

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.19 «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности»**

**Направление подготовки** 43.03.03 Гостиничное дело

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы.

**Цель дисциплины:** освоение дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» формирует у обучающихся теоретические знания основ трудового законодательства, знакомство с основными требованиями охраны труда в современных технологиях, формирование, закрепление и развитие мотивации и навыков безопасного поведения, знаний, умений и управления обеспечением безопасности других лиц в процессе их трудовой деятельности.

**Задачи дисциплины:**

- получение обучающимися знаний о требованиях нормативных документов в области охраны труда;
- получение обучающимися знаний необходимой теоретической базы в области охраны труда;
- формирование у обучающихся знаний об основах охраны труда, основах управления охраной труда в организации, и получение (к знаниям) умений и навыков в обеспечении требований охраны труда и безопасности производственной деятельности, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
- формирование у обучающихся знаний по охране труда и получение (к знаниям) умений и навыков для их применения в практической деятельности в сфере безопасности и охраны труда с целью обеспечения профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блок 1. Дисциплины (модули). Необходимость включения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» в учебный план вызвана тем, что проблемы обеспечения безопасности и охраны труда затрагивают многие стороны жизнедеятельности трудовых коллективов, организации труда и управления производством, имеют разносторонний и многоплановый характер.

«Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

«Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» является социально-технической наукой, которая выявляет и изучает производственные опасности и профессиональные вредности, разрабатывает методы их предотвращения или ослабления с целью устранения несчастных случаев, профессиональных заболеваний, аварий и пожаров.

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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

**Разделы дисциплины:** Основы охраны труда; Основы управления охраной труда в организации; Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности; Электробезопасность; Пожарная безопасность; Правила

поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; Социальная защита пострадавших на производстве.

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

Автор рабочей программы: преп. кафедры международного туризма и менеджмента  
Кравчук О.Н.