О гражданской
20. обороне».
21. 13. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 № 967 «Об
22. утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний»
23. 14. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 18.12.1998 г.
24. № 51 «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»

### **8.4. Интернет-ресурсы**

Обучающимся обеспечен доступ к материалам курса в СДО Академии <http://lms.ranepa.ru>, а также через сайт научной библиотеки <https://sziiu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

#### **Русскоязычные ресурсы.**

##### ***Электронно-библиотечные системы (ЭБС):***

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>
2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>

3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>

4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>

5. Электронная библиотечная система «Znaniium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znaniium.com>

6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

### ***Периодические издания:***

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

### **Англоязычные ресурсы**

- *EBSCO eBook Collection* – коллекция включает в себя 68 изданий, приобретенных «в вечное пользование», а также более 2000 книг, получаемых институтом по национальной подписке РЦНИ. Коллекция охватывает широкий спектр тем по различным областям знаний, таким как социально-гуманитарные науки, маркетинг, финансы, управление и предпринимательство и др.;
- *Sage eBook Collections* - это более 4 700 монографий и справочников по различным областям знаний: бизнес, психология, криминология и уголовное право, образование, СМИ и коммуникация, политика и международные отношения, социология и др. Содержит полные тексты. Глубина архива: 1984-2021 гг.
- *Springer Link* - полнотекстовые политематические базы академических журналов. Представлено более 70 000 электронных книг Springer, включая монографии, справочники и труды конференций.
- *Wiley* - доступны выпуски 1500 академических журналов разных профилей, изданных Wiley Periodicals в 2015–2019 гг.
- *OECD iLibrary* – библиотека Организации экономического сотрудничества и развития, содержащая статистические данные, рабочие документы, отчеты. Доступны материалы до 2022 года.

## 9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

*Компьютерные и информационно-коммуникативные средства.  
Технические средства обучения*

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций.
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4	Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету, пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).
5	Система тестирования качества знаний обучающихся.
6	Программа «Антиплагиат»