

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
<b>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b>	
ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: – средства и методы обеспечения безопасности технических средств и технологических процессов – требования безопасного обслуживания потребителей в соответствии с правилами и нормами ОТ и ТБ
	Уметь: - обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, норм охраны труда и техники безопасности - обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер.
	Владеть: - нормами, регулирующими ОТ и ТБ
ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны	Знать: – 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.
	Уметь: – 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
	Владеть: - 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	15	2	5	8
2	Основы управления охраной труда в организации	16	3	5	8
3	Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности	15,8	3	5	7,8
4	Электробезопасность	13	2	4	7
5	Пожарная безопасность	14	2	4	8
6	Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения	14	2	4	8
7	Социальная защита пострадавших на производстве	14	2	5	7
	<i>Итого по дисциплине:</i>	<b>101,8</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>53,8</b>
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	<b>6</b>			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	<b>0,2</b>			
	Общая трудоемкость по дисциплине	<b>108</b>			

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

Составитель:

О.Н. Кравчук,

ст. преп. кафедры международного  
туризма и менеджмента