

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического  
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

---

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

---

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

---

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

---

Форма обучения Заочная

---

Сроки освоения ОПОП Нормативный, 4 года 6 месяцев

---

Факультет Естественно-географический

---

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

---

Рязань 2020

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» являются получение комплексного представления о задачах, направлениях и методах охраны труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; освоение комплекса знаний, умений и навыков в гостиничной деятельности, изучение основных и перспективных направлениях индустрии гостеприимства.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части Блока 1.

2.1. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

- Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
- Введение в гостеприимство
- Безопасность жизнедеятельности

2.2. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- Предпринимательство в сфере гостеприимства
- Технология и организация услуг питания
- Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства

## 2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
	<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК -8.2. Оценивает степень потенциальной опасности; выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; создает условия безопасной и комфортной среды и умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих.	1. Степень потенциальной опасности, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. 2. Мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. 3. Условия безопасной и комфортной среды и умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	1. Эффективно применять меры защиты от вредных воздействий. 2. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций. 3. Выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям гостиничного бизнеса.	1. Навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничной индустрии. 2. Навыками организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций. 3. Навыками организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса при возникновении чрезвычайных ситуаций.
		УК-8.3. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях.	1. Методы защиты в чрезвычайных ситуациях.	1. Определять возможные источники опасности,	1. Навыками разрабатывать документы, регла-

		чайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения; разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; оказывает первую помощь.	2. Культуру безопасного и ответственного поведения во время проживания в гостиничном комплексе. 3. Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.	правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации. 2. Диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг. 3. Применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций.	ментирующие деятельность службы безопасности гостиницы. 3. Основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса. 3. Осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для уточнения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия и сферы общественного питания при возникновении чрезвычайных ситуаций.
2	<b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Основные нормативно-правовые акты, формы и их основное содержание при разработке мероприятий по безопасности гостиничного предприятия и сферы общественного питания при возникновении чрезвычайных ситуаций.	1. Организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Обеспечить техническую и коммерческую, а	Навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации. Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы. Навыками организации совместной работу

			<p>2.Руководство к действию в кризисных ситуациях для индустрии гостеприимства и сферы общественного питания.</p> <p>3.Разбираться в особенностях простых и комплексных систем обеспечения безопасности индустрии гостеприимства и сферы общественного питания.</p>	<p>также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии сфере общественного питания</p>	<p>службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.</p>
	<p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>1.Основы законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>2.Основы первой медицинской помощи при возникновении основанных на выполнении норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>1.Оказывать первую медицинскую помощь.</p> <p>2.Обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>3.Обосновывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.</p>	<p>1.Навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>	

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс	
		Летняя Сессия	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	12	12	
В том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)			
Иные виды занятий			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	92	92	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП		
	КР		
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),		
	экзамен (Э)	4	4
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

### 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Содержание разделов дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
4	1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса и сферы общественного питания.	Опасность: признаки, виды, идентификация. Риск как мера опасности. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности в туризме. Основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, Методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности
4	2	Законодательство в области	Понятие законодательства в области обеспечения безопасности туризма.

		обеспечения безопасности гостиничного бизнеса и сферы общественного питания.	Характеристика основных источников законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса. Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса и сферы общественного питания.
4	3	Экстремальные и чрезвычайные ситуации.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты от них. Классификация и общая характеристика ЧС. Обеспечение безопасной жизнедеятельности в ЧС. Устойчивость функционирования объектов экономики в ЧС. Ликвидация последствий ЧС.
4	4	Основы организации предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Организационная культура, ее особенности и роль в индустрии гостеприимства. Стратегическое управление и планирование на предприятиях индустрии гостеприимства

2.2. Перечень лабораторных работ, примерная тематика курсовых работ:

Лабораторные работы не предусмотрены по учебному плану

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

### 3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 92 часов.

Видами СРС является подготовка:

- к практической работе;
- к индивидуальному собеседованию;
- к тестированию знаний фактического материала;
- к защите электронных рефератов-презентаций;
- к творческим заданиям.

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине .

Рейтинговая система в Университете не используется

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/457038">https://urait.ru/bcode/457038</a> (дата обращения: 21.04.2020).
2	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания : учебное пособие / А.А. Федулин под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 512 с. — Для бакалавров. — ISBN 978-5-406- 04157-4. - URL: <a href="https://www.book.ru/search3/search">https://www.book.ru/search3/search</a> (21.04.2020)
3	Менеджмент гостиниц и ресторанов. (Бакалавриат). Учебное пособие. / Кабушкин Н.И. - Москва: КноРус, 2019. - 414 с. - ISBN: 978-5-406-06991-2 – <a href="https://knorus.ru/catalog/turizm-gostepriimstvo/510717-menedzhment-gostinic-i-restoranov-bakalavriat-uchebnoe-posobie/">https://knorus.ru/catalog/turizm-gostepriimstvo/510717-menedzhment-gostinic-i-restoranov-bakalavriat-uchebnoe-posobie/</a> (дата обращения 21.04.2020)
4	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451744">https://urait.ru/bcode/451744</a> (дата обращения: 21.04.2020).
5	Технология и организация сопровождения туристов. Обеспечение безопасности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11265-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/456962">https://urait.ru/bcode/456962</a> (дата обращения: 21.04.2020).

### 5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	Безопасный отдых и туризм : учебное пособие для вузов / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452578">https://urait.ru/bcode/452578</a> (дата обращения: 21.04.2020).
2	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452708">https://urait.ru/bcode/452708</a> (дата обращения: 21.04.2020).
3	Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :



	Издательство Юрайт, 2020. — 373 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/453848">https://urait.ru/bcode/453848</a> (дата обращения: 21.04.2020).
4	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450320">https://urait.ru/bcode/450320</a> (дата обращения: 21.04.2020).
5	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/456699">https://urait.ru/bcode/456699</a> (дата обращения: 21.04.2020).

### 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 28.11.2019).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
3. Polpred.com Обзор СМИ [Электронный ресурс] : сайт. – Доступ после регистрации из любой точки, имеющей доступ к Интернету. – Режим доступа: <http://polpred.com> (дата обращения: 28.11.2019).
4. World Trade Organization [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: [https://www.wto.org/english/res\\_e/status\\_e/status\\_e.htm](https://www.wto.org/english/res_e/status_e/status_e.htm), свободный (дата обращения: 28.11.2019).
5. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
6. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
7. Лица России [Электронный ресурс] : мультимедийный проект. – Режим доступа: <http://rusnations.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
8. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
9. Основные социально-экономические показатели [Электронный ресурс] : [сайт] // ИКСИ. – Режим доступа: <https://icss.ru/macro>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
10. Прайм. Агентство экономической информации [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://1prime.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
11. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 28.11.2019).
12. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red) (дата обращения: 28.11.2019).
13. Университетская информационная система РОССИЯ [Электронный ресурс] : базы данных и аналитические публикации. – Доступ зарегистрированным пользователям по паролю. – Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
14. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 - ]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата об-

ращения: 28.11.2019).

15. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим

#### 5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения - <http://docs.cntd.ru/document/1200102288> (04.04.2020)

2. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов - <http://docs.cntd.ru/document/1200110997> (04.04.2020)

3. ГОСТ 50681-2010 Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг. - <http://docs.cntd.ru/document/1200110997> (04.04.2020)

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - <http://docs.cntd.ru/document/1200103471> (04.04.2020)

5. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь - <http://docs.cntd.ru/document/1200093424> (04.04.2020)

6. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200124394> (04.04.2020)

7. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента - <http://docs.cntd.ru/document/1200095049> (04.04.2020)

8. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг. - <http://docs.cntd.ru/document/1200114171> (04.04.2020)

9. ГОСТ Р 58187-2018 Туристские услуги. Кемпинги. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200159998> (04.04.2020)

10. Справочные системы «Гарант» - <http://ivo.garant.ru/#/startpage:0> (04.04.2020), «Консультант - плюс» - <http://www.consultant.ru/> (04.04.2020).

#### 5.5. Периодические издания

1. Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА).

2. Журнал «Турбизнес» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://tourbus.ru/> Журнал для специалистов туристической отрасли и для всех, кому важно быть в курсе мировых тенденций в travel индустрии. Издается с 1997 г.

3. Журнал «Гостиничное дело» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://gostdelo.ru/> Журнал "Гостиничное дело" предназначен для профессионалов индустрии гостеприимства: администраторов, топ-менеджеров, маркетологов и других специалистов гостиничного дела, а также инвесторов и девелоперов.

4. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hospitality.ru> Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - это специализированное информационно-аналитическое издание для гостиничного, ресторанного и курортного бизнеса. Журнал является официальным русскоязычным изданием Международной Ассоциации Отелей и Ресторанов (IH&RA).

В каждом номере публикуются аналитические статьи, посвященные оборудованию, технологиям, отделке интерьера, мебели, системам управления и многое другое для гостиничных и курортных комплексов, а также предприятий общественного питания.

Журнал является официальным информационным партнером Best Eastern Hotels, Членом Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО), Членом Российского Союза Туристической индустрии,

Членом Московской Областной Гостиничной Ассоциации, официальным со-организатором и информационным партнером выставки ПИР.

5. Журнал «Сервис plus» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://philosoph.ru/> «Сервис plus» является первым в России и одним из немногих мультидисциплинарных рецензируемых научных изданий, специализирующихся на проблемах сервиса. Основная цель журнала – формирование комплексной системы знаний в сфере предоставления сервисных услуг в условиях развития современного рынка на основе исследований поведения потребителей. Журнал издается на регулярной основе, 4 раза в год, в своем портфеле имеет статьи зарубежных авторов.

6. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.spst-journal.org/> Журнал "Современные проблемы сервиса и туризма" (англ. "Service and Tourism: Current Challenges" ) является одним из авторитетных и популярных периодических научно-практических изданий в России, посвященных проблемам сервиса и туризма. Журнал специализируется на публикации научных, научно-практических статей по туристско-рекреационной проблематике, соответствующих направлениям науки

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Указываются требования к аудиториям для проведения занятий:

6.1. Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.

Практические занятия	<p>Практические занятия по дисциплине «Управление качеством услуг в туризме» ставят целью научить студентов навыками работы с нормативно-правовой документацией и закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса. Целью проведения практических занятий по дисциплине «Управление качеством услуг в туризме» является закрепление полученных знаний, формирование умений и профессиональных навыков, компетентного принятия решений. Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно - теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.</p> <p>В ходе выполнения практической работы студент работает с конспектом лекций, отвечает на контрольные вопросы, просматривает рекомендованную литературу.</p>
Контрольная работа/индивидуальные задания	<p>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</p>
Реферат	<p><i>Реферат:</i> Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.</p> <p><i>Курсовая работа:</i> изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Инструкция по выполнению требований к оформлению курсовой работы находится в методических материалах по дисциплине.</p>
Подготовка к экзамену / зачету	<p>При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических работ.</p> <p>Подготовка к экзамену/зачету – это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач. Необходимо посетить консультации перед экзаменом/зачетом, также можно воспользоваться индивидуальными консультациями с преподавателем. Здесь студент имеет полную возможность получить ответ на все неясные ему вопросы. А для этого он должен проработать до консультации весь курс..</p>

## 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

### Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

### Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

При реализации дисциплины с применением (частичным применением) дистанционных образовательных технологий используются: вебинарная платформа Zoom (договор б/н от 10.10.2020г.); набор веб-сервисов MS office365 (бесплатное ПО для учебных заведений <https://www.microsoft.com/ru-ru/education/products/office>); система электронного обучения Moodle (свободно распространяемое ПО).

## 9. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина»**

Утверждаю:

Декан естественно-географического  
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
*«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*

Направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)  
Гостиничная деятельность

Квалификация  
бакалавр

Форма обучения  
заочная

Рязань 2020

### 1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются получение комплексного представления о задачах, направлениях и методах стандартизации и сертификации в сфере гостеприимства и общественного питания в сфере гостеприимства и общественного питания; освоение комплекса знаний, умений и навыков в гостиничной деятельности, изучение основных и перспективных направлениях индустрии гостеприимства.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части.

Дисциплина изучается на 3 курсе (летняя сессия).

**3. Трудоемкость дисциплины:** 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

**4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы и индикаторами достижения компетенций:**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	Знать 4	Уметь 5	Владеть (навыками) 6
3			
УК -8.2. Оценивает степень потенциальной опасности; выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; создает условия безопасной и комфортной среды и умеет обеспечивать личную безопасность окружающих.	1. Степень потенциальной опасности, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. 2. Мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. 3. Условия безопасной и комфортной среды и умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	1. Эффективно применять меры защиты от вредных воздействий. 2. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций. 3. Выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям гостиничного бизнеса.	1. Навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничной индустрии. 2. Навыками организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций. 3. Навыками организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса при возникновении чрезвычайных ситуаций.

			чайных ситуаций.
УК-8.3. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения; разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; оказывает первую помощь.	1. Методы защиты в чрезвычайных ситуациях. 2. Культуру безопасного и ответственного поведения во время проживания в гостиничном комплексе. 3. Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.	1. Определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации. 2. Диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг. 3. Применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций.	1. Навыками разрабатывать документы, регламентирующие деятельность службы безопасности гостиницы. 3. Основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса. 3. Осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для уточнения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия и сферы общественного питания при возникновении чрезвычайных ситуаций.
ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Основные нормативно-правовые акты, формы и их основное содержание при разработке мероприятий по безопасности гостиничного предприятия и сферы общественного питания при возникновении чрезвычайных ситуаций. 2. Руководство к действию в кризисных ситуациях для индустрии гостеприимства и сферы общественного питания. 3. Разбираться в особенностях простых и комплексных систем обеспечения безопасности индустрии гостеприимства и сферы общественного питания.	1. Организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Обеспечить техническую и информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии и сферы общественного питания	Навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации. Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы. Навыками организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.
ОПК-7.2.	1. Основы законодательства	1. Оказывать первую меди-	1. Навыками обеспече-



Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности. 2. Основы первой медицинской помощи при возникновении основанных на выполнении норм и правил охраны труда и техники безопасности	цинскую помощь. 2. Обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности. 3. Обосновывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.	ния безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
--	--	---	---

## **5. Форма промежуточной аттестации и семестр (ы) прохождения**

Экзамен 3 курс (летняя сессия).

Дисциплина реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.