

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.О.26 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель дисциплины: сформировать 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 образовательной программы

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.

Предшествующими дисциплинами являются Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Безопасность жизнедеятельности. Дисциплина является основополагающей при изучении дисциплин, прохождения практик. Изучается дисциплина на 2 курсе очной и заочной форм обучения.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

| Код и наименование индикатора* достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине |
|---|---|
| ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | |
| ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– средства и методы обеспечения безопасности технических средств и технологических процессов– требования безопасного обслуживания потребителей в соответствии с правилами и нормами ОТ и ТБ <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, норм охраны труда и техники безопасности- обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормами, регулирующими ОТ и ТБ |
| ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– цели, задачи и функции нормы и правила охраны труда и техники безопасности– порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве– порядок предоставления компенсаций и льгот за тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда– основные функции и полномочия органов государственного управления, надзора и контроля за охраной труда. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий;– использовать ТК РФ и другие законодательные акты по охране труда при решении соответствующих вопросов;– оценить источники вредных и опасных факторов производственной среды и производственного процесса, классифицировать их и прогнозировать последствия;– пользоваться нормативной правовой документацией и другими нормами и правилами по вопросам производственной безопасности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методикой выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников;- методами устранения проблем, связанных с нарушениями охраны труда на рабочем месте. |

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

| № раздела | Наименование разделов | Количество часов | | | |
|-----------|--|------------------|-------------------|----------|----------------------|
| | | Всего | Аудиторная работа | | Внеаудиторная работа |
| | | | Л | ПЗ | СРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Основы охраны труда | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| 2 | Основы управления охраной труда в организации | 14 | 1 | 1 | 12 |
| 3 | Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности | 12 | 1 | 1 | 10 |
| 4 | Электробезопасность | 17 | 1 | 1 | 15 |
| 5 | Пожарная безопасность | 17 | 1 | 1 | 15 |
| 6 | Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения | 17 | 1 | 1 | 15 |
| 7 | Социальная защита пострадавших на производстве | 16 | 0,5 | 0,5 | 15 |
| | <i>Итого по дисциплине:</i> | 104 | 6 | 6 | 92 |
| | Контроль самостоятельной работы (КСР) | - | | | |
| | Промежуточная аттестация (ИКР) | 0,2 | | | |
| | Экзамен | 3,8 | | | |
| | Общая трудоемкость по дисциплине | 108 | | | |

Курсовые работы: *не предусмотрены.***Форма проведения аттестации по дисциплине:** *зачет.*

Составитель:

О.Н. Кравчук,

ст. преп. кафедры международного
туризма и менеджмента