

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением президиума Ученого совета ННГУ

протокол № 1 от 16.01.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

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

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
очная, заочная

г. Нижний Новгород

2024 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.19 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественно питания относится к обязательной части образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства	
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1: Демонстрирует знание основ создания и поддержки в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.2: Демонстрирует умение создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, грамотно вести себя при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1: Знать требования техники безопасности на рабочем месте; правила организации рабочего места, гигиены и санитарии Уметь разрабатывать мероприятия по созданию безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте Владеть навыками разработки мероприятий по созданию безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте УК-8.2: Знать опасные и вредные производственные факторы, средства защиты Уметь принимать решения по целесообразным действиям в чрезвычайных ситуациях Владеть навыками целесообразных действий в чрезвычайных ситуациях	Практическое задание Собеседование Тест	Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание
ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на	ОПК-7.1: Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2: Обеспечивает соблюдение требований	ОПК-7.1: Знать нормативно-правовые акты и виды инструктажей по охране труда организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь работать с инструкциями по охране	Практическое задание Собеседование Тест	Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание

основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>труда и технике безопасности и проводить инструктажи для работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть навыками проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности</p> <p>ОПК-7.2: Знать требования по технике безопасности и организации рабочих мест; способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваний, расследования несчастных случаев. Уметь проводить мероприятия по технике безопасности и предотвращению производственного травматизма Владеть навыками проведения мероприятий по технике безопасности и предотвращению производственного травматизма</p>		
--	---	---	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная	заочная
Общая трудоемкость, з.е.	4	4
Часов по учебному плану	144	144
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):		
- занятия лекционного типа	32	6
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32	6
- КСР	2	2
самостоятельная работа	42	121
Промежуточная аттестация	36	9

	Экзамен	Экзамен
--	---------	---------

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)		в том числе								
			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них						Самостоятельная работа обучающегося, часы		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы		Всего				
	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	
Тема 1. Понятие техники безопасности и охраны труда. Система управления охраной труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	14	17	6	1	4		10	1	4	16	
Тема 2. Нормативно-правовое регулирование охраны труда организаций сферы гостеприимства и общественного питания	18	20	6	1	4	1	10	2	8	18	
Тема 3. Обучение персонала по охране труда и технике безопасности	18	20	4	1	6	1	10	2	8	18	
Тема 4. Общие требования к технике безопасности и организации рабочих мест	14	20	4	1	4	1	8	2	6	18	
Тема 5. Медицинские осмотры работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания	12	16	4		4	1	8	1	4	15	
Тема 6. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний. Производственная санитария и гигиена	16	20	4	1	6	1	10	2	6	18	
Тема 7. Расследование несчастных случаев	14	20	4	1	4	1	8	2	6	18	
Аттестация	36	9									
КСР	2	2						2	2		
Итого	144	144	32	6	32	6	66	14	42	121	

Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Понятие техники безопасности и охраны труда. Система управления охраной труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Техника безопасности: понятие, необходимость соблюдения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Понятие и основные правила охраны труда. Основные задачи внедрения системы охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Элементы системы управления охраной труда. Политика охраны труда и особенности охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 2. Нормативно-правовое регулирование охраны труда организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Основные направления государственной политики в области охраны труда. Законодательство по охране труда и его основные положения. Конституция РФ и ТК РФ об охране труда работников.
Нормативно-технические акты по охране труда.
Обязанности работодателей в области охраны труда персонала. Ответственность за нарушение требований охраны труда
Обязанности работников, позволяющие обеспечить соблюдение требований по охране труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Надзорные и контрольные функции инспекции труда.

Тема 3. Обучение персонала по охране труда и технике безопасности

Необходимость обучения персонала технике безопасности.
Задачи и обязанности специалиста по охране труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Виды и задачи инструктажей по охране труда. Программа вводного инструктажа в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Повторный, внеплановый и целевой инструктажи: назначение, цели и задачи проведения.

Тема 4. Общие требования к технике безопасности и организации рабочих мест

Рабочее место, требования к его организации и оснащению. Факторы, влияющие на условия труда. Возможные, опасные и вредные факторы, методы и средства защиты.
Направления обеспечения безопасности рабочих процессов. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности рабочих процессов.
Технические средства обеспечения безопасности рабочих мест в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 5. Медицинские осмотры работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Задачи проведения медицинских осмотров работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Предварительные и периодические медицинские осмотры персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания: цель и особенности проведения.
Медицинский контроль и при трудоустройстве. Медицинская книжка: назначение, форма и порядок заполнения документа.
Внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению работодателя.

Тема 6. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний. Производственная санитария и гигиена

Понятие производственной санитарии и гигиены. Санитарное законодательство РФ.
Опасные и вредные производственные факторы и их влияние на профессиональные заболевания работников.
Профессиональный риск и его класс. Профессиональная трудоспособность.
Виды профзаболеваний работников.

Предупредительные меры по сокращению производственного травматизма и профессиональные заболевания.

Социальное страхование работников и его основные принципы.

Тема 7. Расследование несчастных случаев

Понятие и виды несчастных случаев, их последствия. Порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев.

Статьи ТК РФ, регулирующие расследование несчастных случаев и порядок рассмотрения разногласий в этом процессе. Обязанности руководителя по направлению извещения в государственные и контролирурующие органы при групповых несчастных случаях и тяжелых несчастных случаях.

Материалы по расследованию несчастных случаев и порядок их оформления. Задачи комиссии по расследованию несчастных случаев.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания" (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4430>).

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции УК-8:

Задание 1. Изучите основные положения СУОТ в ГОСТе 12.0.230—2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования».

1. Охарактеризуйте основные принципы и цели политики в области охраны труда.
2. Как должен осуществляться контроль за исполнением политики в сфере охраны труда и техники безопасности.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-7:

Задание 1. Познакомьтесь с формой специальной оценки условий труда работника. Определите, какие параметры не соответствуют требованиям и нормам.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	При выполнении задания решено более 50% поставленных задач, студент в целом раскрывает содержание основного материала
не зачтено	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции УК-8:

1. Требования техники безопасности на рабочем месте
2. Правила организации рабочего места
3. Правила гигиены и санитарии
4. Мероприятия по созданию безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте
5. Принципы обеспечения охраны труда

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции ОПК-7:

1. Понятие «Безопасность труда». Принципы обеспечения безопасности труда.
2. Виды инструктажа по технике безопасности и охране труда
3. Нестандартные и чрезвычайные ситуации в гостиницах
4. Правила поведения персонала гостиницы в нестандартных ситуациях
5. Правила работы с электроприборами
6. Схемы эвакуации при пожаре
7. Мероприятия по созданию безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте

Критерии оценивания (оценочное средство - Собеседование)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными

Оценка	Критерии оценивания
	неточностями
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции УК-8:

Тест 1. Какого вида искусственного освещения нет:

- а) рабочее
- б) дежурное
- в) аварийное
- г) целевое

Тест 2. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:

- а) 24 ч
- б) 28 ч
- в) 32 ч
- г) 36 ч

5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ОПК-7:

Тест 1. Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:

- а) собственник
- б) руководитель службы охраны труда

в) представитель профсоюза

г) руководитель подразделения

Тест 2. Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:

а) 1 месяц

б) 3 месяца

в) 6 месяцев

г) 12 месяцев

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место	Минимально допустимый уровень знаний.	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, превышающем программу

	оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	грубые ошибки	Допущено много негрубых ошибок	программе подготовки . Допущено несколько негрубых ошибок	программе подготовки . Допущено несколько несущественных ошибок	программе подготовки и. Ошибок нет.	подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами .	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо».
	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно».

	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»
--	--------------	---

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции УК-8

1. Понятие и цель охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
2. Документы, регламентирующие охрану труда, в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3. Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда
4. Особенности охраны труда женщин на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
5. Организация оптимального режима труда и отдыха сферы гостеприимства и общественного питания
6. Виды ответственности за нарушение правил по охране труда
7. Организация надзора и контроля по охране труда
8. Виды профессиональных заболеваний и способы их предотвращения
9. Причины возникновения несчастных случаев в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
10. Правила расследования и оформления несчастных случаев
11. Мероприятия для снижения и предупреждения травматизма в организациях
12. Виды и краткая характеристика инструктажей по охране труда
13. Вредные производственные факторы и их характеристика
14. Установление оптимальных и допустимых микро-климатических условий в организациях
15. Правила личной гигиены работников на предприятии
16. Санитарно-гигиенические требования к системе отопления
17. Виды вентиляции в организациях
18. Требования к освещению производственных помещений и к эксплуатации светильников
19. Основные санитарные правила и нормы, предъявляемые к организациям сферы гостеприимства и общественного питания
20. Требования к оборудованию рабочих мест на предприятиях общественного питания
21. Технические способы и средства защиты, обеспечивающие электробезопасность
22. Виды электротравм по степени тяжести
23. Факторы, способствующие возникновению несчастных случаев на производстве
24. Основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
25. Вредные факторы, создающие опасность теплового удара
26. Требования по технике безопасности к механическому и электромеханическому оборудованию
27. Причины пожаров на предприятии. Мероприятия по пожарной безопасности
28. Техника тушения пожаров. Правила действия в случае пожара
29. Виды и задачи медицинских осмотров
30. Производственная санитария и гигиена
31. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ОПК-7

1. Понятие и цель охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
2. Документы, регламентирующие охрану труда, в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3. Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда
4. Особенности охраны труда женщин на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
5. Организация оптимального режима труда и отдыха сферы гостеприимства и общественного питания
6. Виды ответственности за нарушение правил по охране труда
7. Организация надзора и контроля по охране труда
8. Виды профессиональных заболеваний и способы их предотвращения
9. Причины возникновения несчастных случаев в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
10. Правила расследования и оформления несчастных случаев
11. Мероприятия для снижения и предупреждения травматизма в организациях
12. Виды и краткая характеристика инструктажей по охране труда
13. Вредные производственные факторы и их характеристика
14. Установление оптимальных и допустимых микро-климатических условий в организациях
15. Правила личной гигиены работников на предприятии
16. Санитарно-гигиенические требования к системе отопления
17. Виды вентиляции в организациях
18. Требования к освещению производственных помещений и к эксплуатации светильников
19. Основные санитарные правила и нормы, предъявляемые к организациям сферы гостеприимства и общественного питания
20. Требования к оборудованию рабочих мест на предприятиях общественного питания
21. Технические способы и средства защиты, обеспечивающие электробезопасность
22. Виды электротравм по степени тяжести
23. Факторы, способствующие возникновению несчастных случаев на производстве
24. Основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
25. Вредные факторы, создающие опасность теплового удара
26. Требования по технике безопасности к механическому и электромеханическому оборудованию
27. Причины пожаров на предприятии. Мероприятия по пожарной безопасности
28. Техника тушения пожаров. Правила действия в случае пожара
29. Виды и задачи медицинских осмотров
30. Производственная санитария и гигиена
31. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными

Оценка	Критерии оценивания
	неточностями
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

5.3.3 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции УК-8

Задание 1. Подготовьте основные правила безопасной работы шеф-повара ресторана гостиницы.

5.3.4 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-7

Задание 1. Заполните журнал регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, допущено не более 2 неточностей непринципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на

Оценка	Критерии оценивания
	поставленные вопросы, показывает знание материала
удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала
плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

- Графкина Марина Владимировна. Охрана труда : Учебник / Московский политехнический университет. - 3. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 212 с. - (Высшее образование). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-019077-8. - ISBN 978-5-16-109610-9., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875745&idb=0>.
- Карнаух Н. Н. Охрана труда : учебник / Н. Н. Карнаух. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 343 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15940-0. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=871392&idb=0>.

Дополнительная литература:

- Пачурин Герман Васильевич (Нижегородский государственный технический университет им. Р.А. Алексеева). Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : Учебное пособие / Нижегородский государственный технический университет им. Р.А. Алексеева. - 2. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2024. - 143 с. - (Высшее образование). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-671-1. - ISBN 978-5-16-107462-6. - ISBN 978-5-16-014967-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=890137&idb=0>.
- Пачурин Герман Васильевич. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : Учебное пособие / Нижегородский государственный технический университет им. Р.А. Алексеева. - 2. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2023. - 143 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-671-1. - ISBN 978-5-16-107462-6. - ISBN 978-5-16-014967-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=836006&idb=0>.
- Азизов Борис Миргарифанович. Производственная санитария и гигиена труда : Учебник / Казанский национальный исследовательский технологический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 433 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-006011-8. - ISBN 978-5-16-101068-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?>

Action=FindDocs&ids=792155&idb=0.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа:
<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
2. Журнал «Проблемы теории и практики управления» // Режим доступа:
<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9009>
3. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа:
<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
4. Журнал «Проблемы теории и практики управления» // Режим доступа:
<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9009>
5. Журнал «Справочник специалиста по охране труда» // Режим доступа: <https://e.otruda.ru/?ysclid=lu7ay2oa5w964455010>
6. Консультант плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Зыкова Татьяна Валентиновна, кандидат экономических наук, доцент
Рябова Ольга Вячеславовна, кандидат исторических наук.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.12.2023, протокол № 6.