

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела



УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института управления и государственной службы
Р.Г. Харьковский

(подпись)

« 04 » 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«БЕЗОПАСНОСТЬ В ГОСТИНИЦЕ»

По направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
Магистерская программа: «Управление гостиничным хозяйством»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность в гостинице» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело «Управление гостиничным хозяйством» – 25 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность в гостинице» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, с изменениями и дополнениями от 17.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. экон. наук, доцент Шабанова Ю.Н.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела  Свиридова Н.Д.

Переутверждена: « » _____ 2023 г., протокол № _____

Согласована (для обеспечивающей кафедры):

Переутверждена: « » _____ 2023 года, протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института



Резник А.А.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов систему знаний об основных источниках опасности и угроз в туристской и гостиничной деятельности, о методах противодействия опасностям и угрозам в туристской и гостиничной деятельности.

Задачами данного курса является получение студентами:

знаний о теоретических и законодательных основах обеспечения безопасности на территории гостиничного комплекса;

знаний специфических особенностей оценки соответствия условий обеспечения безопасности законодательно установленным правилам и нормативам;

знаний должностных полномочий и практических аспектов деятельности специалистов службы безопасности и других структур, работа которых оказывает воздействие на безопасность;

умений и навыков оценки эффективности принимаемых мер в области совершенствования системы охраны безопасности гостей на территории предприятий гостиничного бизнеса;

навыков оценки систем безопасности и их поддержания в рабочем состоянии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Безопасность в гостинице» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знание особенностей развития гостиничной индустрии, причин её развития и значения этого для современного туризма; умение анализировать работу гостиничного хозяйства, устанавливать причинно-следственные связи между процессами, происходящими в этой отрасли, владение навыками систематизации и обобщения информации.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Технология гостиничной деятельности», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения».

Курс «Безопасность в гостинице» является необходимой для освоения универсальной и профессиональных компетенций по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
<p>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p>знать: основные понятия и нормативные акты, регламентирующие безопасность в туризме и гостиничной индустрии, классификацию угроз безопасности в сфере гостеприимства, основные направления обеспечения безопасности гостиничных комплексов; методы и подходы обеспечения безопасности и качества обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; способы разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях;</p> <p>уметь: диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг, выбирать правильные методы противодействия угрозам; обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь;</p> <p>владеть: навыками организации безопасного и качественного обслуживания, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, здравоохранения), инструктировать субъектов гостиничной деятельности о требованиях безопасности в гостинице; навыками обеспечения</p>

		безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях
--	--	---

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	108 (3 зач. ед)	108 (3 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего)	21	4
в том числе:		
Лекции	7	2
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	14	2
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	87	104
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Основы законодательства по обеспечению безопасности в гостиницах. Цель и задачи дисциплины. Понятие безопасности. Система законодательства в области обеспечения безопасности гостиничного дела. Характеристика основных правовых источников в области безопасности гостиничного бизнеса.

Тема 2. Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения. Принципы, задачи и функции системы безопасности в гостинице. Источники и факторы угроз безопасности гостиницы. Основные направления обеспечения безопасности в гостинице. Комплекс организационных и технических мер. Задачи и функции основных элементов системы безопасности.

Тема 3. Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения. Виды службы безопасности. Задачи и функции службы безопасности. Принципы деятельности службы безопасности. Организационная структура службы безопасности. Способы охраны объектов гостиницы. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности.

Тема 4. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения. Классификация технических средств обеспечения

безопасности гостиницы. Комплекс технических средств в гостинице. Основные подсистемы комплекса безопасности. Современные средства безопасности в гостинице. Ответственные службы, инструкции по работе с системами безопасности.

Тема 5. Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения. Общие понятия: информация, конфиденциальность, персональные данные, информационная безопасность. Сведения, подлежащие защите. Методы и средства защиты информации.

Тема 6. Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта на территории гостиницы. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности гостиниц. Паспорт безопасности гостиницы.

Тема 7. Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения. Пожаробезопасность. Основные понятия. Причины возникновения пожара. Пожарная охрана. Система обеспечения пожарной безопасности. Требования к пожарной безопасности. Нормативно правовое регулирование в области пожарной безопасности. Разработка и реализация мер пожарной безопасности. Права, обязанности и ответственность в области обеспечения пожарной безопасности в гостинице.

Тема 8. Пищевая безопасность в гостинице. Источники рисков при организации питания в гостинице, Санитарно-эпидемиологические требования на предотвращение вредного воздействия факторов. документы, разрабатываемые на всех стадиях процесса обеспечения питания в гостинице, надзорные органы в области безопасности питания.

Тема 9. Экологическая безопасность в гостинице. Понятие экологической безопасности. Меры по обеспечению экологической безопасности. Современные средства экологической безопасности в гостинице. Эко-гостиницы.

Тема 10. Проведение аудита безопасности гостиницы. Анализ системы безопасности гостиницы. Организации, проводящие аудит безопасности гостиницы. Требования к аудиту.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Основы законодательства по обеспечению безопасности в гостиницах.	2	2
2.	Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения.		
3.	Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения.		
4.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения.	2	
5.	Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.		
6.	Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения.		
7.	Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения.	3	

8.	Пищевая безопасность в гостинице.		
9.	Экологическая безопасность в гостинице.		
10.	Проведение аудита безопасности гостиницы.		
Итого:		7	2

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Основы законодательства по обеспечению безопасности в гостиницах.	2	2
2.	Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения.		
3.	Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения.	2	
4.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения.		
5.	Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.	2	
6.	Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения.		
7.	Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения.	2	
8.	Пищевая безопасность в гостинице.		
9.	Экологическая безопасность в гостинице.	2	
10.	Проведение аудита безопасности гостиницы.		
Итого:		14	2

4.5. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1.	Основы законодательства по обеспечению безопасности в гостиницах.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	8	8
2.	Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	8	10
3.	Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	8	10
4.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	10
5.	Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
6.	Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
7.	Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
8.	Пищевая безопасность в гостинице.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
9.	Экологическая безопасность в гостинице.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
10.	Проведение аудита безопасности гостиницы.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы.	9	11
Итого:			87	104

4.6. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Безопасность в гостинице» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Организация обеспечения безопасности гостиницы. / Под ред. Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова.Л.А. // Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016 НТБ МИИТ
2. Ушаков, Р. Н.; Организация обеспечения безопасности гостиницы: учебное пособие.; Директ-Медиа, Москва|Берлин; 2016; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851> (Электронное издание)
3. Бгатов А. П. Безопасность в туризме: Учебное пособие / А.П. Бгатов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 176 с.- ISBN 978-5-91134-756-7 (электронный ресурс – ЭБС «Инфра-М»).
4. Захарова, Н. А.; Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для спо.; Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, Саратов, Москва; 2020; <http://www.iprbookshop.ru/93539.html> (Электронное издание)
5. Руденко, Л. Л.; Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров.; Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, Москва; 2021; <http://www.iprbookshop.ru/102280.html> (Электронное издание)
6. Варивода В.С., Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие для вузов. / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2015. - 167 с. - ISBN - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: http://www.studentlibrary.ru/book/stavgau_0045.html
7. Виноградова М.В., Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства / Виноградова М.В. - М.: Дашков и К, 2010. - 280 с. – ISBN 978-5-394-00716-3 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394007163.html>
8. Владыкина Ю.О., Техника и технологии в сервисе и туризме: учебное пособие / Владыкина Ю.О. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2017. - 192с. - ISBN 978-5-7782-3283-9 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778232839.html>
9. Дехтярь Г.М., Стандартизация и сертификация в туризме: учеб. пособие / Г.М. Дехтярь. - 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Финансы и статистика, 2014. - 368 с. - ISBN 978-5-279-03362-1 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033621.html>
10. Сенин В.С., Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения: учеб. пособие / В.С. Сенин, А.В. Денисенко. - М.: Финансы и статистика, 2007. - 144 с. - ISBN 5-279-02880-0 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5279028800.html>
11. Смагулов Б.К., Стандартизация, сертификация и финансовое обеспечение в туристской индустрии / Смагулов Б.К. - М.: ФЛИНТА, 2017. - 278 с. - ISBN 978-5-9765-1524-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976515246.html>
12. Черевичко Т.В., Теоретические основы гостеприимства: учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА, 2014. - 288 с. - ISBN 978-5-9765-0024-2 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976500242.html>
13. Штейнгольц Б.И., Современные гостиничные технологии / Штейнгольц Б.И. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2014. - 176 с. - ISBN 978-5-7782-2524-4 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента»: [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778225244.html>

б) дополнительная литература

1. Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие/ Никольская Е.Ю., Попов А.А. — Москва: КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-07963-8. — URL: <https://book.ru/book/938842> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст: электронный.

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Федулин А.А., под ред., Скабеева Л.И., Духовная Л.Л., Стахова Л.В. — Москва: КноРус, 2022. — 405 с. — ISBN 978-5-406-06950-9. — URL: <https://book.ru/book/939986> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст: электронный.

3. Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг: учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. — Москва: Русайнс, 2021. — 197 с. — ISBN 978-5-4365-5164-7. — URL: <https://book.ru/book/936360> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст: электронный.

г) интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary — Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» — Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

3. Научная библиотека имени А. Н. Коняева — Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Безопасность в гостинице» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Безопасность в гостинице»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Пороговый	знать: основные понятия и нормативные акты, регламентирующие безопасность и качество в туризме и гостиничной индустрии, классификацию угроз безопасности в сфере гостеприимства, основные направления обеспечения безопасности гостиничных комплексов; методы и подходы обеспечения безопасности и качества обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; способы разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях;
Основной		Базовый	уметь: диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг, выбирать правильные методы противодействия угрозам; обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь;

Заключительный		Высокий	<p>владеть:</p> <p>навыками организации безопасного и качественного обслуживания, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, здравоохранения), инструктировать субъектов гостиничной деятельности о требованиях безопасности в гостинице;</p> <p>навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p>

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины.

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Тема 3. <i>Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 4. <i>Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 8. <i>Пищевая безопасность в гостинице.</i></p> <p>Тема 9. <i>Экологическая безопасность в гостинице.</i></p>	4
			<p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и</p>	<p>Тема 1. <i>Основы законодательства по обеспечению безопасности в</i></p>	

			<p>общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p><i>гостиницах.</i> Тема 2. <i>Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i> Тема 5. <i>Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i> Тема 6. <i>Антитеррористи ческая защищенность в гостинице и иных средствах размещения.</i> Тема 7. <i>Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения.</i> Тема 10. <i>Проведение аудита безопасности гостиницы.</i></p>	
--	--	--	--	--	--

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	<p align="center">ОПК-3.</p> <p>Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>знать: методы и подходы обеспечения безопасности и качества обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; способы разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях;</p> <p>уметь: обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь;</p> <p>владеть: навыками организации безопасного и качественного обслуживания, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, здравоохранения), инструктировать субъектов гостиничной деятельности о требованиях безопасности в гостинице; навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	<p>Тема 3. <i>Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 4. <i>Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 8. <i>Пищевая безопасность в гостинице.</i></p> <p>Тема 9. <i>Экологическая безопасность в гостинице.</i></p>	<p align="center">тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)</p>

		<p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p>знать: основные понятия и нормативные акты, регламентирующие безопасность и качество в туризме и гостиничной индустрии, классификацию угроз безопасности в сфере гостеприимства, основные направления обеспечения безопасности гостиничных комплексов;</p> <p>уметь: диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг, выбирать правильные методы противодействия угрозам;</p> <p>владеть: навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>Тема 1. <i>Основы законодательства а по обеспечению безопасности в гостиницах.</i></p> <p>Тема 2. <i>Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 5. <i>Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 6. <i>Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения.</i></p> <p>Тема 7. <i>Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения.</i></p> <p>Тема 10. <i>Проведение аудита безопасности гостиницы.</i></p>	<p>тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)</p>
--	--	--	---	---	---

1. Типовые тестовые задания

(пороговый уровень)

1. Безопасность путешествий декларировалась в:
 - а) Хартии туризма;
 - б) Международных медико-санитарных правилах;
 - в) Киотской конвенции.
2. Безопасность проживания в средствах размещения туристов обеспечивается соблюдением требований, установленных:
 - а) ФЗ №132 «Об основах туристской деятельности в РФ»;
 - б) Правила предоставления гостиничных услуг
 - в) ГОСТ Р 51185 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
3. Снижение какого фактора риска обеспечивается применением оборудования и препаратов для дезинфекции, стерилизации, дератизации:
 - а) психофизиологические нагрузки;

- б) пожароопасность;
 - в) травмоопасность;
 - г) биологические воздействия;
4. Безопасность туристской услуги – это:
- а) отсутствие допустимого риска, нанесения ущерба жизни, здоровью и имуществу туристов во время планирования и совершения путешествия (экскурсии);
 - б) отсутствие недопустимого риска, нанесения ущерба жизни, здоровью и имуществу туристов во время планирования и совершения путешествия (экскурсии);
 - в) отсутствие опасности на маршруте, в средстве размещения, а также нанесения ущерба жизни и имуществу туристов во время совершения путешествия (экскурсии).
5. На основании периода возникновения опасности выделяют две категории факторов риска:
- а) предварительные и непосредственные;
 - б) объективные и субъективные;
 - в) простые и сложные;
 - г) формальные и неформальные.
6. При выборе транспортных средств туристская компания должна:
- а) обеспечить безопасность транспортировки туристов;
 - б) технически исправный транспорт, квалифицированных водителей;
 - в) оба варианта верны.
7. Проживающим в гостинице запрещается хранить в номере легковоспламеняющиеся материалы, оружие. При уборке номера горничная обнаружила в шкафу оружие. Как она должна поступить?
- а) сообщить об этом дежурному администратору;
 - б) сообщить об этом директору гостиницы;
 - в) немедленно сообщить в милицию;
 - г) изъять оружие и сдать его директору или его заместителю.
8. В случае кражи их номера личных вещей проживающего составляется акт. Кто присутствует при составлении акта о пропавших из номера вещах?
- а) потерпевший, представитель администрации, сотрудник милиции;
 - б) потерпевший, два представителя администрации;
 - в) потерпевший, два свидетеля из числа проживающих, работник гостиницы.
9. Дежурный администратор заметил на одном из этажей гостиницы подозрительного незнакомого человека. Как он должен поступить? Выберите правильный ответ:
- а) обязательно спросить его, кого и из какого номера он хочет видеть;
 - б) спросить, к кому и в какой номер он пришел, и проводить его до указанного номера;
 - в) постараться не привлекать внимание посетителя, проследить за ним.
10. На одном из этажей многоэтажной гостиницы возникло задымление. Что необходимо сделать служащим в первую очередь? Ваше мнение:
- а) вызвать пожарную команду;
 - б) сообщить дежурному администратору или вышестоящему начальству, где бы оно ни находилось;
 - в) использовать огнетушители;
 - г) обесточить помещение, откуда идет дым.

Методические рекомендации:

При использовании формы текущего контроля «Тестирование» студентам могут предлагаться задания на бумажном носителе.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тестирование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	85 -100% правильных ответов
4	71-85% правильных ответов
3	61-70% правильных ответов
2	60% правильных ответов и ниже

2. Вопросы для обсуждения (индивидуальные задания)

(пороговый уровень)

- 1) Анализ услуг в области безопасности
- 2) Информационно-коммерческая безопасность: защита коммерческой тайны.
- 3) Основы защиты коммерческой информации и интеллектуальной собственности в гостиничной деятельности.
- 4) Российские стандарты, определяющие уровень безопасности гостиничных услуг,
- 5) Компьютерная преступность и безопасность.
- 6) «Противосаботажная» система — система интеллектуального управления электропитанием гостевых номеров.
- 7) Воровство в отеле.
- 8) Соотношение потребностей и интересов в структуре туристской деятельности.
- 9) Структура службы безопасности средней гостиницы
- 10) Права и обязанности службы безопасности как структурного подразделения гостиницы
- 11) Комбинированная охрана гостиничного предприятия
- 12) Обеспечение безопасности коммерческой тайны гостиничного предприятия
- 13) Организация инженерно-технической защиты гостиничного предприятия
- 14) Организация обеспечения безопасности внешней деятельности.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «индивидуальное задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Доклад (сообщение) представлен(о) на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Доклад (сообщение) представлен(о) на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Доклад (сообщение) представлен(о) на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Доклад (сообщение) представлен(о) на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

3. Разноуровневые задачи и задания

(базовый уровень)

1. Составление правил поведения в нестандартных ситуациях.

Задание. Приведите примеры нестандартных ситуаций в гостинице. Составьте правила поведения в таких ситуациях.

2. Изучение схемы эвакуации при пожаре в гостинице.

Задание: Составьте схему эвакуации гостей гостиницы с одного из этажей.

3. Составление правил безопасной работы с электроприборами и химическими средствами для уборки.

Задание: Перечислите электроприборы, с которыми имеет дело горничная. Перечислите вредные воздействия моющих и чистящих средств. Составьте правила безопасной работы горничной во время уборки помещений.

4. «Правила ТБ при проведении уборочных работ в номерах и служебных помещениях».

нестандартные и чрезвычайные ситуации в гостиницах;

правила поведения персонала гостиницы в нестандартных ситуациях;

правила работы с чистящими и моющими средствами;

правила работы с электроприборами;

схемы эвакуации при пожаре.

Методические рекомендации:

На основе изучения основных теоретических положений следует сформулировать собственное обоснованное мнение по проблемам и возможным путям их решения в данной области управления (в зависимости от конкретной постановки вопроса).

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству

«разноуровневые задания и задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Обучающийся полностью и правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
4	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
3	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
2	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

4. Практическое (прикладное) задание

(заключительный уровень)

В процессе изучения дисциплины для овладения практическими навыками студенты работают с кейсами (ситуационными задачами).

Кейс (в переводе с англ. - случай) представляет собой проблемную ситуацию, предлагаемую студентам в качестве задачи для анализа и поиска решения.

Кейс – описание ситуации, которая возникает в процессе разработки, производства и обмена товаров и услуг. Ситуации, как правило, связаны с поведением покупателя, которое трудно предсказать или измерить, в таких кейсах нет ясного решения и достаточного количества информации. Обычно кейс содержит схематическое словесное описание, статистические данные, а также мнения и суждения.

Для успешного анализа кейсов следует придерживаться ряда принципов:

- используйте знания, полученные в процессе лекционного курса;
- внимательно читайте кейс для ознакомления с имеющейся информацией, не торопитесь с выводами;
- не смешивайте предположения с фактами.

Анализ кейса должен осуществляться в определенной последовательности:

- 1 Выделение проблемы.
- 2 Поиск фактов по данной проблеме.
- 3 Рассмотрение альтернативных решений.
- 4 Выбор обоснованного решения.

***При проведении письменного анализа кейса помните, что основное требование, предъявляемое к нему, – краткость.

Известный специалист по методике решения ситуационных задач Эндрю Тоул считает, что «кейс – катализатор, ускоряющий процесс обучения путем привнесения в него практического опыта».

Выполните задания

- 1.Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности крупных гостиниц (250 - 300 номеров).
- 2.Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности малых гостиниц (20-30 номеров).
- 4.Структура службы безопасности и мероприятия для охраны мотеля.
- 5.Структура службы безопасности и мероприятия для охраны ботеля.
- 6.Технические средства противопожарной безопасности гостиниц.
- 7.Технические средства спасения гостей в гостинице при пожаре.
- 8.Мероприятия по безопасности в гостинице, разработанные на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).
- 9.Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице.
- 10.Требования к персоналу службы безопасности гостиницы, правила приема, увольнения, техническое оснащение, контроль.
- 11.Мероприятия по обеспечению безопасной транспортировке гостей на автотранспортных средствах (автобус, микроавтобус, такси, машина на прокат).
- 12.Обеспечение безопасности здоровья гостей в гостинице в местах общего пользования (сауна, солярий, баня, бассейн).
- 13.Порядок действия службы безопасности и других служб при возникновении ЧП в гостинице (хулиганство, проникновение в номер, в зону).
- 14.Мероприятия по обеспечению электробезопасности гостиниц.
- 15.Комплекс мер по обеспечению безопасного питания гостей в гостинице.
- 16.Организация мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы.

17. Мероприятия и технические средства по обеспечению безопасности периметра гостиницы.

18. Мероприятия и технические средства по обеспечению безопасности номеров гостиниц.

19. Меры профилактики по предотвращению хищений в гостинице (номер, кухня, шведский стол, банкетный зал, конференц-зал).

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практическое задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Практические задания выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
3	Практические задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Практические задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

5. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Основные угрозы для гостей гостиницы и страховые случаи.
2. Основные угрозы для персонала и страховые случаи.
3. Принципы построения системы безопасности в гостинице и взаимодействие службы безопасности с другими службами гостиницы.
4. Охарактеризуйте понятия зоны и рубежи охраны, примеры.
5. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами.
6. Мероприятия по обеспечению безопасности клиентов в гостинице при введении чрезвычайного положения в стране, регионе, городе.
7. Структура службы безопасности гостиницы, обязанности, состав.
8. Выбор охранной фирмы, требования к персоналу службы безопасности, контроль, техническое оснащение охранников, тренинг.
9. Мероприятия по обеспечению системы безопасности при увольнении персонала.
10. Требования по безопасности к зданию гостиниц, аудит безопасности.
11. Требования к безопасности к номеру в гостинице, паспорт безопасности.
12. Порядок действий сотрудников службы безопасности при стандартных случаях в гостинице (потеря ключей, попытка взлома, проникновение в здание, номер, зону).
13. Мероприятия по безопасности к сотрудникам, связанных с деньгами, месту размещения кассы и камеры хранения, их охрана.
14. Мероприятия по обеспечению безопасности систем жизнеобеспечения.
15. Мероприятия по обеспечению безопасности помещений гостиницы (ресторан, кухня).
16. Мероприятия по обеспечению безопасности комнаты для хранения ценных вещей и документов).
17. Мероприятия по обеспечению безопасности в залах ресторанов, казино, игровых автоматов.
18. Организация противопожарной системы безопасности гостиницы.
19. Организация противопожарной безопасности клиента в номере.

20. Технические средства предупреждения о пожаре внутри гостиницы, типы применяемых извещателей.
21. Индивидуальные средства спасения клиентов при пожаре в гостинице, спринклерные и дренчерные системы пожаротушения.
22. Мероприятия по обеспечению электробезопасности в гостиницах.
23. Мероприятия по безопасности при перемещении клиентов в лифтах.
24. Требования к установке автономных источников энергоснабжения, порядок их запуска при чрезвычайной ситуации.
25. Организация системы предупреждения в гостинице при возникновении чрезвычайной ситуации.
26. Особый режим работы средства автоматизации гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций.
27. Способы оповещения, спасения, эвакуации гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, профилактика.
28. Требования по экологической безопасности гостиниц (номер, краска, мебель, пыль, вода и др.).
29. Экологические требования по безопасности к химчистке, прачечной, хлораторной гостиницы.
30. Экологические требования по безопасности к системам водо- и воздухоподготовки гостиницы.
31. Мероприятия для обеспечения безопасности номеров по акустике, электромагнитному излучению, радиации, возгоранию опасных веществ.
32. Организация медсанчасти в гостинице, функции, обязанности.
33. Мероприятия по инфекционной безопасности гостиниц (постельное белье, обработка, обработка поступающего воздуха, водоподготовка).
34. Требования по безопасности к уборке номеров, вестибюлей, коридоров, технологии мытья окон.
35. Мероприятия по безопасности при обработке постельного белья, технологии очистки сточных вод.
36. Мероприятия по сбору пищевых и бытовых отходов в гостинице, способы хранения и удаления.
37. Требования по безопасности к пунктам питания в гостиницах (поставка, перевозка, хранение, подготовка), сопроводительные документы.
38. Требования по безопасности к подготовке блюд, сроки хранения на кухне, на столах, при кейтеринге.
39. Способы фальсификации продуктов питания, профилактика.
40. Организация охраны периметра гостиниц, технические средства.
41. Организация охраны здания гостиниц, технические средства.
42. Организация охраны номеров в гостинице, технические средства.
43. Организация системы контроля доступа в гостинице, типы применяемых датчиков контроля доступа.
44. Организация идентификации личности гостей и персонала в гостинице.
45. Место систем видеонаблюдения в системе безопасности гостиницы.
46. Способы проникновения и прослушивания клиентов в номере и помещениях гостиниц.
47. Требования к оборудованию комнаты для конфиденциальных переговоров.
48. Особенности обеспечения безопасности мотеля, ботеля, кемпингов.
49. Хищения в гостинице и мероприятия по предотвращению.
50. Мероприятия по предотвращению хищений при уборке номеров и на кухне.
51. Источники хулиганства в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
52. Источники криминала в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
53. Источники терроризма в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.

54. Похищение людей при доставке клиентов в гостиницу, из гостиницы, с экскурсий, меры профилактики и мероприятия по спасению.
55. Мероприятия по безопасной эксплуатации машин и оборудования в гостиницах.
56. Безопасность эксплуатации бойлерных и местных котельных внутри гостиницы.
57. Особенности обеспечения безопасности при проведении массовых мероприятий в гостиницах (выставки, конференции, рестораны, казино, ночные клубы).
58. Особый режим работы службы безопасности при проживании и посещении вип-персон в гостиницах.
59. Экономическая безопасность и обеспечение коммерческой тайны в гостиницах, мероприятия.
60. Поддельные платежные документы в гостиницах и способы распознавания.
61. Защита системы внутренних расчетов в гостинице.
62. Мероприятия по обеспечению правовой защиты гостиницы.
63. Значимость взаимодействия диспетчерской службы, АСУ и службы безопасности в обеспечении комплексной системы безопасности гостиницы.

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации «Экзамен»

Национальная шкала	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
не удовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)