

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 Ученого совета ННГУ
протокол от
«16» июня 2021 г. № 8

Рабочая программа дисциплины
ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород
2021 год

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.О.19) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

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	
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	<i>Знать</i> требования техники безопасности на рабочем месте; правила организации рабочего места, гигиены и санитарии <i>Уметь</i> разрабатывать мероприятия по созданию безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте <i>Владеть</i> навыками разработки мероприятий по созданию безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте	Собеседование Тест Практическое задание
	УК-8.2. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	<i>Знать</i> опасные и вредные производственные факторы, средства защиты <i>Уметь</i> принимать решения по целесообразным действиям в чрезвычайных ситуациях <i>Владеть</i> навыками целесообразных действий в чрезвычайных ситуациях	Собеседование Тест Практическое задание
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного	<i>Знать</i> нормативно-правовые акты и виды инструктажей по охране труда организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Уметь</i> работать с инструкциями по охране труда и технике безопасности и проводить	Собеседование Тест Практическое задание

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

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ	4 ЗЕТ
Часов по учебному плану	144	144
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):	66	14
- занятия лекционного типа	32	6
- занятия семинарского типа	32	6
- КСР	2	2
самостоятельная работа	42	121
Промежуточная аттестация – экзамен	36	9

3.2. Содержание дисциплины

[illegible]

--

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 10 часов (очная форма) и 4 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- компетенции ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов включает:

- работу с литературой по темам курса;
- самостоятельное изучение тем дисциплины;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям;
- выполнение тестов;
- подготовку к экзамену.

Методические указания для обучающихся

Самостоятельная работа студентов направлена на углубленное изучение студентами материала дисциплины.

Цель самостоятельной работы - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Самостоятельная работа является наиболее деятельным и творческим процессом, который выполняет ряд дидактических функций: способствует формированию диалектического мышления, вырабатывает высокую культуру умственного труда, совершенствует способы организации познавательной деятельности, воспитывает ответственность, целеустремленность, систематичность и последовательность в работе студентов, развивает у них бережное отношение к своему времени, способность доводить до конца начатое дело.

Изучение понятийного аппарата дисциплины

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна быть подчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии. Лучшему усвоению и пониманию дисциплины помогут различные энциклопедии, словари, справочники и другие материалы, указанные в списке литературы.

Углубленное изучение тем

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и вопросов в целях более углубленного изучения дисциплины. Такой подход вырабатывает у студентов инициативу, стремление к увеличению объема знаний,

выработке умений и навыков всестороннего овладения способами и приемами профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студента направлена на более глубокое усвоение теоретических основ, раскрытия сущности основных категорий дисциплины, изучения проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

Работа над основной и дополнительной литературой

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к нормативно-правовым актам, научным монографиям и материалам периодических изданий. Конспектирование – одна из основных форм самостоятельного труда, требующая от студента активно работать с учебной литературой и не ограничиваться конспектом лекций.

Студент должен уметь самостоятельно подбирать необходимую для учебной и научной работы литературу. При этом следует обращаться к предметным каталогам и библиографическим справочникам, которые имеются в библиотеках.

Для аккумуляции информации по изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. При этом если уже на первых курсах обучения студент определяет для себя наиболее интересные сферы для изучения, то подобная работа будет весьма продуктивной с точки зрения формирования библиографии для последующего написания дипломного проекта на выпускном курсе.

Самоподготовка к практическим занятиям

На семинарских занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать.

Для достижения этой цели необходимо:

- 1) ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;
- 2) осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;
- 3) изучить рекомендованную учебно-методическим комплексом литературу по данной теме;
- 4) тщательно изучить лекционный материал;
- 5) ознакомиться с вопросами очередного семинарского занятия;
- 6) подготовить краткое выступление по каждому из вынесенных на семинарское занятие вопросу.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ дисциплины, раскрытия сущности основных положений, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

При презентации материала на семинарском занятии можно воспользоваться следующим алгоритмом изложения темы: определение и характеристика основных категорий, эволюция предмета исследования, оценка его современного состояния, существующие проблемы, перспективы развития. Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в среде Power Point, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

Самостоятельная работа студента при подготовке к экзамену.

Контроль выступает формой обратной связи и предусматривает оценку успеваемости студентов и разработку мер по дальнейшему повышению качества подготовки современных менеджеров.

Промежуточной формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является экзамен.

Бесспорным фактором успешного завершения изучения является кропотливая, систематическая работа студента в течение всего периода изучения дисциплины. В этом случае подготовка к экзамену будет являться концентрированной систематизацией всех полученных знаний по данной дисциплине.

В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к экзамену по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса за счет:

- а) уточняющих вопросов преподавателю;
- б) самостоятельного уточнения вопросов на смежных дисциплинах;
- в) углубленного изучения вопросов темы по учебным пособиям.

Кроме того, наличие перечня вопросов в период обучения позволит выбрать из предложенных преподавателем учебников наиболее оптимальный для каждого студента, с точки зрения его индивидуального восприятия материала, уровня сложности и стилистики изложения.

После изучения соответствующей тематики рекомендуется проверить наличие и формулировки вопроса по этой теме в перечне вопросов к экзамену, а также попытаться изложить ответ на этот вопрос. Если возникают сложности при раскрытии материала, следует вновь обратиться к лекционному материалу, материалам практических занятий, уточнить терминологический аппарат темы, а также проконсультироваться с преподавателем.

Изучение сайтов по темам дисциплины в сети Интернет

Ресурсы Интернет являются одним из альтернативных источников быстрого поиска требуемой информации. Их использование возможно для получения основных и дополнительных сведений по изучаемым материалам.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п.5.2.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», ссылка на электронный курс: <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4430>, созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru/>.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Шкалы оценивания сформированности компетенций и оценки уровня подготовки при промежуточной аттестации представлены в таблицах.

Для оценивания выполнения заданий текущего контроля используется семибалльная шкала. Необходимый уровень подготовки для получения соответствующих оценок представлен в таблице.

Уровень сформированности компетенций	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно

(индикатора достижения)							
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу 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.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. 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 некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка	Уровень подготовки
Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы

	одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «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»
Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы для экзамена

Вопрос	Код формируемой компетенции
1. Понятие и цель охраны труда в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
2. Документы, регламентирующие охрану труда, в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
3. Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда	УК-8, ОПК-7
4. Особенности охраны труда женщин на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
5. Организация оптимального режима труда и отдыха сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
6. Виды ответственности за нарушение правил по охране труда	УК-8, ОПК-7
7. Организация надзора и контроля по охране труда	УК-8, ОПК-7
8. Виды профессиональных заболеваний и способы их предотвращения	УК-8, ОПК-7
9. Причины возникновения несчастных случаев в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
10. Правила расследования и оформления несчастных случаев	УК-8, ОПК-7
11. Мероприятия для снижения и предупреждения травматизма в организациях	УК-8, ОПК-7
12. Виды и краткая характеристика инструктажей по охране труда	УК-8, ОПК-7
13. Вредные производственные факторы и их характеристика	УК-8, ОПК-7

14. Установление оптимальных и допустимых микро-климатических условий в организациях	УК-8, ОПК-7
15. Правила личной гигиены работников на предприятии	УК-8, ОПК-7
16. Санитарно-гигиенические требования к системе отопления	УК-8, ОПК-7
17. Виды вентиляции в организациях	УК-8, ОПК-7
18. Требования к освещению производственных помещений и к эксплуатации светильников	УК-8, ОПК-7
19. Основные санитарные правила и нормы, предъявляемые к организациям сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
20. Требования к оборудованию рабочих мест на предприятиях общественного питания	УК-8, ОПК-7
21. Технические способы и средства защиты, обеспечивающие электробезопасность	УК-8, ОПК-7
22. Виды электротравм по степени тяжести	УК-8, ОПК-7
23. Факторы, способствующие возникновению несчастных случаев на производстве	УК-8, ОПК-7
24. Основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	УК-8, ОПК-7
25. Вредные факторы, создающие опасность теплового удара	УК-8, ОПК-7
26. Требования по технике безопасности к механическому и электромеханическому оборудованию	УК-8, ОПК-7
27. Причины пожаров на предприятии. Мероприятия по пожарной безопасности	УК-8, ОПК-7
28. Техника тушения пожаров. Правила действия в случае пожара	УК-8, ОПК-7
29. Виды и задачи медицинских осмотров	УК-8, ОПК-7
30. Производственная санитария и гигиена	УК-8, ОПК-7
31. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний	УК-8, ОПК-7

5.2.2. Типовые тестовые задания 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

Типовые тестовые задания 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 оценки тестов

«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.

5.2.3. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции «УК-8»

1. Составьте правила безопасной работы шеф-повара ресторана гостиницы.
2. Познакомьтесь с формой специальной оценки условий труда работника.

Определите, какие параметры не соответствуют требованиям и нормам.

Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции «ОПК-7»

1. При замыкании электропроводки в бухгалтерии гостиницы произошло возгорание. При тушении пожара бухгалтер была госпитализирована с ожогами III степени, кассир получила ожоги II степени.

Как классифицируется данный несчастный случай? Какие действия необходимо было предпринять вышестоящему или непосредственному руководителям? Какую первую помощь необходимо оказать пострадавшим?

2. Заполните журнал регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте

Для оценивания выполнения практических заданий используется шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

Оценка	Критерии оценивания выполненного задания
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 не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера

Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, показывает знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
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

5.2.4. Типовые вопросы для собеседования для оценки 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

Типовые вопросы для собеседования для оценки 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

Для оценивания ответов на собеседовании используется семибалльная шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

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 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

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Зыкова Т.В., Рябова О.В. Электронный ресурс // Режим доступа: <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4430>
2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 380 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02584-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468420>

б) дополнительная литература

1. Жариков, В. М. Практическое руководство инженера по охране труда / В. М. Жариков. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. - 284 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1053332>
2. Сергеев, А. Г. Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии : учебное пособие / А. Г. Сергеев, Е. А. Баландина, В. В. Баландина. - Москва : Логос, 2020. - 216 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1212430>
3. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учеб. пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование) // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013414>
4. Коробко, В.И. Охрана труда : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Экономика и управление на предприятии», «Менеджмент организации», «Государственное и муниципальное управление» / В.И. Коробко. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1039983>
5. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат) // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013458>
6. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
7. Журнал «Проблемы теории и практики управления» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9009>
8. Журнал «Российский журнал менеджмента» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9611>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
2. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru
3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
4. Официальный сайт Российского союза туриндустрии - www.rustourunion.ru
5. Электронная газета профессионалов туризма - www.ratanews.ru
6. MSWindows 7

7. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный
8. KasperskyEndpointSecurity 10 forWindows
9. Консультант Плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор:

к.э.н., доцент кафедры
сервиса и туризма

Т.В. Зыкова

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт-НН
Торгово-промышленной палаты
Нижегородской области,
руководитель Центра по классификации
средств размещения

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой
сервиса и туризма
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии
института экономики и предпринимательства
от «15» марта 2021 года, протокол № 3