

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 19.02.2024
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ**

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Утверждены
решением учебно-методической
комиссии по направлению
«Гостиничное дело» / «Туризм»

Протокол №5
от «19 » февраля 2024г

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б1.О.19 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства

43.03.03 Гостиничное дело

Гостиничное дело

Бакалавр

Очная/заочная

Год набора 2022

Санкт-Петербург, 2024 год

Автор(ы)–составитель(и):

Старший преподаватель кафедры УСТИГБ Бурлов Д.И.

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:

доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

	Код компетенции	Тип задания	Вопрос	Ответ
1	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Инструктаж по охране труда 2. Оценка рисков 3. Эвакуационные учения А. Обучение работников правилам и мерам по обеспечению безопасности на рабочем месте Б. Определение и оценка вероятности возникновения опасности и мер по ее предотвращению В. Практические занятия по эвакуации персонала и посетителей	1. А, 2. Б, 3. В
2	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Охрана труда 2. Безопасность гостей 3. Эвакуационный план А. Меры, направленные на предотвращение травм и несчастных случаев на рабочем месте Б. План действий при возникновении угрозы для жизни и здоровья посетителей организации В. Мероприятия по эвакуации персонала и посетителей в случае чрезвычайных ситуаций	1. А, 2. Б, 3. В
3	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Питание в организациях сферы гостеприимства 2. Отравление пищей 3. Качество продуктов А. Предоставление пищи для посетителей и персонала Б. Негативные последствия употребления некачественной пищи В. Состояние и характеристики ингредиентов и готовых продуктов	1. А, 2. Б, 3. В
4	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Пожарная безопасность 2. Эвакуационный план 3. Инструктаж по охране труда А. Система мер, направленных на предотвращение пожаров и обеспечение безопасности при их возникновении Б. План	1. А, 2. Б, 3. В

			действий при возникновении угрозы для жизни и здоровья персонала и гостей В. Обучение работников правилам и мерам по обеспечению безопасности на рабочем месте	
5	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Санитарные правила 2. Контроль качества продуктов 3. Проверка срока годности А. Наблюдение за состоянием и качеством ингредиентов и продуктов питания Б. Установленные правила по обеспечению гигиены и безопасности пищевого производства и обслуживания В. Оценка срока годности продуктов и их использование в пищевом производстве	1. Б, 2. А, 3. В
6	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Эвакуация 2. Эвакуационный план 3. Эвакуационные учения А. План действий при угрозе для жизни и здоровья персонала и гостей Б. Проведение практических занятий по эвакуации персонала и посетителей В. Процесс перемещения людей из опасной зоны в безопасное место	1. А, 2. Б, 3. В
7	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие меры безопасности могут быть применены для обеспечения безопасности гостей в гостиничных комплексах? 1. Только отсутствие пожаров в отеле 2. Регулярные проверки состояния строений, систем оповещения, эвакуационные планы 3. Игнорирование безопасности гостей	2
8	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие меры безопасности помогают предотвратить случаи отравления пищей в гостиничных комплексах? 1.	2

			Только предоставление гостям книг по охране труда 2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и хранении пищи, регулярные проверки качества продуктов 3. Использование непроверенных продуктов	
9	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие меры обеспечивают безопасность питания в гостиничных комплексах? 1. Только обязательное наличие алкоголя на завтраке 2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и хранении пищи, контроль качества продуктов 3. Обслуживание блюд без проверки срока годности	2
10	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что включает в себя понятие "охрана труда" в организациях сферы гостеприимства? 1. Только обеспечение пожарной безопасности 2. Обеспечение безопасности и здоровья работников на рабочем месте 3. Соблюдение этикета в обслуживании клиентов	2
11	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что такое инструктаж по охране труда? 1. Проведение экскурсий по рабочему месту 2. Обучение работников правилам и мерам по обеспечению безопасности на рабочем месте 3. Отдых персонала во время рабочего времени	2
12	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что такое эвакуационный план? 1. План проведения мероприятий по улучшению питания 2. План действий при возникновении угрозы для жизни и здоровья персонала и гостей 3. План	2

			обучения персонала новым навыкам	
13	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Инструктаж по охране труда включает в себя ...	обучение работников правилам и мерам по обеспечению безопасности на рабочем месте
14	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Охрана труда включает в себя ...	меры, направленные на предотвращение травм и несчастных случаев на рабочем месте
15	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Оценка рисков включает в себя ...	определение и оценку вероятности возникновения опасности и мер по ее предотвращению
16	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Питание в организациях сферы гостеприимства - это ...	предоставление пищи для посетителей и персонала
17	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Санитарные правила - это ...	установленные правила по обеспечению гигиены и безопасности пищевого производства и обслуживания
18	ОПК-3	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Эвакуация - это ...	процесс перемещения людей из опасной зоны в безопасное место
19	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие меры безопасности могут быть предприняты для предотвращения инцидентов в области гостеприимства?	Меры могут включать в себя обучение персонала действиям в чрезвычайных ситуациях, установку систем пожарной безопасности, проведение эвакуационных учений и т.д.

20	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие меры предосторожности могут помочь предотвратить пожары в гостиничных комплексах?	Меры могут включать в себя регулярные проверки состояния электрооборудования, обучение персонала правилам пожарной безопасности, установку сигнализации и т.д.
21	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы предотвращения пожаров могут быть применены в организациях сферы гостеприимства?	Методы могут включать в себя установку систем предупреждения о пожаре, обучение персонала действиям в случае пожара, регулярные проверки электрооборудования и т.д.
22	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие основные шаги следует предпринять при разработке эвакуационного плана для гостиничного комплекса?	Основные шаги могут включать в себя анализ возможных угроз, определение мест сбора, разработку инструкций для персонала и гостей, проведение обучающих мероприятий и т.д.
23	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие процедуры могут быть частью эвакуационного плана в гостиничных комплексах?	Процедуры могут включать в себя определение мест сбора, порядок уведомления персонала и гостей, инструкции по действиям в чрезвычайной ситуации и т.д.
24	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие факторы следует учитывать при проведении инструктажа по охране труда в организациях сферы гостеприимства?	Факторы могут включать в себя особенности рабочих процессов, возможные опасности и риски, правила обращения с оборудованием и материалами, процедуры действий в случае чрезвычайных ситуаций и т.д.

25	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте виды инструктажа по охране труда с их особенностями в организациях гостиничного бизнеса. 1. Вводный инструктаж 2. Целевой инструктаж 3. Периодический инструктаж А. Проводится при приеме на работу и при изменении должности Б. Направлен на обучение персонала новым видам работ В. Проводится с определенной периодичностью	1.А, 2.Б, 3.В
26	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте виды инструктажа по технике безопасности с их целями в организациях гостиничного бизнеса. 1. Вводный инструктаж 2. Целевой инструктаж 3. Периодический инструктаж А. Ознакомление с основными правилами и требованиями безопасности Б. Обучение специфическим приемам и навыкам работы с оборудованием В. Повторение и закрепление знаний по безопасности и предупреждению производственных травм	1.А, 2.Б, 3.В
27	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте меры безопасности при работе с оборудованием на кухне гостиницы с их описанием. 1. Использование специальной одежды и средств индивидуальной защиты 2. Регулярная проверка работоспособности техники 3. Организация тренировок персонала по действиям в чрезвычайных ситуациях А. Предотвращение риска получения травм и ожогов Б. Обеспечение безопасности и эффективной работы оборудования В. Подготовка к непредвиденным ситуациям и оперативному реагированию	1.А, 2.Б, 3.В

28	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	<p>Сопоставьте методы профилактики производственных травм в гостиничном бизнесе с их описанием. 1. Обучение персонала 2. Проведение инструктажей 3. Организация системы контроля безопасности А.</p> <p>Предоставление необходимых знаний и навыков для безопасной работы Б.</p> <p>Ознакомление с правилами и требованиями техники безопасности В. Мониторинг состояния оборудования и соблюдения правил безопасности</p>	1.А, 2.Б, 3.В
29	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	<p>Сопоставьте принципы организации безопасной работы с обслуживанием потребителей в гостиничном бизнесе с их описанием. 1. Принцип превентивности 2. Принцип адаптации 3. Принцип информирования А.</p> <p>Предупреждение возможных опасностей и рисков Б. Учет индивидуальных потребностей гостей и персонала В. Предоставление всей необходимой информации о правилах безопасности и процедурах действий в чрезвычайных ситуациях</p>	1.А, 2.Б, 3.В
30	ОПК-7	Закрытое (на сопоставление)	<p>Сопоставьте этапы разработки плана эвакуации в гостиничном комплексе с их последовательностью. 1. Оценка рисков и определение необходимых мер безопасности 2. Разработка схем эвакуации и установка указателей 3. Проведение тренировочных учений и инструктажей А.</p> <p>Планирование маршрутов эвакуации и выходов Б.</p> <p>Подготовка необходимых документов и материалов В.</p>	1.Б, 2.А, 3.В

			Проверка работы сигнализации и систем автоматического оповещения	
31	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие действия следует предпринять в случае обнаружения утечки газа в гостиничном комплексе? 1. Немедленно вызвать спасателей и эвакуировать персонал и гостей 2. Проветрить помещение и проверить газовое оборудование 3. Продолжить работу, не сообщая никому о произошедшем	1
32	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие меры безопасности обычно применяются при работе с горячими поверхностями на предприятиях гостиничного бизнеса? 1. Использование специальной одежды и обуви 2. Регулярная проверка температуры поверхностей 3. Установка защитных экранов и щитков	1
33	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие меры безопасности обычно рекомендуется соблюдать при работе с химическими веществами на кухне гостиницы? 1. Использовать защитные очки и перчатки 2. Ограничить доступ персонала к зонам с химическими веществами 3. Проводить химические процессы только в специально оборудованных помещениях	1

34	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие процедуры могут быть включены в план реагирования на чрезвычайные ситуации на гостиничном предприятии? 1. Эвакуация персонала и гостей 2. Оказание первой медицинской помощи 3. Проведение рекламной акции	1
35	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие факторы могут способствовать профилактике производственных травм на предприятиях гостиничного бизнеса? 1. Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности 2. Проведение безопасных рабочих процессов 3. Использование устаревшего оборудования	1
36	ОПК-7	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какой вид обучения по охране труда является наиболее эффективным для персонала гостиничных предприятий? 1. Онлайн-курсы 2. Тематические семинары и тренинги 3. Индивидуальное обучение	2
37	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Важной составляющей безопасности труда в гостиничном бизнесе является...	регулярная проверка и обслуживание оборудования, контроль соблюдения персоналом правил и инструкций по безопасности, а также обучение персонала действиям в чрезвычайных ситуациях.
38	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Обеспечение безопасности обслуживания потребителей в гостиничном бизнесе подразумевает...	выполнение работниками своих обязанностей в соответствии с правилами и нормами техники безопасности, регулярное обучение персонала и поддержание

				оборудования в исправном состоянии.
39	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Обязательным элементом профилактики производственных травм в гостиничном бизнесе является...	систематический анализ и учет происшествий, разработка и внедрение мер по предотвращению аналогичных случаев в будущем.
40	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Основной целью организации обучения по охране труда в гостиничном бизнесе является...	снижение риска производственных травм и несчастных случаев, обеспечение безопасных условий труда для персонала и гостей, соблюдение нормативных требований законодательства.
41	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Основными методами обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе являются...	систематический мониторинг и анализ рисков, обучение персонала правилам и процедурам безопасности, использование современных технологий и оборудования.
42	ОПК-7	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Основными причинами производственных травм в гостиничном бизнесе могут быть...	нарушение правил техники безопасности, недостаточное обучение персонала, несоблюдение инструкций по работе с оборудованием и химическими веществами.

43	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Какие меры безопасности могут быть предприняты для обеспечения безопасной эксплуатации лифтов в гостиничном комплексе?	Регулярная проверка технического состояния лифтов, обучение персонала правилам эксплуатации и эвакуации, установка системы аварийного вызова помощи и ограничение доступа для посторонних лиц к техническим помещениям.
44	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Какие меры безопасности следует соблюдать при работе с электричеством на гостиничном предприятии?	Использование изолирующих перчаток и обуви, проверка исправности электрооборудования, избегание работы во влажных условиях, соблюдение правил эксплуатации и техники безопасности.
45	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Какие меры могут быть приняты для предотвращения производственных травм, связанных с работой на высоте в гостиничном комплексе?	Обеспечение персонала необходимым средствами индивидуальной защиты, проведение предварительной инструктажа и обучения персонала правилам безопасной работы на высоте, установка дополнительных ограждений и защитных сеток, регулярная проверка состояния лестниц и подъемных механизмов.
46	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы обучения по охране труда могут быть наиболее эффективными в гостиничной сфере?	Взаимное обучение, демонстрационные методы, практические занятия, обучение на рабочем месте, тестирование и контроль знаний.

47	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Какие процедуры следует предусмотреть для обеспечения техники безопасности при эксплуатации плавательного бассейна в гостинице?	Проведение ежедневных проверок оборудования и воды на соответствие нормам, обеспечение наличия спасательных средств и обучение персонала действиям в чрезвычайных ситуациях.
48	ОПК-7	Открытое (с развернутым ответом)	Каким образом можно повысить эффективность системы безопасности на гостиничном предприятии?	Путем внедрения системы мониторинга и контроля, обучения персонала правилам и процедурам безопасности, проведения регулярных проверок и анализа происшествий.
49	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Социальная ответственность 2. Управление рисками 3. Сохранение природной среды А. Принятие ответственности за воздействие на окружающую среду и общество Б. Оценка вероятности и последствий неблагоприятных событий, разработка мер по их предотвращению В. Поддержание экологического равновесия, охрана ресурсов и биоразнообразия	1. А, 2. Б, 3. В
50	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Социальные инвестиции 2. Энергосбережение 3. Экологические стандарты А. Вложения в развитие социальной сферы, образование, здравоохранение и др. Б. Меры по сокращению расхода электроэнергии и других ресурсов В. Нормативы и требования к воздействию на окружающую среду	1. А, 2. Б, 3. В

51	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Устойчивое развитие общества 2. Экономический аспект 3. Социальные инвестиции А. Поддержание равновесия между потребностями сегодняшнего и будущих поколений Б. Деятельность, направленная на получение прибыли В. Вложения в развитие социальной сферы, образование, здравоохранение и др.	1. А, 2. Б, 3. В
52	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Экологические аспекты 2. Социальные аспекты 3. Экономические аспекты А. Стабильность финансовой деятельности и доходность бизнеса Б. Влияние деятельности на окружающую природную среду В. Взаимодействие с обществом, удовлетворение потребностей социума	1. Б, 2. В, 3. А
53	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Экологические стандарты 2. Энергосбережение 3. Водосбережение А. Нормативы и требования к воздействию на окружающую среду Б. Меры по сокращению расхода электроэнергии и других ресурсов В. Система мер по охране водных ресурсов и рациональному их использованию	1. А, 2. Б, 3. В
54	УК-8	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Энергосбережение 2. Водосбережение 3. Утилизация отходов А. Меры по сокращению расхода электроэнергии и других ресурсов Б. Система мер по охране водных ресурсов и рациональному их использованию В. Процесс обработки и переработки отходов для повторного использования	1. А, 2. Б, 3. В

55	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие методы эффективного использования ресурсов могут способствовать устойчивому развитию в сфере гостеприимства? 1. Только избыточное потребление ресурсов 2. Энерго- и водосберегающие технологии, утилизация отходов 3. Недостаточная забота о ресурсах	2
56	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие преимущества может иметь компания, следующая принципам устойчивого развития в сфере гостеприимства? 1. Только временное увеличение прибыли 2. Улучшенная репутация, уменьшение рисков, увеличение конкурентоспособности 3. Потеря клиентов и рыночных позиций	2
57	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие факторы необходимо учитывать для обеспечения устойчивого развития в сфере гостеприимства? 1. Только экономический доход 2. Экологические, социальные и экономические аспекты 3. Игнорирование потребностей общества	2
58	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что включает в себя понятие "устойчивое развитие общества" в контексте сферы гостеприимства? 1. Только экономический рост 2. Сохранение природной среды, социальная ответственность, управление рисками 3. Игнорирование проблем среды обитания	2

59	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что включает в себя понятие "экологические стандарты" в гостиничной индустрии? 1. Только законодательство о защите животных 2. Нормативы и требования к воздействию на окружающую среду 3. Игнорирование экологических проблем	2
60	УК-8	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что означает "социальные инвестиции" в контексте устойчивого развития в сфере гостеприимства? 1. Только вложения в акции крупных компаний 2. Вложения в развитие местного сообщества, образование, здравоохранение и др. 3. Невозможно вложиться в социальные проекты	2
61	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Социальная ответственность - это ...	принятие ответственности за воздействие на окружающую среду и общество
62	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Социальные инвестиции - это ...	вложения в развитие социальной сферы, образование, здравоохранение и т.д.
63	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Утилизация отходов - это ...	процесс обработки и переработки отходов для повторного использования
64	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Экологические аспекты - это ...	влияние деятельности на окружающую природную среду
65	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Экологические стандарты - это ...	нормативы и требования к воздействию на окружающую среду
66	УК-8	Открытое (на дополнение)	Дополните утверждение: Энергосбережение в гостиничной индустрии - это ...	меры по сокращению расхода электроэнергии и других ресурсов

67	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Как гостиничные комплексы могут способствовать устойчивому развитию с учетом экономических аспектов?	Они могут разрабатывать бизнес-модели с учетом социальных и экологических целей, инвестировать в проекты с низким уровнем углеродного следа, сотрудничать с местными поставщиками и т.д.
68	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы управления рисками могут быть применены в организациях сферы гостеприимства для обеспечения устойчивого развития?	Методы могут включать в себя анализ рисков, разработку стратегий управления рисками, обучение персонала, внедрение систем контроля и т.д.
69	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы управления энергосбережением могут быть применены в гостиничных комплексах?	Методы могут включать в себя установку энергоэффективного оборудования, использование альтернативных источников энергии, мониторинг и оптимизацию энергопотребления и т.д.
70	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Какие социальные аспекты могут быть важными для устойчивого развития в сфере гостеприимства?	Важными могут быть социальная ответственность перед сообществом, обеспечение рабочих мест, содействие в развитии местных сообществ и т.д.
71	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Какие социальные инициативы могут способствовать устойчивому развитию в сфере гостеприимства?	Инициативы могут включать в себя программы социальной поддержки сотрудников, участие в благотворительных акциях, поддержку местных сообществ и т.д.

72	УК-8	Открытое (с развернутым ответом)	Какие шаги могут помочь гостиничным компаниям внедрить концепцию устойчивого развития?	Шаги могут включать в себя разработку стратегии устойчивого развития, обучение персонала, внедрение эффективных технологий, сотрудничество с местными сообществами и др.
----	------	----------------------------------	--	--