

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования
**«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**
(Финансовый университет)

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»



О. Н. Карулина
«11» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



В. А. Кваша
«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

**БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

для студентов, обучающихся по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
ОП «Гостиничный бизнес»

Рекомендовано Ученым советом Ярославского филиала Финуниверситета (протокол № 37 от 16.06.2026)

*Одобрено кафедрой «Менеджмент и общегуманитарные науки»
(протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль 2026

Содержание

1. Наименование дисциплины.....	3
2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине	3
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся.....	4
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий	4
5.1. Содержание дисциплины.....	4
5.2 Учебно-тематический план	5
5.3. Содержание семинаров, практических занятий	6
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	7
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	7
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю	9
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы	14
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний	15
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов	19
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	20
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	20
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем	21
11. 1. Комплект лицензионного программного обеспечения	21
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	21
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации.....	21
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.1.3.7 «Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания».

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные с индикаторами достижения компетенции
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: - теоретические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и охраны труда в сфере гостеприимства и общественного питания; - факторы, представляющие угрозу безопасности потребителям и сотрудникам предприятия. Уметь: - определять потенциальные источники опасности для деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - применять меры по предотвращению и ликвидации их опасного воздействия на потребителей и сотрудников.
		2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать: - содержание нормативно-правовых актов в сфере гостеприимства и общественного питания; - правила и техники обеспечения безопасности и охраны труда, правила поведения при наступлении чрезвычайных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: - применять на практике нормы законодательства, правила, техники и средства защиты для обеспечения безопасности и охраны труда, в том числе при наступлении страховых случаев

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.1.3.7 «Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к общепрофессиональному циклу обязательной части блока дисциплин образовательной программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес», очная форма обучения.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся.

Вид учебной работы по дисциплине	Всего (в з. е. / часах)	Семестр 3 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	3 / 108	108
Контактная работа - Аудиторные занятия	34	34
Лекции	16	16
Семинары, практические занятия	18	18
Самостоятельная работа	74	74
Вид текущего контроля	Контрольная работа	Контрольная работа
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда. Органы государственного надзора и контроля за охраной труда. Ответственность за нарушение законодательства. Организация охраны труда: разработка инструкций по охране труда, обучение знаниям по охране труда, организация условий труда, режима труда и отдыха, медосмотров работников.

Тема 2. Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда

Требования безопасности и техническое регулирование. Обеспечение электро- и пожаробезопасности, защиты от шума, вибрации и излучения. Обеспечение комфортного микроклимата помещений, освещения. Безопасность при работе с офисной техникой. Информационная безопасность.

Тема 3. Обеспечение безопасности туризма

Факторы риска для туристов. Факторы риска для бизнеса. Страхование в туризме. Обеспечение личной безопасности туристов. Система безопасности туризма в России. Меры государственной политики обеспечения безопасности. Мировой опыт обеспечения безопасности туризма.

Тема 4. Требования безопасности к зданию гостиничного комплекса

Общие требования безопасности зданий и сооружений. Здания гостиниц и правила их проектирования. Особенности инфраструктурных объектов индустрии гостеприимства. Категории опасности гостиниц. Антитеррористическая защищенность гостиниц. Паспорт безопасности гостиницы.

Тема 5. Комплекс технических средств обеспечения безопасности гостиницы

Основные направления проектирования системы безопасности. Комплекс технических средств безопасности в гостинице. Система управления доступом. Системы видеонаблюдения и обнаружения оружия и взрывчатых веществ. Управление системами противопожарной защиты. Действия при обнаружении пожара. Система экстренного оповещения об угрозе.

Тема 6. Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия

Физическая охрана гостиниц. Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия. Сохранность имущества гостя. Правила хранения вещей в гостинице. Правила охраны персональной информации о гостях гостиницы. Виды мошенничества в гостиницах. Мероприятия по профилактике краж. Безопасность при работе с кадрами. Способы предотвращения махинаций сотрудниками гостиницы.

Тема 7. Требования к предприятиям, предоставляющим услуги общественного питания

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Правила предоставления услуг общественного питания. Основные санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций сферы общественного питания. Государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 8. Техника безопасности и охрана труда сотрудников в сфере общественного питания

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции: требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Требования к качеству и процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания. Организация работы службы питания в гостинице. Техника безопасности и охрана труда сотрудников в организациях общественного питания.

5.2 Учебно-тематический план

№ пп /п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости
		Всего	Контактная работа - Аудиторная работа			Самостоя- тельная рабо- та	
			Общая, в т.ч.:	Лекции	Семина- ры, практи-		
1/	Правовые и организационные вопросы охраны труда	12	4	2	2	8	Устный опрос, разбор ситуационных задач, тестирование
2/	Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда	12	4	2	2	8	Устный опрос, разбор ситуационных задач, тестирование
3/	Обеспечение безопасности туризма	14	4	2	2	10	Доклад с презентацией, дискуссия
4/	Требования безопасности к зданию гостиничного комплекса	14	4	2	2	10	Устный опрос, разбор ситуационных задач, тестирование

5/	Комплекс технических средств обеспечения безопасности гостиницы	14	4	2	2	10	Доклад с презентацией, дискуссия
6/	Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия	14	6	2	4	8	Устный опрос, разбор ситуационных задач, деловая игра, тестирование
7/	Требования к предприятиям, предоставляющим услуги общественного питания	14	4	2	2	10	Доклад с презентацией, дискуссия
8/	Техника безопасности и охрана труда сотрудников в сфере общественного питания	14	4	2	2	10	Устный опрос, разбор ситуационных задач, тестирование
	В целом по дисциплине	108	34	16	18	74	Согласно учебному плану: Контрольная работа
	Итого в %	100	31	47	53	69	

5.3. Содержание семинаров, практических занятий

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов для обсуждения на семинарах, практических занятиях, рекомендуемые источники из разделов 8, 9 (указывается раздел и порядковый номер источника)	Формы проведения занятий
Тема 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда	Изучите нормативно-правовые акты, соотнесите виды нарушений и виды наказаний за них. Назовите этапы процесса разработки инструкций по охране труда. Перечислите разделы, входящие в нее и кратко охарактеризуйте их. Назовите требования, предъявляемые к организации режима труда и отдыха. Изучите регламент проведения медосмотров работников. Назовите специалистов, у которых необходимо пройти медосмотр, объясните, почему именно у них. Рекомендуемые источники: 8 №№ 1, 11, 16; 9 № 1	Устный опрос, работа в Интернете, групповой разбор мини-кейсов, тестирование
Тема 2. Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда	Изучите требования, предъявляемые к обеспечению безопасности, и основные положения Федерального закона «О техническом регулировании». Выявите специфику информационной безопасности. Составьте алгоритмы безопасной работы с разными видами офисной техники. Рекомендуемые источники: 8 №№ 4, 9 № 1	Устный опрос, работа в Интернете, групповой разбор мини-кейсов, тестирование
Тема 3. Обеспечение безопасности туризма	Выявите источники опасности для туристов и приведите примеры для разных видов туризма. Выявите факторы риска для бизнеса в сфере туризма и предложите мероприятия для их устранения. Изучите специфику страхования в туризме. Какие условия должны соблюдаться обеими сторонами. Перечислите мероприятия по обеспечению личной безопасности туристов в зависимости от вида туризма. Рекомендуемые источники: 8 №№ 7, 13, 14, 15; 9 №№ 1.	Доклад с презентацией, дискуссия
Тема 4. Требования безопасности к зданию гостинич-	Изучите требования, предъявляемые к проектированию зданий гостиниц. Охарактеризуйте его этапы. Выделите особенности инфраструктурных объектов индустри-	Устный опрос, работа в Интернете, групповой

ного комплекса	стрии гостеприимства в зависимости от местоположения и специализации гостиничных предприятий. Составьте блок-схему процесса разработки паспорта безопасности гостиницы. Перечислите, какие разделы он должен содержать. Рекомендуемые источники: 8 №№ 2,5,10; 9 №№ 1.	разбор мини-кейсов, тестирование
Тема 5. Комплекс технических средств обеспечения безопасности гостиницы	Перечислите основные этапы проектирования системы безопасности. Назовите основные элементы комплекса технических средств безопасности в гостинице и их функционал. Назовите основные элементы системы управления доступом и приведите примеры. Сравните системы видеонаблюдения и обнаружения оружия и взрывчатых веществ разных производителей, выделите преимущества и недостатки. Рекомендуемые источники: 8 №№ 5,10, 12; 9 №№ 1.	Доклад с презентацией, дискуссия
Тема 6. Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия	Изучите правила хранения вещей в гостинице. Разработайте предложения по их усовершенствованию. Проанализируйте виды мошенничества в гостиницах и выявите наиболее распространенные. Предложите мероприятия по профилактике краж. Выявите слабые стороны способов предотвращения махинаций сотрудниками гостиницы и предложите решения для их устранения. Рекомендуемые источники: 8 №№ 12,13,15; 9 №№ 1.	Устный опрос, работа в Интернете, групповой разбор мини-кейсов, деловая игра, тестирование
Тема 7. Требования к предприятиям, предоставляющим услуги общественного питания	Изучите основные санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций сферы общественного питания и выделите их недостатки. Изучите этапы проведения контроля со стороны государства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Предложите мероприятия по его ослаблению и мероприятия по его ужесточения, оцените последствия каждого из них. Рекомендуемые источники: 8 №№ 3,8; 9 №№ 1.	Доклад с презентацией, дискуссия
Тема 8. Техника безопасности и охрана труда сотрудников в сфере общественного питания	Оцените достоинства и недостатки системы менеджмента безопасности пищевой продукции для всех участников. Составьте алгоритмы безопасной работы с разными видами оборудования в организациях общественного питания. Рекомендуемые источники: 8 №№ 6,9; 9 №№ 1.	Устный опрос, работа в Интернете, групповой разбор мини-кейсов, тестирование

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы

К внеаудиторным формам самостоятельной работы студентов относятся:

- подготовка к семинарскому занятию;
- подготовка эссе;
- подготовка к экзамену.

На семинарских занятиях все студенты должны принимать активное участие

в обсуждении изучаемых вопросов и уметь демонстрировать знание практического материала. При выступлении, студентам необходимо аргументировано излагать свою позицию, подкреплять ее конкретными данными, уметь обобщать, аргументировать и систематизировать статистические данные.

На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение самостоятельных заданий и качество усвоения знаний.

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение	Формы внеаудиторной самостоятельной работы
Тема 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда	изучите структуру органов государственного надзора и контроля за охраной труда и их функционал; изучите подходы, методы, виды и формы обучения знаниям по охране труда; выделите наиболее подходящие для туризма и обоснуйте.	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; рассмотрение кейсов; ответы на контрольные вопросы; подготовка тестированию.
Тема 2. Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда	изучите теоретические основы обеспечения электро- и пожаробезопасности, защиты от шума, вибрации и излучения и порядок действий при их нарушении; изучите требования и нормативы для обеспечения комфортного микроклимата помещений и освещения; распределите их по степени влияния в зависимости от деятельности служб гостиничного предприятия.	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; рассмотрение кейсов; ответы на контрольные вопросы; подготовка тестированию.
Тема 3. Обеспечение безопасности туризма	изучите структуру и элементы системы безопасности туризма в России и их функционал. изучите меры государственной политики обеспечения безопасности и оцените их эффективность, предложите мероприятия по ее совершенствованию; проведите сравнительный анализ мирового опыта обеспечения безопасности туризма и приведите примеры наиболее успешных практик	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; подготовка к докладу; подготовка к участию в дискуссии.
Тема 4. Требования безопасности к зданию гостиничного комплекса	назовите параметры и критерии обеспечения безопасности зданий и сооружений гостиничных предприятий в зависимости от специфики их деятельности; перечислите мероприятия по антитеррористической защищенности гостиниц и порядок действий; изучите критерии классификации гостиниц по категориям опасности, проанализируйте по ним действующие гостиничные предприятия и определите их категории.	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; рассмотрение кейсов; ответы на контрольные вопросы; подготовка тестированию.
Тема 5. Комплекс тех-	назовите элементы системы противо-	работа с конспектом лекции и учеб-

нических средств обеспечения безопасности гостиницы	пожарной защиты, сравните их характеристики у разных производителей, выделите преимущества и недостатки; составьте алгоритм действий при обнаружении пожара с учетом специфики деятельности гостиницы; назовите элементы системы экстренного оповещения об угрозе и перечислите порядок действий	ной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; подготовка к докладу; подготовка к участию в дискуссии.
Тема 6. Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия	изучите структуру службы безопасности гостиничного предприятия и должностные инструкции ее сотрудников; изучите правила охраны персональной информации о гостях гостиницы и приведите реальные примеры нарушений и утечки персональных данных.	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; ответы на контрольные вопросы; рассмотрение кейсов; подготовка к участию в деловой игре и анализ ее результатов; подготовка к тестированию.
Тема 7. Требования к предприятиям, предоставляющим услуги общественного питания	назовите виды разрешенной и запрещенной для реализации населению продукции общественного питания, объясните причины запрета для реализации. раскройте специфику предприятий общественного питания в зависимости от типа. изучите правила предоставления услуг общественного питания, найдите недостатки и предложите решения для их устранения.	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; подготовка к докладу; подготовка к участию в дискуссии;
Тема 8. Техника безопасности и охрана труда сотрудников в сфере общественного питания	изучите методы и способы оценки качества продукции общественного питания, выявите достоинства и недостатки каждого; раскройте этапы процедуры обеспечения безопасности продукции общественного питания, выявите слабые места и риски и предложите мероприятия для их устранения. изучите структуру службы питания в гостинице и должностные инструкции ее сотрудников	работа с конспектом лекции и учебной литературой; изучение законодательства РФ по теме; работа с Интернет-ресурсами; рассмотрение кейсов; ответы на контрольные вопросы; подготовка к тестированию.

6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю

Примеры тем контрольных работ:

1. Правила по охране труда при обеспечении безопасности.
2. Правила по охране труда в пищевой промышленности и общественном питании.
3. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
4. Положение об особенностях режима рабочего времени. Продолжительность рабочего времени и времени отдыха. Труд женщин и молодежи.

5. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
6. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
7. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
8. Обеспечение защиты от шума, вибрации и излучения на предприятиях индустрии гостеприимства.
9. Обеспечение комфортного микроклимата помещений и освещения на предприятиях индустрии гостеприимства.
10. Организационные и технические меры по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты в организациях сферы гостеприимства.
11. Организация системы пожарной безопасности в организациях сферы гостеприимства.
12. Безопасность внешнего периметра гостиницы.
13. Обеспечение безопасности персонала гостиницы.
14. Применение электронных замков в гостиничных предприятиях.
15. Установка и эксплуатация сейфового оборудования в гостиничных предприятиях.
16. Информационная безопасность и защита персональных данных гостей.
17. Менеджмент безопасности на предприятиях питания гостиничных комплексов.
18. Внедрение принципов ХАССП для предприятий питания гостиничной индустрии.
19. Защита прав потребителей в Российской Федерации.
20. Система безопасности туризма в России.
21. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
22. Лицензирование деятельности гостиничных предприятий.
23. Лицензирование деятельности предприятий общественного питания.
24. Сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания.
25. Мировой опыт обеспечения безопасности туризма (на примерах конкретных стран)

Примеры тем докладов и дискуссий:

1. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации
2. Федеральные законы в области охраны труда: Гражданский Кодекс РФ
3. Федеральные законы в области охраны труда: Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36).
4. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
5. Ростехнадзор: назначение, функции и компетенции.
6. Государственная пожарная инспекция: назначение, функции и компетенции.
7. Роспотребнадзор: назначение, функции и компетенции.
8. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем.
9. Особенности поражения человека электрическим током. Воздействие электрического тока на организм человека. Оказание помощи пораженному электрическим током.

10. Действия работников при возникновении пожара. Обращение с огнетушителями и средствами тушения пожара.
11. Правила безопасности туристов, выезжающих за рубеж (на примерах конкретных стран).
12. Правила безопасности для иностранных туристов, посещающих Российскую Федерацию.
13. Правила безопасности во время наводнений и землетрясений.
14. Обеспечение безопасности гостей в чрезвычайных ситуациях (оползни, снежные заносы, цунами).
15. Правила охраны персональной информации о гостях гостиницы.
16. Требования безопасности к зданиям и сооружениям.
17. Система экстренного оповещения об угрозе: ее составляющие и принципы функционирования.
18. Правила техники безопасности при работе в производственной и гостевой зонах ресторана.
19. Требования к обеспечению соблюдения сотрудниками предприятий общественного питания правил личной гигиены.
20. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции и продовольственного сырья.
21. Требования к упаковке и маркировке пищевой продукции.
22. Безопасность туристов в труднодоступных регионах (пустыни, джунгли, районы с холодным климатом)

Пример деловой игры:

Тема (проблема): «Обеспечение безопасности гостиничного предприятия: собственная служба безопасности или аутсорсинг (обращение к частному охранному предприятию)»

Концепция игры: Группы студентов выступают в роли предпринимателей, которые открывают свою гостиницу и решают вопрос обеспечения ее безопасности. Им необходимо определиться с категорией гостиницы, ее номерным фондом, местоположением, основным сегментом гостей, взвесить плюсы и минусы собственной службы безопасности и аутсорсинга, рассчитать издержки и сделать выбор в пользу одного из вариантов.

Роли: создаются 5 рабочих групп, внутри каждой из которых назначаются представитель частного охранного предприятия, потенциальный начальник собственной службы безопасности, учредитель гостиничного предприятия и/ разработчик концепции гостиничного предприятия.

По ходу выступления представителей каждой группы преподавателем могут задаваться дополнительные вопросы, корректирующие докладчиков и вносящие ясность в концепцию.

Примеры заданий:

Задание 1.

Выберите один из туристских макрорегионов мира:

страны Западной Европы;

страны Северной Европы;

страны Южной Европы;

страны Центральной Европы;

страны Восточной Европы
государства Восточного Средиземноморья (Израиль, Кипр, Турция)

Изучите:

Факторы риска для жизни и здоровья туриста

Информацию о принятых нормах поведения

Информацию об уровне цен в сферах питания и транспорта

Информацию о здравоохранении и уровне медицинских услуг

Информацию о банковской системе

Таможенные правила страны пребывания

Составьте правила безопасности для туриста, выезжающего в выбранный регион:

а) в зимний период

б) в летний период

Задание 2.

Работник службы эксплуатации (обслуживания) номерного фонда, горничная Мирная Наталья Сергеевна, выполняя свои непосредственные должностные обязанности, при уборке номера получила ожог верхних дыхательных путей при неправильном использовании дезинфицирующих средств.

Получив стационарное лечение в течение 3-х недель и вернувшись на работу, Наталья Сергеевна обратилась к работодателю по поводу возмещения ей материальных затрат на медикаментозные препараты.

Задание:

1. В чьи должностные обязанности входит инструктаж персонала по правильному и безопасному использованию средств, препаратов, механизмов и инвентаря, предназначенных для уборки номерного фонда?

2. Поясните обязанности работодателя и работника. Будут ли ей возмещены понесенные затраты? Обоснуйте.

Критерии балльной оценки различных форм текущего контроля успеваемости

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом оценки работы в семестре (написание контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы, аудиторных и домашних заданий, подготовка докладов и участие в обсуждениях на практических занятиях), оценки итоговых знаний (по результатам зачета/экзамена) и в соответствии с критериями Финансового университета реализуется следующим образом:

№п /п	Вид отчетности	Баллы
1.	Работа в семестре, в том числе контрольная работа/эссе/расчетно-аналитическая работа/домашнее творческое задание/проектная работа	40 10
2.	Зачет/экзамен	60
	Итого:	100

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет $Оц = Кз \times Пз$ $5 \text{ баллов} = 34 \times 0,15$ Где Оц – сумма баллов; Кз – количество аудиторных занятий по дисциплине; Пз – количество баллов за занятие, посещаемое студентом
Активность при проведении аудиторных занятий	5	Доклад, презентация – 10 баллов Информационное сообщение – 1 баллов Участие в обсуждении – 2 балла Краткое выступление – 2 балл
Активность при проведении внеаудиторной работы	10	Подготовка материалов и выступление на студенческих научных конференциях, в печатных изданиях, в том числе и Университета - 10 баллов
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя	10	Выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы – 10 баллов

С целью стимулирования систематической подготовки студентов к практическим и семинарским занятиям по дисциплине в течение семестра вводится комплексный подход к оценке, получаемой студентами по итогам изучения дисциплины. На основании положения о системе оценки знаний студентов в Финансовом университете действует 100-балльная система оценки знаний. Это означает, что оценка, получаемая по итогам письменной экзаменационной работы, состоит из двух частей: текущего контроля студентов в семестре — максимальная оценка 40 баллов и результатов промежуточной аттестации — максимальная оценка 60 баллов.

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и консультирования студентов, по результатам выполнения самостоятельных работ. Основными формами текущего контроля знаний являются:

- решение тестов, индивидуальных заданий и их обсуждение с точки зрения умения формулировать выводы, вносить рекомендации и принимать адекватные управленческие решения;
- выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы и обсуждение результатов.

Вторая составляющая оценивает ответ на зачете или экзамене и не может превышать 60 баллов.

40 баллов, полученные студентом в течение семестра, должны означать самую высокую характеристику его работы. Такой балл получают студенты, которые на практических занятиях систематически показывают высокие результаты при опросах, проявляют активность при обсуждении изучаемых проблем, в полном объеме выполняют учебную программу, не имеют пропусков.

Максимальная оценка ответа на зачете/экзамене оценивается в 60 баллов. Каждый вопрос в билете имеет свою долю в общей оценке в зависимости от слож-

ности. Например, первый теоретический вопрос максимально оценивается в 15 баллов, второй теоретический вопрос оценивается в 15 баллов, третье задание по формированию умения применять теоретические знания для анализа реальности – 30 баллов.

Балльная система аттестации:

- студент, получивший от 50 до 100 баллов, считается аттестованным, получивший от 0 до 49 баллов - не аттестованным;
- студент, получивший от 50 до 69 баллов, считается аттестованным на «удовлетворительно» («зачтено»);
- студент, получивший от 70 до 85 баллов, считается аттестованным на «хорошо» («зачтено»);
- студент, получивший от 86 до 100 баллов, считается аттестованным на «отлично» («зачтено»).

Таким образом, если студент по итогам работы в семестре набирает 21 балл, а по итогам экзамена— 60 баллов, то общая сумма 81 балл соответствует окончательной оценке 4 «хорошо».

Если студент подошел к экзамену с оценкой 0 баллов, то при безупречном качестве сдачи экзамена он может получить итоговую оценку по данной дисциплине только 60 баллов, что соответствует оценке «удовлетворительно».

О данном подходе к оценке знаний студентов преподаватель информирует студентов на первом семинарском (практическом) занятии. На последнем семинарском занятии студентам сообщается оценка, которую они получают по итогам работы в семестре.

Студенты могут улучшить свою оценку по итогам работы в семестре за счет отработки пропущенных занятий или полученных неудовлетворительных оценок на семинарах. Вместе с тем, все отработки могут быть осуществлены в консультационные дни в период не более двух консультаций с момента получения оценки «неудовлетворительно» или пропуска занятий. Только в случае болезни студент может отрабатывать пропуски в более поздние сроки.

Отработка пропусков, имевших место по причине работы студентов во время занятий, не допускается.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы

Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине содержится в разделе «2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине».

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний

Примеры оценочных средств для проверки компетенций, формируемых дисциплиной

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотношенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задания
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: - теоретические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и охраны труда в сфере гостеприимства и общественного питания - факторы, представляющие угрозу безопасности потребителям и сотрудникам предприятия Уметь: - определять потенциальные источники опасности для деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - применять меры по предотвращению и ликвидации их опасного воздействия на потребителей и сотрудников	Задание 1 Какую информацию не следует озвучивать гостю во время процедуры заселения и выдачи ключей от номера? а) называть номер комнаты гостя; б) сообщать о часах работы ресторана; в) указывать, где расположен лифт; г) объяснять, как работает магнитный ключ Задание 2 Во время уборки номера горничная обязана проверить телевизор, холодильник, радио, освещение: а) только при подготовке номера к новому заселению; б) ежедневно; в) один раз в три дня; г) один раз в неделю. Задание 3 В отсутствие проживающего в его номер проникли посторонние лица, совершившие кражу вещей. Кто присутствует при составлении акта о пропавших из номера вещах? а) потерпевший, представитель администрации, сотрудник милиции; б) потерпевший, два представителя администрации; в) потерпевший, два свидетеля из числа прожи-

		вающих, работник гостиницы; г) потерпевший, начальник службы безопасности гостиницы Задание 4 Паспорт безопасности гостиницы представляет собой ... а) информационно-справочный документ, в котором указывают сведения о состоянии антитеррористической защищенности гостиницы и который содержит служебную информацию ограниченного распространения; б) практическое руководство в деле по борьбе с терроризмом, в том числе международном терроризме; в) текстовый документ с приложениями; г) документ мероприятий по безопасному пребыванию в гостинице.
2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать: - содержание нормативно-правовых актов в сфере гостеприимства и общественного питания - правила и техники обеспечения безопасности и охраны труда, правила поведения при наступлении чрезвычайных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: - применять на практике нормы законодательства, правила, техники и средства защиты для обеспечения безопасности и охраны труда, в том числе при наступле-	Задание 1 В номере находится больной. Должны ли сотрудники гостиницы по его просьбе приобрести в аптеке лекарства за счет средств клиента? Выберите правильный ответ: а) да, это их обязанность; б) нет, это не предусмотрено правилами; в) да, если есть возможность оставить рабочее место; г) да, если это VIP Задание 2 Если находящийся в отеле гость в состоянии алкогольного опьянения уснул в холле, действия сотрудников: а) не беспокоить гостя, так как будет нарушено

		нии страховых случаев	его личное пространство. б) проводить гостя в номер с помощью сотрудника службы безопасности, даже если Гость возражает. в) разбудить гостя и указать ему на необходимость нахождения в номере при состоянии алкогольного опьянения. г) вызвать скорую помощь. Задание 3 Наружные пожарные лестницы и ограждения на крышах (покрытиях) зданий и сооружений гостиниц, кемпинга, мотеля должны содержаться в исправном состоянии и подвергаться эксплуатационным испытаниям (проводит организация, имеющая соответствующую лицензию с составлением отчетных документов по результатам испытаний).... а) не реже одного раза в пять лет б) не реже одного раза в десять лет в) не реже одного раза в месяц в) не реже одного раза в год
--	--	-----------------------	--

Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. Правовые основы организации охраны труда.
2. Правовые основы организации обеспечения безопасности.
3. Организация режима рабочего времени и времени отдыха. Особенности труда женщин и молодежи.
4. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
5. Организация медицинских осмотров сотрудников.
6. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
7. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.

8. Обеспечение защиты от шума, вибрации и излучения на предприятиях индустрии гостеприимства.
9. Обеспечение комфортного микроклимата помещений и освещения на предприятиях индустрии гостеприимства.
10. Комплекс организационно-технических мер по обеспечению электробезопасности.
11. Комплекс организационно-технических мер по обеспечению пожарной безопасности в организациях сферы гостеприимства.
12. Обеспечение личной безопасности туристов.
13. Информационная безопасность и защита персональных данных гостей.
14. Система безопасности туризма в России.
15. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
16. Лицензирование деятельности гостиничных предприятий.
17. Лицензирование деятельности предприятий общественного питания.
18. Мировой опыт обеспечения безопасности туризма.
19. Техника безопасности и охрана труда сотрудников в организациях общественного питания.
20. Требования безопасности к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию зданий гостиничных предприятий.
21. Требования безопасности к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию зданий предприятий общественного питания.
22. Требования к качеству и процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания.
23. Сохранность имущества гостя. Правила хранения вещей в гостинице.
24. Категории опасности гостиниц. Антитеррористическая защищенность гостиниц.
25. Обеспечение безопасности гостей в чрезвычайных ситуациях (наводнение, оползни, снежные заносы, землетрясения, цунами).
26. Безопасность туристов в труднодоступных регионах (пустыни, джунгли, районы с холодным климатом)
27. Государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
28. Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия.
29. Обеспечение безопасности при возникновении массовых беспорядков.
30. Обеспечение безопасности в чрезвычайной ситуации криминального характера.
31. Требования безопасности при туристско-экскурсионном обслуживании.
32. Международные медико-санитарные правила.

Пример экзаменационного билета

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Ярославский филиал Финуниверситета)**

Кафедра	<u>«Менеджмент и общегуманитарные науки»</u>		
Дисциплина	<u>«Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания»</u>		
Филиал	<u>Ярославский</u>	Форма обучения	<u>очная</u>
Семестр	<u>3 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»</u>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

№ п/п	Вопросы билета	Максимальный балл
1	Теоретический вопрос 1.	15 баллов
2	Теоретический вопрос 2.	15 баллов
3	Практико-ориентированное задание.	30 баллов

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой
«Менеджмент и общеу-
манитарные науки»

Фамилия И. О.

Дата xx.xx.20xx г.

7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов

Приказ от 01 октября 2024 года №2187/о «Об утверждении Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в Финансовом университете», размещенный по ссылке:
https://www.fa.ru/upload/iblock/845/yqw4vi0gi21glvu9775bfm4rz6p19b0z/Prikaz-2187_o-ot-01.10.2024.pdf

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Законодательные и нормативные акты:

1. Трудовой кодекс РФ
2. Федеральный закон "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" от 30.12.2009 N 384-ФЗ (последняя редакция)
3. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
4. Федеральный закон "О пожарной безопасности" от 21.12.1994 N 69-ФЗ (последняя редакция)
5. Постановление от 14 апреля 2017 г. № 447 Об утверждении требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения и формы паспорта безопасности этих объектов
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
7. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
9. Правила по охране труда в пищевой промышленности и общественном питании (с 01.01.2021 по 31.12.2025)

10. Методические рекомендации МР 3.1/2.1.0193-20 Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (гостиницы и иные средства размещения)

Основная литература:

11. Бухалков, М. И. Организация и нормирование труда : учебник / М.И. Бухалков. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 380 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018653-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2033560>. – Режим доступа: по подписке.

12. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179524>. – Текст : электронный.

13. Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / А. Д. Чудновский, Ю. М. Белозерова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 335 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0502-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1843593>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

14. Бобкова А.Г. Безопасность туризма : учебник для обучения студ. вузов по напр. подгот. "Туризм" / А.Г. Бобкова, С.А. Кудреватых, Е.Л. Писаревский ; под ред. Е.Л. Писаревского. — Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014. — 272 с. — (Федеральная целевая программа "Развитие внутреннего и въездного туризма в РФ (2011-2018 годы)"). – Текст : непосредственный. — То же. — ЭБ Финуниверситета. - URL: http://elibrary.ru/ebook/safety_tourism.pdf. - Текст : электронный.

15. Безопасный отдых и туризм : учебник для вузов / ответственный редактор Г. М. Суворова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21430-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/571374>.

16. Стригунова, Д. П., Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса : учебное пособие / Д. П. Стригунова. — Москва : КноРус, 2025. — 312 с. — ISBN 978-5-406-13832-8. — URL: <https://book.ru/book/955638>. — Текст : электронный.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. URL: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовой портал «Гарант».

2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Электронная библиотека Финансового университета (ЭБ) <https://library.fa.ru/>

4. Библиотечно-информационный комплекс Финуниверситета (электронная библиотека, ресурсы на русском языке): http://www.library.fa.ru/res_mainres.asp?cat=rus

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Наименование методических материалов для обучающихся	Год утверждения	Местонахождение материала (ссылка на сайт филиала)
Сальников А. М. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof
Сальников А. М. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем

11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows, Microsoft Office.
2. Антивирус Kaspersky.

11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант»
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
3. Система комплексного раскрытия информации «СКРИН» -

<http://www.skrin.ru/>

11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации

Не используются

11.4. Доступ к электронным библиотечным системам

При освоении дисциплины каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне ее.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащённая оборудованием и техническими средствами обучения

Специализированная мебель:

Стол студенческий двухместный— 12 шт

Стулья студенческие— 24 шт

Стол (учительский) – 2 шт.

Стул (учительский) — 1 шт.

Доска (меловая) — 1 шт.

Трибуна напольная – 1 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенным компьютером - 1 шт.

Подключение к сети «Интернет» и обеспечение доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Помещение для самостоятельной работы

Читальный зал библиотеки

Специализированная мебель:

Стол студенческий одноместный— 10 шт.

Стулья – 10 шт.

Кресла – 7 шт.

Стол большой – 1 шт.

Диван – 1 шт.

Кресла мягкие – 7 шт.

Пуфы – 6 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенными колонками - 1 шт.

Компьютер ученика — 11 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки России (утверждены 08.04.2014 № АК-44/05вн) в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологиче-

ского климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.