

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

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «ЯРХОТЭЛ»



« 28 » августа 2026 года

Е. А. Пустовая

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



« 28 » августа 2026 года

В. А. Кваша

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль: «Гостиничный бизнес»

Автор: А. М. Сальников

*Одобрено на заседании кафедры «Менеджмент и общегуманитарные науки»
Ярославского филиала Финуниверситета (протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль, 2026

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Безопасность и охрана труда в сфере гостеприимства и общественного питания» имеет порядковый номер Б.1.1.3.7 в структуре основной образовательной программы по направлению бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес» для очной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами усвоения образовательной программы

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. 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

4. Нормативно-правовые документы, определяющие процедуру оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации студентов

Процедура оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся регулируется соответствующими локальными нормативными актами Финансового университета и филиала, регламентирующими порядок организации и проведения контроля уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций у обучающихся.

5. Примеры оценочных средств для проверки сформированности компетенций

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные 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:	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

		- 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 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 проживающих, 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 наступлении страховых случаев	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 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
--	--	--	---

6. Материалы для промежуточной аттестации

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена

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.

6.2. Пример экзаменационного билета/билета для сдачи зачета

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования**

**«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Ярославский филиал Финуниверситета)**

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

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

Филиал Ярославский

Форма обучения очная

Семестр 3 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

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

Фамилия И. О.

«Менеджмент и
общегуманитарные
науки»

Дата xx.xx.20xx г.

7. Формы внеаудиторной самостоятельной работы студентов, предусмотренные учебным планом

7.1 Выполнение формы текущего контроля

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)

7.2. Рекомендуемые источники информации:

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://elib.fa.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.