АС БЕЗОПАСНОСТИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «АС Безопасности»



_____/ А.С. Журавлева

«09» Сентября 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

МОДУЛЬ 1. Фундамент культуры безопасности

Цель: сформировать единое понятийное поле и понимание ценности безопасности как актива бизнеса.

- Безопасность как ценность vs Безопасность как требование.
- Экономика безопасности: прямые и косвенные потери от инцидентов (репутация, штрафы, текучка кадров в HoReCa).
- Зрелость культуры безопасности по модели Брэдли (DuPont): от инстинктов к лидерству.
- Правовые аспекты и ответственность руководителя: уголовная и административная ответственность за нарушения, приведшие к тяжким последствиям; риски аутсорсинга и работы с самозанятым персоналом в HoReCa.
- Отраслевая специфика рисков HoReCa: обзор основных опасностей (порезы, ожоги, скользкие полы, работа с электрооборудованием, пищевые отравления / HACCP база, психоэмоциональное выгорание персонала).

МОДУЛЬ 2. Психология безопасности: как мыслит человек

Цель: понять причины опасного поведения и научиться управлять мотивацией сотрудников.

- Человеческий фактор: ошибка или выбор? Природа возникновения аварийных ситуаций (модель «швейцарского сыра»).
- Склонность к риску и её связь с личностными особенностями. Когнитивные искажения руководителя: «Мы работаем так годами, и ничего не случалось».
- Психология влияния и вовлечения: как формировать безопасное поведение (методы положительного и отрицательного подкрепления). Принципы «Just Culture» (Справедливая культура): грань между ошибкой, халатностью и преднамеренным нарушением.

- Коммуникация в безопасности: как проводить «трудные разговоры» о нарушениях с подчиненными и коллегами; практика обратной связи (модель SBI – Situation, Behavior, Impact).

МОДУЛЬ 3. Прикладная безопасность в HoReCa

Цель: адаптировать общие правила безопасности под специфику бизнеса.

- Безопасность гостей и третьих сторон: предупреждение несчастных случаев с гостями (скользкие полы, падение багажа, ожоги от еды/напитков); действия персонала при нестандартных ситуациях (пожар, эвакуация, агрессивный гость).
- Производственный травматизм на кухне и в зале: эргономика рабочего места – как усталость и спешка приводят к травмам; специфика работы с тепловым и механическим оборудованием (контроль рисков).
- Пожарная и электробезопасность в гостиницах и ресторанах: особенности эвакуации людей в состоянии сна (отель) или алкогольного опьянения (ресторан); ответственность администрации за исправность систем.

МОДУЛЬ 4. ОЧНЫЙ ТРЕНИНГ: Лидерство в действии (8 часов)

Цель: отработка навыков «здесь и сейчас» в формате интенсивного воркшопа.

Общие методические принципы проведения очной части:

- Тренинг строится в режиме **диалога и фасилитации**. Тренер выступает не лектором, а модератором, создающим среду для обмена опытом между участниками – ТОП-менеджеры ценят возможность учиться друг у друга.
- Активно используются **мобильные планшеты / камеры** для съемки нарушений на импровизированных рабочих местах, что добавляет элемент геймификации и наглядности.
- Все **кейсы** – только реальные случаи из практики HoReCa, подкрепленные отраслевой статистикой.
- Участники получают комплект **раздаточных материалов**: чек-листы для «Safety Walk», скрипты разговоров с персоналом, памятку по когнитивным искажениям.

Блок 1. Психологический практикум: «Лидер vs Нарушитель» (2 часа)

- Упражнение «Слепое пятно»: поиск скрытых опасностей на рабочих местах по фото-кейсам из HoReCa.
- Ролевая игра «Разговор с сотрудником, систематически нарушающим правила» (ношение неудобной обуви на кухне, игнорирование перчаток). Отработка техник убеждения и мотивации через ценности.
- *Результат:* отточенный навык управления конфликтом и нематериальной мотивации персонала к безопасному труду.

Блок 2. Управленческий «Safety Walk» (2 часа)

- Практикум на специально организованной площадке (или в реальном пространстве HoReCa).
- Как правильно проводить обходы: акцент на диалог с персоналом, а не на поиск виноватых.
- Техника открытых вопросов: «Что может пойти не так на этом участке?», «Что тебе мешает работать безопасно?».
- *Результат:* освоение методики поведенческого аудита безопасности.

Блок 3. Кейс-стади: Разбор инцидента (2 часа)

- Работа в группах над реальным происшествием (например, падение официанта с горячим супом или возгорание на кухне).
- Поиск коренных причин методом «5 почему».
- Разработка корректирующих мероприятий с акцентом на системные решения (изменение процессов, а не наказание повара).
- *Результат:* развитие системного мышления и навыка расследования инцидентов.

Блок 4. Стратегическая сессия: Карта рисков моего бизнеса (2 часа)

- Под руководством тренера участники создают «Карту рисков ТОП-менеджера» для своего предприятия.
- Определение трёх главных угроз на ближайший год.
- Разработка «дорожной карты» по внедрению изменений в культуру безопасности.
- *Результат:* готовый стратегический план действий в области безопасности, адаптированный под конкретный бизнес.

АТТЕСТАЦИЯ И ИТОГОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- **Итоговое тестирование** (проверка знаний нормативной базы и терминов).
- **Защита проекта** «Карта рисков» перед группой и тренером в рамках очного модуля.

По итогам успешного прохождения программы выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца (72 часа).