

100105 – «Мейманканаларда жана туристтик комплекстерде тейлөөнү уюштуруу» адистиги үчүн

«Турмуш тиричилик коопсуздугу» дисциплинасы боюнча баалоо каражаттарынын фондусу (ФОС)

Контролдук модулдук суроолор	Доклад темалары	Тестирлөө	СӨИ темалары
1. Жашоо тиричилик коопсуздугунун жана эмгекти коргоонун негизги принциптери. 2. Эмгекти коргоо жаатындагы Кыргыз Республикасынын ченемдик-укуктук актылары. 3. Эл аралык эмгек уюмунун (ЭЭУ/ILO) максаттары жана милдеттери. 4. Өндүрүштөгү кырсыктар менен кесиптик оорулардын айырмасы. 5. Эмгекти коргоо жана коопсуздук жаатындагы иш берүүчүнүн жоопкерчиликтери. 6. Кызматкердин эмгекти коргоо жаатындагы укуктары жана милдеттери. 7. Мамлекеттин эмгекти коргоо жана коопсуздукту камсыздоо боюнча функциялары. 8. Коопсуздуктун жекече түшүнүгүн калыптандыруунун мааниси. 9. Сергек жашоо образын сактоо коопсуздуктун фактору катары.	1. Кыргызстандагы эмгекти коргоо мыйзамдарынын өнүгүү тарыхы. 2. Мейманкана индустриясы үчүн Эл аралык эмгек уюмунун стандарттары. 3. Жумуш ордунда коопсуздукту камсыздоодо заманбап технологияларды колдонуу. 4. Туризм тармагындагы кесиптик оорулар жана аларды алдын алуу. 5. Мейманканаларда өндүрүштүк кырсыктарды анализдөө: себептери жана кесепеттери. 6. Кызматкердин психологиялык саламаттыгы кесиптик коопсуздуктун компоненти катары. 7. Заманбап мейманкана комплекстериндеги өрткө каршы системалар. 8. Коопсуздукту камсыздоодо адамдык фактордун тийгизген таасири. 9. ДСУнун глобалдык инфекциялык ооруларга каршы стратегиялары.	1. Жашоо тиричилик коопсуздугу сабагынын негизги максаты эмне? 2. Эмгекти коргоо боюнча эл аралык стандарттарды кайсы уюм иштеп чыгат? 5. Өрт коопсуздугу темасы кайсы аптада өтүлөт? 7. Уулануу учурундагы биринчи жардам кайсы аптанын темасы? 8. Жарандык коргонуунун негизги милдети эмне? 9. Кесиптик оору деген эмне? 10. Финалдык сынак жалпы баанын канча пайызын түзөт? 11. Кызматкердин укуктары кайсы документте жазылган? 13. Реанимациялык иш-чаралардын алгачкы кадамы? 14. Техногендик кырсыктын бир түрүн атаңыз. 15. Ашканадагы коопсуздук кайсы аптада каралат? 16. "Сергек жашоо" натыйжасынын салымы кайсы деңгээлде? 17. Коопсуздук маданиятынын аныктамасы.	1. Беш жылдыздуу мейманкана үчүн өрт эвакуациясынын планын иштеп чыгуу. 2. Туризм тармагына тиешелүү КРнын Эмгек кодексин талдоо. 3. Мейманкана кызматкери үчүн сергек жашоо образынын программасын түзүү. 4. Кейс-стади: Мейманкана коногунун жүрөгү кармаганда биринчи жардам. 5. ЭЭУнун (ILO) эл аралык эмгек стандарттарына сереп салуу. 6. "Кыргызстандын тоолорунда коопсуз саякат" аттуу буклет даярдоо. 7. Мейманкана ашканаларындагы типтүү коркунучтарды изилдөө. 8. Мейманканын үй чарба кызматындагы коопсуздук протоколдорун талдоо. 9. Кесиптик "күйүп кетүүнү" (burnout) алдын алуу жолдорун изилдөө. 10. ДСУнун жана улуттук саламаттыкты сактоо стандарттарын салыштыруу.

10. Жумуш ордунда өрт коопсуздугунун негизги чаралары. 11. Уулануу учурунда биринчи жардам көрсөтүүнүн тартиби. 12. Муунуу жана шок болгон учурда алгачкы медициналык жардам. 13. Сапарларды уюштуруудагы эмгекти коргоо жана коопсуздук чаралары. 14. Жайгаштыруу ишканаларындагы (мейманканаларда) коопсуздуктун өзгөчөлүктөрү. 15. Ашканада жана тамак-аш тейлөө тармагында эмгекти коргоо эрежелери. 16. Дүйнөлүк саламаттыкты сактоо уюмунун (ДСУ/WHO) ролу. 17. Жашоо тиричилик коопсуздугунун маданияты түшүнүгү. 18. Жарандык коргонуу жана калкты коргоонун мамлекеттик системасы. 19. Өзгөчө кырдаалдардын келип чыгуу белгилерин аныктоо. 20. Экологиялык коопсуздуктун мааниси жана жаратылышты коргоо жоопкерчилиги.	10. Туристтик дестинациялардагы экологиялык коопсуздук маселелери. 11. Мейманкана ресторандарында тамак-аш коопсуздугунун стандарттары. 12. Чет элдик туристтердин коопсуздугун камсыздоонун укуктук негиздери. 13. Туризмдеги типтүү жаракаттарда биринчи жардам көрсөтүү протоколдору. 14. Мейманканаларды башкарууда жарандык коргонуунун ролу. 15. Эл көп чогулган туристтик объектилерде антитеррордук чаралар. 16. Мейманкана ашканаларынын дизайнында эргономика жана коопсуздук. 17. Коопсуздук маданиятындагы социалдык-нравтык позициялар. 18. Үй чарба (housekeeping) кызматында химиялык заттар менен иштөө коопсуздугу. 19. Мейманкана номерлериндеги тиричилик техникаларынын коопсуздук сертификаттары. 20. Экстремалдык туризм үчүн жеке коопсуздук моделдерин иштеп чыгуу.	18. ДСУ темасы кайсы аптага таандык? 20. Өрт учурундагы эвакуациянын эрежеси. 21. Иш берүүчүнүн коопсуздук үчүн жоопкерчилиги. 22. Күн тийгенде же шок болгондо көрсөтүлүүчү жардам. 23. Кесиптик ишмердүүлүктө тыюу салынган адаттар. 24. Коопсуздукту камсыздоодо мамлекеттин ролу. 28. Экстремизмдин белгилерин аныктоо. 29. Бытовой приборлорду колдонуу коопсуздугу. 30. Эс-учун жоготкондо биринчи жардамдын максаты.	11. Жаңы кызматкерлер үчүн коопсуздук боюнча тренинг модулун иштеп чыгуу. 12. Мейманкана комплексинин экологиялык изин (footprint) баалоо. 13. Жарандык коргонуунун сигналдарын жана аларга жооп кайтарууну изилдөө. 14. Туристтик топ үчүн биринчи жардам аптекасынын курамын түзүү. 15. Заманбап өрт өчүрүү каражаттарынын түрлөрүн изилдөө. 16. Мейманкана ишиндеги ызы-чуунун (noise pollution) таасирин анализдөө. 17. Кир жуучу (laundry) бөлүмдө техникалык коопсуздукту камсыздоо. 18. Мейманкана бассейндердин коопсуздук абалын баалоо. 19. Табигый кырсыктар учурунда конокторду коргоо протоколдорун иштеп чыгуу. 20. Жеке коргонуу каражаттарынын (СИЗ) ролун жана түрлөрүн изилдөө. 21. Мейманкананын лоббисинде коопсуз жүрүм-турумду моделдөө. 22. Мейманкана лифттеринин коопсуздук талаптарына сереп салуу.
--	--	--	---

21. Турмуш-тиричилик техникаларын жана приборлорду коопсуз иштетүү эрежелери. 22. Терроризм жана экстремизм: коргонуунун негизги чаралары. 23. Инфекциялык оорулардын алдын алуу жана профилактикасы. 24. Техногендик жана табигый мүнөздөгү коркунучтарды анализдөө. 25. Балдардын жашоо тиричилик коопсуздугун камсыздоо талаптары. 26. Экстремалдык шарттарда иш-аракет кылууга даярдык. 27. Кесиптик ишмердүүлүктөгү тобокелдик факторлорду баалоо. 28. Техникалык кызматкерлердин ишин уюштурууда коопсуздукту контролдоо (ПК7). 29. Биринчи жардам көрсөтүүдөгү реанимациялык иш-чаралар. 30. Күнүмдүк турмушта коопсуз жүрүм-турум моделдерин долбоорлоо	21. Техникалык персоналдын коопсуздугун көзөмөлдөөдө менеджердин ролу (ПК7). 22. Мейманканаларда жугуштуу оорулардын жайылышын алдын алуу чаралары. 23. Иш берүүчүнүн кырсык учурундагы юридикалык жоопкерчилиги. 24. Жер титирөө учурунда мейманкана кызматкерлеринин жана коноктордун жүрүм-туруму. 25. Кесиптик коопсуздукка коркунуч келтирүүчү зыяндуу адаттар (ичкилик, тамеки). 26. Мейманканалардын балдар ойноочу зоналарындагы коопсуздук талаптары. 27. Коомдук тамактануу жайларында массалык ууланууну алдын алуу. 28. Түркия жана Кыргызстандын эмгекти коргоо тажрыйбаларын салыштыруу. 29. Экологиялык этика жана ресурстарды сарамжалдуу пайдалануу. 30. Кызматкерлердин коопсуздугун мониторингдөөдө санариптик технологиялар		23. Круиздик кемелердеги инфекциялык оорулардын алдын алуу тажрыйбасы. 24. "Жашыл ачкыч" (Green Key) сертификациясы жана коопсуздук. 25. КРдагы кызматкерлерди камсыздандыруунун укуктук анализи. 26. Ресепшн кызматкери үчүн эргономикалык жумуш ордун долбоорлоо. 27. Курорттук мейманканаларда тамак-аштан уулануу кейстерин изилдөө. 28. Кесиптик коопсуздуктун бир бөлүгү катары киберкоопсуздукту изилдөө. 29. Алкоголдун жумуш ордундагы кырсыктарга тийгизген таасирин анализдөө. 30. Туризмдеги коопсуздук эрежелеринин тарыхый өнүгүшүн жыйынтыктоо.
---	---	--	--

«Турмуш тиричилик коопсуздугу» дисциплинасы боюнча баалоо структурасы:

1. Баллдык-рейтингдик система (Жалпы 100 балл)

Колледждин талаптарына ылайык, студенттин билими төмөнкү компоненттер аркылуу бааланат:

- СӨИ (Студенттин өздүк иши): 24–40 балл.
- ТРК (Текущий рейтинг-контроль): 18–30 балл. Бул лекциялык жана практикалык сабактардагы активдүүлүк, оозеки жооптор үчүн берилет.
- МРК (Модулдук рейтинг-контроль): 18–30 балл. Семестр ичиндеги эки модулдук тестирлөөнүн же сурамжылоонун жыйынтыгы.
- Жыйынтыктоочу аттестация (Зачет): 10–20 балл.

2. Баалоо шкаласы жана критерийлери

Студенттин топтогон упайларына жараша төмөнкүдөй баалар коюлат:

- 86–100 балл («5» – эң жакшы): Студент материалды терең өздөштүрсө, теорияны практика менен байланыштыра алса жана тапшырмаларды өз убагында, тыкан аткарса коюлат.
- 76–85 балл («4» – жакшы): Материалды бекем билсе, мазмундуу баяндаса, бирок жасалгалоодо же айрым деталдарда анча чоң эмес кемчиликтер болсо коюлат.
- 60–75 балл («3» – канааттандыруу): Негизги материалды гана билсе, бирок аныкталмаларда ката кетирсе же практикалык иштерди аткарууда кыйынчылыкка учураса коюлат.
- 0–59 балл («2» – начар): Программалык материалдын чоң бөлүгүн билбесе, маанилүү каталарга жол берсе.

3. Баалоонун формалары жана усулдары

Дисциплина боюнча баалоо төмөнкү иш-аракеттерди камтыйт:

- Оозеки сурамжылоо: Практикалык сабактарда ар бир тема боюнча жүргүзүлөт.
- Модулдук текшерүү: Программадагы 2 модулдун суроолоруна жооп берүү
- Практикалык иштер: Мүнөздөмөлөрдү түзүү, салыштырма таблицаларды толтуруу
- Өздүк иштер (СӨИ): Рефераттарды жазуу, презентацияларды даярдоо

Студент доклад же студенттин өздүк ишинин темаларын тандоо укугу бар.

Бул структура дисциплинаны окутуунун натыйжалуулугун жана студенттин компетенттүүлүгүн объективдүү баалоого мүмкүндүк берет.