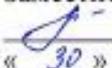


Приложение 8.10  
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
 О.В.Добровольская  
« 30 » май 20 22 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10. ОХРАНА ТРУДА**

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Рассмотрена на заседании предметной  
(цикловой) комиссии профессий сферы  
сервиса и туризма  
протокол № 10 от «24» май 2022 г.  
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом, Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552) с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирована в государственном реестре ПООП под номером: 43.03.44 – 170717).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Маслова Наталья Павловна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и включена в образовательную программу за счет часов вариативной части.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;
- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания);
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж, инструктировать сотрудников служб гостиниц и туристских комплексов по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- концепцию обеспечения безопасности службы питания;
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 16
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 17

Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 18
Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.	ЛР 19
демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.	ЛР 20
презентующий свои достижения в различных отраслях искусства, науки и других сферах деятельности с целью популяризации крымского регионального культурного наследия;	ЛР 21
вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал;	ЛР 22
сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.	ЛР 23
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 24
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 28

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов		
	I курс		итого
	1 семестр	2 семестр	
<b>Объем учебной дисциплины</b>		<b>58</b>	<b>58</b>
<i>в т. ч. в форме практической подготовки*</i>			
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, всего</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
из них:			
- урок/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>		31	<b>31</b>
- лекция/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>			-
- практическое занятие/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>		7	<b>7</b>
- лабораторное занятие/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>			-
- консультация		6	6
- семинар/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>			-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена			

\*-указывается количество часов при наличии

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Код личностных результатов в реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  Название темы учебного занятия
<b>I курс (2 семестр)</b>						
<b>1</b>	<b>Правовые и организационные основы охраны труда</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 24 ЛР 26 ЛР 28	<b>10</b>	1	Правовые и нормативные основы охраны труда.
					2	Организация службы охраны труда на предприятиях, основные задачи и функции.
					3	Порядок процедуры специальной оценки условий труда на предприятии.
					4	Рабочее время, время отдыха и правила внутреннего распорядка
					5	Виды ответственности за нарушение законодательства о труде
					6	Особенности охраны труда женщин и молодёжи
					7-8	Виды инструктажей
					9-10	Практическое занятие № 1 по теме: «Инструктажи по охране труда»
					<b>4</b>	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>
					1-2	Подготовка сообщения на тему: «Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда»
3-4	Подготовка сообщения по теме: «Основные направления государственной политики в области охраны труда»					
<b>2</b>	<b>Безопасные условия труда</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	<b>9</b>	11	Производственный микроклимат. Виды и характеристики опасных и вредных производственных факторов.
					12	Классификация вредных веществ по характеру воздействия

			ЛР 24 ЛР 26 ЛР 28		на организм человека
					13 Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, освещение, их воздействие на человека).
					14 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и туристических комплексах. Понятие о ПДУ (предельно - допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
					15 Межотраслевые правила по охране труда гостиницах и туристических комплексах. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
					16 Практическое занятие № 2 по теме: «Производственный микроклимат и его показатели »
					17 Средства индивидуальной и коллективной защиты. Специальная и санитарная одежда.
					18 Практическое занятие № 3 по теме: «Средства коллективной защиты. Изучение сигнальных цветов и знаков безопасности».
					19 Контрольная работа №1 по теме: «Правовые и организационные основы охраны труда. Безопасные условия труда».
<b>3</b>	<b>Электробезопасность</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 24 ЛР 26	<b>5</b>	20 Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.
					21 Классификация электротравм.
					22 Классификация помещений по степени опасности электрическим током.

			ЛР 28		23	Меры предупреждения электротравматизма.
					24	Практическое занятие № 4 по теме: «Выбор средств обеспечения электробезопасности»
				2	5-6	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения на тему: «Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса»
4	Пожарная безопасность	ОК 01 ОК 02 ОК 09	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 24 ЛР 26 ЛР 28	8	25	Понятие о пожаре. Опасные факторы пожара и взрыва. Влияние опасных факторов пожара и взрыва на организм человека.
					26	Опасные факторы пожара и взрыва. Влияние опасных факторов пожара и взрыва на организм человека.
					27	Классификация пожаров. Категории помещений по пожарной и взрывопожарной безопасности
					28	Средства пожаротушения. Огнетушительные вещества и составы.
					29	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.
					30	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии услуг гостеприимства.
					31	Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в гостиницах и туристических комплексах, способы оповещения.
					32	Практическое занятие № 5 по теме: «Первичные средства пожаротушения»
				2	7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
5	Предупреждение			6	33	Производственный травматизм и профессиональные

<b>производственного травматизма и профессиональных заболеваний</b>					заболевания: понятие, причины и их анализ. Классификация производственного травматизма.
				34	Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
				35	Практическое занятие № 6 по теме: «Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев»
				36	Виды профессиональных заболеваний в сфере сервиса и туризма
				37	Расследование профессиональных заболеваний. Профилактика производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
				38	Контрольная работа №2 по теме: «Электробезопасность. Пожарная безопасность. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний»
<b>Консультации</b>			<b>6</b>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>		
<b>Всего</b>			<b>58</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- доска – 1 шт.;
- парты – 15 шт.;
- стулья – 30 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- телевизор;
- стенды - 8 шт.

Дополнительно имеется видеоматериал по курсу и комплект заданий для текущего контроля результатов освоения дисциплины.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1 Печатные издания**

Основная учебная литература:

1. Гридин А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания : учеб. пособие для студ. проф. образования / А. Д. Гридин. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224с.

2. Гридин А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Практикум : учеб. пособие для студ. проф. образования / А. Д. Гридин. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 80с.

Дополнительная учебная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Н.Ю.Арбузова. – 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224с.

2. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студентов сред. проф. учеб.

заведений / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Академия, 2011.-304с.

### 3.2. 2 Электронные издания и интернет-ресурсы

1. <http://festival.allbest.ru/articles/55682> Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011, свободный
2. <http://www.ohranatruda.ru> Информационный портал «Охрана труда в России

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знания</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;</li> <li>- концепцию обеспечения безопасности службы питания;</li> <li>- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- выполнения практического занятия</li> </ul> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</li> <li>- контролировать выполнение правил и норм</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная</p>

<p>охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования;</li> <li>гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж, инструктировать сотрудников служб гостиниц и туристских комплексов по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>аттестация: в виде экзамена</p>
--	--	------------------------------------