

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.Б.8. **Охрана труда в отрасли**
Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"
Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель учебной дисциплины: обучение студентов, будущих руководителей и организаторов в сфере управления методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностях этих мероприятий для рабочего места именно этой отрасли.

Задачи учебной дисциплины: ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- особенности положения трудового законодательства для учреждений отрасли;
- особенности управления охраной труда в соответствующих учреждениях;
- характеристику производственной санитарии;
- средства обеспечения пожарной безопасности.

- современные проблемы и главные задачи безопасности жизнедеятельности и умение определить круг своих обязанностей по вопросам выполнения задач профессиональной деятельности с учетом риска возникновения опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства.

- обеспечение безопасности производственного оборудования и производственных процессов;

уметь:

- проводить анализ вредных и опасных факторов на соответствующем рабочем месте, находить и рассчитывать пути и средства улучшения производственных условий.
- оценить среду пребывания относительно личной безопасности, безопасности коллектива, общества, провести мониторинг опасных ситуаций и обосновать главные подходы и средства сохранения жизни, здоровья и защиты работников в условиях угрозы и возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций

обладать компетенциями:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Основы трудового законодательства.

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Смысловой модуль 2. Производственная санитария

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли

Смысловой модуль 3. Техника безопасности.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли


Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли
Смысловой модуль 4. Пожарная безопасность
Тема 6. Факторы пожаровзрыво- опасности, технические решения по устранению
Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции- 9 часов, практические занятия – 9 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик

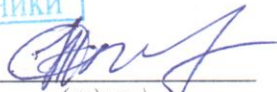
Кудрин А.Б., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой:

Ртесик К.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

КАФЕДРА
ХОЛОДИЛЬНОЙ И
ТОРГОВОЙ ТЕХНИКИ


(подпись)