

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

**Ярославский филиал Финуниверситета**

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО Директора  
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»

Директор Ярославского  
филиала Финуниверситета



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

**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.                   | <b>Знать:</b><br>- теоретические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и охраны труда в сфере гостеприимства и общественного питания;<br>- факторы, представляющие угрозу безопасности потребителям и сотрудникам предприятия.<br><b>Уметь:</b><br>- определять потенциальные источники опасности для деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- 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. | <b>Знать:</b><br>- содержание нормативно-правовых актов в сфере гостеприимства и общественного питания;<br>- правила и техники обеспечения безопасности и охраны труда, правила поведения при наступлении чрезвычайных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания.<br><b>Уметь:</b><br>- 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:<br>- теоретические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и охраны труда в сфере гостеприимства и общественного питания<br>- факторы, представляющие угрозу безопасности потребителям и | Задание 1<br>Какую информацию не следует озвучивать гостю во время процедуры заселения и выдачи ключей от номера?<br>а) называть номер комнаты гостя;<br>б) сообщать о часах работы ресторана;<br>в) указывать, где расположен лифт;<br>г) объяснять, как |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сотрудникам предприятия</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять потенциальные источники опасности для деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>- применять меры по предотвращению и ликвидации их опасного воздействия на потребителей и сотрудников</li> </ul> | <p>работает магнитный ключ</p> <p>Задание 2</p> <p>Во время уборки номера горничная обязана проверить телевизор, холодильник, радио, освещение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) только при подготовке номера к новому заселению;</li> <li>б) ежедневно;</li> <li>в) один раз в три дня;</li> <li>г) один раз в неделю.</li> </ul> <p>Задание 3</p> <p>В отсутствие проживающего в его номер проникли посторонние лица, совершившие кражу вещей. Кто присутствует при составлении акта о пропавших из номера вещах?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) потерпевший, представитель администрации, сотрудник милиции;</li> <li>б) потерпевший, два представителя администрации;</li> <li>в) потерпевший, два свидетеля из числа проживающих, работник гостиницы;</li> <li>г) потерпевший, начальник службы безопасности гостиницы</li> </ul> <p>Задание 4</p> <p>Паспорт безопасности гостиницы представляет собой ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) информационно-справочный документ, в котором указывают сведения о состоянии</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>антитеррористической защищенности гостиница и который содержит служебную информацию ограниченного распространения;</p> <p>б) практическое руководство в деле по борьбе с терроризмом, в том числе международном терроризме;</p> <p>в) текстовый документ с приложениями;</p> <p>г) документ мероприятий по безопасному пребыванию в гостинице.</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание нормативно-правовых актов в сфере гостеприимства и общественного питания</li> <li>- правила и техники обеспечения безопасности и охраны труда, правила поведения при наступлении чрезвычайных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике нормы законодательства, правила, техники и средства защиты для обеспечения безопасности и охраны труда, в том числе при наступлении страховых случаев</li> </ul> | <p>Задание 1</p> <p>В номере находится больной. Должны ли сотрудники гостиницы по его просьбе приобрести в аптеке лекарства за счет средств клиента? Выберите правильный ответ:</p> <p>а) да, это их обязанность;</p> <p>б) нет, это не предусмотрено правилами;</p> <p>в) да, если есть возможность оставить рабочее место;</p> <p>г) да, если это VIP</p> <p>Задание 2</p> <p>Если находящийся в отеле гость в состоянии алкогольного опьянения уснул в холле, действия сотрудников:</p> <p>а) не беспокоить гостя, так как будет нарушено его личное пространство.</p> <p>б) проводить гостя в</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>номер с помощью сотрудника службы безопасности, даже если Гость возражает.</p> <p>в) разбудить гостя и указать ему на необходимость нахождения в номере при состоянии алкогольного опьянения.</p> <p>г) вызвать скорую помощь.</p> <p>Задание 3</p> <p>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)....</p> <p>а) не реже одного раза в пять лет</p> <p>б) не реже одного раза в десять лет</p> <p>в) не реже одного раза в месяц</p> <p>в) не реже одного раза в год</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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    | <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 очная

**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  
общегуманитарные  
науки»

Фамилия И. О.

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://elibrary.ru/ebook/safety\\_tourism.pdf](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.