

Утверждаю:  
Декан естественно-географического  
факультета



Жеглов С.В.  
«30» августа 2019 г.

## Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность в гостиничном предприятии»

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки – Гостиничная деятельность

Форма обучения – заочная

Срок освоения ОПП – нормативный - 4 года 6 месяцев

Факультет – естественно-географический факультет

Кафедра – экономической и социальной географии и туризма

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность в гостиничном предприятии» являются научить студентов разрабатывать основы концепции безопасности для гостиниц, организовывать собственную службу безопасности, научить взаимодействию с другими структурными подразделениями гостиницы и службами гостиничного комплекса, приобрести представление о проблемах обеспечения безопасности для гостиниц разного класса и основах организации комплексной системы безопасности гостиницы, о типах и характеристиках оборудования для обеспечения безопасности, об особенностях службы безопасности гостиницы.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

2.1 Учебная дисциплина «Безопасность в гостиничном предприятии» относится к циклу Б1.В.ОД.13 Обязательные дисциплины.

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

- Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг.

2.3 Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Организация туристской деятельности

2.4. Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы:

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК), общепрофессиональные компетенции (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание Компетенции (ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ОК – 7	Способность к самоорганизации и самообразованию.	<p>Функциональную структуру управления службы безопасности.</p> <p>Существующие угрозы для клиентов и персонала гостиницы.</p> <p>Принципы организации службы безопасности.</p> <p>Классификацию рисков.</p>	<p>Эффективно применять меры защиты от вредных воздействий;</p> <p>Разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям гостиничного бизнеса.</p>	<p>Навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы.</p> <p>Навыками организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса.</p>
2	ОПК–1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных техноло-	<p>Теоретические основы безопасности жизнедеятельности в гостиничном бизнесе.</p> <p>Правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности.</p> <p>Функциональные обязанности подразделений службы безопасности.</p>	<p>Определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации.</p> <p>Диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг.</p> <p>Применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты.</p>	<p>Навыками разрабатывать документы, регламентирующие деятельность службы безопасности гостиницы.</p> <p>Основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса.</p> <p>Осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для уточ-</p>

		гий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.			нения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия.
3	ПК– 7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.	Основные нормативно-правовые акты, их основное содержание и формы. Руководство к действию в кризисных ситуациях для индустрии гостеприимства. Разбираться в особенностях простых и комплексных систем обеспечения безопасности.	Организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечить техническую и коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии, оказывать первую медицинскую помощь. Обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности.	Навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации. Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы. Навыками организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.

				Обосновывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.	
--	--	--	--	--	--

1.

2. 2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ: <b>Безопасность в гостиничном предприятии</b>					
Цель дисциплины		Целями освоения дисциплины «Безопасность в гостиничном предприятии» являются научить студентов разрабатывать основы концепции безопасности для гостиниц, организовывать собственную службу безопасности, научить взаимодействию с другими структурными подразделениями гостиницы и службами гостиничного комплекса, приобрести представление о проблемах обеспечения безопасности для гостиниц разного класса и основах организации комплексной системы безопасности гостиницы, о типах и характеристиках оборудования для обеспечения безопасности, об особенностях службы безопасности гостиницы.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИН-ДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОК – 7	Способность к самоорганизации и самообразованию.	Знать функциональную структуру управления службы безопасности, существующие угрозы для клиентов и персонала гостиницы, принципы организации службы безопасности, классификацию рисков.	Работа с терминами. Работа в группах. Работа учебной и научной ли-	Практическая работа. Индивидуальное устное собеседование.	<u>ПОРОГОВЫЙ</u> Знает функциональную структуру управления службы безопасности, существующие угрозы для клиентов и персонала

		<p>Уметь эффективно применять меры защиты от вредных воздействий; разработать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности; выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям туристской деятельности.</p> <p>Владеть навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничной индустрии, организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы и организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса.</p>	<p>тературой.</p>		<p>гостиницы, принципы организации службы безопасности, классификацию рисков.</p> <p><b><u>ПОВЫШЕННЫЙ</u></b></p> <p>Умеет эффективно применять меры защиты от вредных воздействий; разработать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности; выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям туристской деятельности.</p> <p>Владеет навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничной индустрии, организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы и организации мероприятий</p>
--	--	---	-------------------	--	---

					по обеспечению безопасности гостиничного комплекса.
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>					
ОПК – 1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристического продукта.	<p>Знать теоретические основы безопасности жизнедеятельности в гостиничном бизнесе, правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности, функциональные обязанности подразделений службы безопасности.</p> <p>Уметь определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации; диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании туристских услуг; применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты.</p> <p>Владеть навыками разработки документов, регламентирующих деятельность службы безопасности гостиницы, основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для</p>	Работа с терминами. Работа в группах. Работа учебной и научной литературой.	Практическая работа. Индивидуальное устное собеседование.	<p style="text-align: center;"><u><b>ПОРОГОВЫЙ</b></u></p> <p>Знает теоретические основы безопасности жизнедеятельности в гостиничном бизнесе, правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности, функциональные обязанности подразделений службы безопасности.</p> <p style="text-align: center;"><u><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b></u></p> <p>Умеет определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации; диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании</p>

		уточнения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия.			<p>нии туристских услуг; применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты.</p> <p>Навыками разработки документов, регламентирующих деятельность службы безопасности гостиницы, основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для уточнения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия.</p>
--	--	--	--	--	---

**Профессиональные компетенции**

ПК-7	Готовность применять современные технологии гостиничной	Знать основные нормативно-правовые акты, их основное содержание и формы, руководство к действию в кризисных ситуациях для индустрии туризма, разбирается в особенностях простых и комплексных си-	Работа с терминами. Работа в группах. Работа учебной и научной ли-	Практическая работа. Индивидуальное устное собеседование.	<u><b>ПОРОГОВЫЙ</b></u> Знает основные нормативно-правовые акты, их основное содержание и формы, руководство к действию в кризисных си-
------	---	---	--	--	--



<p>деятельности в работе с потребителем.</p>	<p>ством обеспечения безопасности.</p> <p>Уметь организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечить техническую и коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии, оказывать первую медицинскую помощь; обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; обосновывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.</p> <p>Владеть навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации. Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы. Навыками организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.</p>	<p>тературой.</p>	<p>Тестирование.</p>	<p>туациях для индустрии туризма, разбирается в особенностях простых и комплексных систем обеспечения безопасности.</p> <p><b><u>ПОВЫШЕННЫЙ</u></b></p> <p>Умеет организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечить техническую и коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии, оказывать первую медицинскую помощь; обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; обос-</p>
--	---	-------------------	----------------------	--

					<p>новывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.</p> <p>Владеет навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации.</p> <p>Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы.</p> <p>Навыками организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.</p>
--	--	--	--	--	--

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		№ 4 часы
1	2	3
<b>1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>2. Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
В том числе		
<i>СРС в семестре:</i>		
Подготовка к защите отчета по практическим работам	14	14
Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам	14	14
Подготовка к тестированию знаний фактического материала	14	12
Разбор ситуативных проблем.	12	12
<i>СРС в период сессии:</i>		
Подготовка к зачету	4	4
Вид промежуточной аттестации	Зачет (3)	Зачет (3)
ИТОГО: Общая трудоемкость	Часов	<b>72</b>
	Зачет. единиц	<b>2</b>

## 2.Содержание учебной дисциплины и модуля

### 2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ се-мест-ра	№ раз-дела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
4	1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	Современные проблемы экономической безопасности предприятия в России. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах. Характеристика носителей угроз. Способы профилактики и борьбы. Особый режим работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности, привлечение сотрудников МВД и ФСБ, совместная работа сотрудников службы безопасности и охраны клиентов при посещении вип-персон.
4	2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.	Понятие законодательства в области обеспечения безопасности туризма. Характеристика основных источников законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса. Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса.
4	3	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.	Методика разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности в гостинице. Вневедомственная охрана при органах внутренних дел Российской Федерации. Частная охранная деятельность и гостиничное предприятие.
4	4	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.	Технические средства обеспечения безопасности. Охрана периметра, охрана стоянок, контроль доступ людей и транспортных средств, типы шлагбаумов, системы считывания номеров автомашин, количество

			<p>въездов, количество постов охраны в дневное и ночное время, места расстановки. Патрулирование и контроль. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, отеля, кемпинга.</p> <p>Система контроля доступа в здание и помещения. Схема действий СБ при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потере ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.</p>
--	--	--	--

### Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
			Л	ПЗ	СРС	Всего
4	1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	2	2	14	18
4	2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.	2	2	14	18
4	3	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.		4	14	18
4	4	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.	2		12	14
4	5	Зачет				4
		<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>54</b>	<b>72</b>

### 2.3. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебным планом

### 2.4. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом

### 3. Самостоятельная работа студента

#### 3.1 Виды СРС

№ Семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
4	1	Угрозы безопасности в сфере гостиниц	1. Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам	4

		ничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	(работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2. Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 3. Подготовка к тестированию знаний фактического материала 4. Разбор ситуативных проблем.	4 4 2
4	2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.	1. Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2. Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 3. Подготовка к тестированию знаний фактического материала 4. Разбор ситуативных проблем.	4 4 4 2
4	3	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.	1. Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2. Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 3. Подготовка к тестированию знаний фактического материала 4. Разбор ситуативных проблем.	4 4 4 2
4	4	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.	1. Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2. Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 3. Подготовка к тестированию знаний фактического материала 4. Разбор ситуативных проблем.	4 4 2 2
		<b>Итого в семестре</b>		<b>54</b>

## 3.2 График работы студента

### 3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

#### Нормативная:

1. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
3. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
4. ГОСТ 50681-2010 Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
7. ГОСТ Р 5406-2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования».
8. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
9. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента
10. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
- 11.Справочные системы «Гарант», «Консультант - плюс».

#### **Примерные темы для самостоятельной подготовки студентов.**

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 изменяемых 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.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине призвана не только закреплять и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях, но и формировать умения ориентироваться в многообразии материала, умения обобщать, реферировать, умения организовать свое время, способствовать развитию у студентов творческих навыков, выразить свою точку зрения на изученные вопросы и задания. При выполнении самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с монографическими исследованиями.

### **3.3.1. Контрольные работы/рефераты (в пункте подраздела указываются примерные темы контрольных работ и рефератов и даются необходимые рекомендации по их выполнению.)**

1. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности крупных гостиниц (250 - 300 номеров).
2. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности малых гостиниц
3. (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).
20. Информационная безопасность. Защита коммерческой тайны. Конкурентная разведка.

#### Рекомендации к подготовке рефератов

Тема рефератов определяется программой курса и индивидуально преподавателем и студентом. Он должен раскрыть обозначенную проблему на основе проработки литературных источников и материалов периодической печати, а также материалов Интернет.

В начале реферата обозначается цель работы и проводится ее план. В конце прилагается список использованных источников с указанием страницы для статьи – для страницы издания. В тексте необходимы ссылки на источники. Содержание реферата представляется на практической работе с последующим обсуждением. Реферат должен быть выполнен аккуратно, ярким литературным языком, напечатан, с выполнением требований к их оформлению. Подготовка реферата преследует целью выявление возможностей студента работать самостоятельно, анализировать и обобщать использованный материал.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (см. Фонд оценочных средств)

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозеров – М.: ИД: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017 – 336 с.	1 – 5	8	34	1

2	Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства [Текст]: учебное пособие / А.Б. Косолапов, Т.И.Елисеева – М.: КноРус, 2008 – 200 с.	1 – 5	8	6	0
3	Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 139 с. : табл. - Библиогр.: с. 122-124. - ISBN 978-5-4475-8304-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851</a> (05.11.2019).	1 – 5	8	ЭСБ	

## 5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Страхование и риски в туризме [Текст]: учебное пособие / Л.И. Черникова. – Москва: Академия, 2010. – 160 с.	1 – 5	8	5	0
2	Кучеренко, В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2013. — 160 с. [Электронный ресурс].— Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90665">https://e.lanbook.com/book/90665</a> . — Загл. с экрана. (16.10.2019).	1 – 5	8	15	0
3	Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 139 с. : табл. - Библиогр.: с. 122-124. - ISBN 978-5-4475-8304-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851</a> (16.11.2019).	1 – 5	8	ЭБС	1

### 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 08.11.2019).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
3. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
4. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
6. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
7. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red) (дата обращения: 01.06.2019).
8. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 - ]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
9. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2019).

### 5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : сайт.– Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru), свободный (дата обращения: 01.06.2019).
2. HoReCa [Электронный ресурс] : интернет-портал. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).
3. New Hotel [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), свободный (дата обращения: 01.06.2019).
4. RATA-news [Электронный ресурс] : ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. – 2000 - . – М., 2000 - . – Ежедн. – Режим доступа: <http://ratanews.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2019).

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Стандартно оборудованные лекционные аудитории

Аудитории, оборудованные мультимедийными проекторами, системными блоками, интерактивная доска используемые в учебном процессе.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: стандартное оборудование для учебной аудитории.

6.3. Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

## 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Организация деятельности студента</b>
Лекция	<p>Во время лекции студенты должны внимательно слушать преподавателя, не отвлекаться. Во время чтения лекции преподавателем студенты составляют конспект: кратко, схематично, последовательно фиксируют основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечают важные мысли, выделять ключевые слова, термины. При работе с лекцией необходимо обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации или на практическом занятии. Уделить внимание основным понятиям.</p>
Практические занятия	<p>При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе.</p> <p>Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.</p>
Контрольная работа (тестирование)	<p>Изучение материалов основной и дополнительной литературы по темам тестирования. Изучение справочных изданий, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Проработка конспекта лекций по соответствующей тематике.</p>
Реферат	<p>При работе над рефератом необходимо формулировать тему; подобрать и изучить основных источников по теме; составить библиографию; обработать и систематизировать информацию; разработать план; подготовить реферат. Содержание реферата должно отражать: знание</p>

	современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.
Подготовка к зачету	<p>При подготовке к зачету необходимо изучить вопросы или задания, предложенные преподавателем. При подготовке необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую основную и дополнительную литературу, материалы выполненных практических работ, материалы подготовленных рефератов.</p> <p>Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов.</p>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (*при необходимости*)

1. Использование на занятиях слайд-презентаций
2. Проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142 от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11. Иные сведения

## Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

*Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости*

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	ОК – 7, ОПК – 1, ПК – 7	Зачет
2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.		
3	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.		
4	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.		



## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента	
ОК – 7	Способность к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать</b>	ОК7 31	
		1. Функциональную структуру управления службы безопасности.		
		2. Существующие угрозы для клиентов и персонала гостиницы.		ОК7 32
		3. Принципы организации службы безопасности.		ОК7 33
		4. Классификацию рисков.	ОК 7 34	
		<b>Уметь</b>	ОК7 У1	
		1. Эффективно применять меры защиты от вредных воздействий;		
		2. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности;		ОК7 У2
		3. Выбирать правильные методы противодействия угрозам и опасностям гостиничной индустрии.	ОК7 У3	
		<b>Владеть</b>	ОК7 В1	
		1. Навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности туристов;		
		2. Навыками организации мероприятий по противопожарной безопасности гостиницы.		ОК7 В2
		3. Навыками организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса.	ОК 7 В3	
ОПК – 1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе инфор-	<b>Знать</b>	ОПК 1 31	
		1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности в гостиничном бизнесе.		
		2. Правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности;	ОПК 1 32	

	мационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристического продукта.	3. Функциональные обязанности подразделений службы безопасности.	ОПК1 33
		<b>Уметь</b>	ОПК 1 У1
		1.Определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации;	
		2.Диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг.	
		3.Применение на практике методов групповой и индивидуальной защиты;	ОПК 1 У3
		<b>Владеть</b>	ОПК 1 В1
		1.Навыками разрабатывать документы, регламентирующие деятельность службы безопасности гостиницы.	
		2.Основные нормативно-правовые акты, влияющие на развитие безопасности гостиничного бизнеса.	
		3.Осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения) для уточнения и разработки мероприятий по безопасности гостиничного предприятия.	ОПК 1 В3
ПК-7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.	<b>Знать</b>	ПК 7 31
		1.Основные нормативно-правовые акты, их основное содержание и формы.	
		2.Руководство к действию в кризисных ситуациях для индустрии гостеприимства.	
		3.Разбираться в особенностях простых и комплексных систем обеспечения безопасности.	ПК 7 33
		<b>Уметь</b>	ПК 7 У1
1.Организовать защитные мероприятия при возникновении чрез-			

		<p>вычайных ситуаций, обеспечить техническую и коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии, оказывать первую медицинскую помощь.</p>	
		<p>2.Обосновывать законодательства в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности.</p>	ПК 7 У2
		<p>3.Обосновывать понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности.</p>	ПК 7 У3
		<p><b>Владеть</b></p>	
		<p>1. Навыками эвакуации клиентов при возникновении чрезвычайной ситуации.</p>	ПК7 В1
		<p>2. Навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы.</p>	ПК7 В2
		<p>3. Навыками организации совместной работу службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности.</p>	ПК7 В3

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

<b>*Содержание оценочного средства</b>	<b>Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов</b>
1. Опишите основные угрозы для гостей и персонала гостиницы. Приведите примеры страховых случаев.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
2. Проанализируйте принципы построения системы безопасности в гостинице и взаимодействие службы безопасности с другими службами гостиницы.	ОК 7 У2, ОК7 В1, ОПК1 31, ПК7 32, ПК7 У2, ПК7 В2.
3. Раскройте понятия «Зоны и рубежи охраны». Приведите примеры.	ОК7 31, ОПК1 31, ОПК1 У1, ОПК1 В2, ПК7 31, ПК У3.
4. Раскройте способы взаимодействия службы безопасности с правоохранительными органами.	ОК7 33, ОК7 У2, ОПК1 32, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 У3.
5. Проанализируйте мероприятия по обеспечению безопасности клиентов в гостинице при введении чрезвычайного положения в стране, регионе, городе.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В2, ОПК1 В3, ПК7 У2, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
6. Дайте характеристику структуры службы безопасности гостиницы, обязанности, состав.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
7. Охарактеризуйте выбор охранной фирмы, требования к персоналу службы безопасности, контроль, техническое оснащение охранников, тренинг.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 У2, ПК7 В3.
8. Охарактеризуйте мероприятия по обеспечению системы безопасности при увольнении персонала.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
9. Опишите требования по безопасности к зданию гостиниц. Охарактеризуйте понятие «Аудит безопасности».	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
10. Охарактеризуйте требования к безопасности к номеру в гостинице. Охарактеризуйте понятие «Паспорт безопасности».	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
11. Опишите порядок действий сотрудников службы безопасности при стандартных случаях в гостинице (потеря ключей, попытка взлома, проникновение в здание, номер, зону).	ОК7 31, ОК7 У3, ОК7 В1, ОК7 В2, ОПК1 У2, ПК7 32, ПК7 В1.
12. Раскройте мероприятия по безопасности к сотрудникам, связанных с деньга-	ОК734, ОК7 В3, ОПК1 У1, ОПК1 В3, ПК7 32, ПК7 33, ПК7 В2.

ми, месту размещения кассы и камеры хранения, их охрана.	
13. Проанализируйте мероприятия по обеспечению безопасности помещений гостиницы (ресторан, кухня).	ОК734, ОК7 В3, ОПК1 У1, ОПК1 В3, ПК7 32, ПК7 33, ПК7 В2.
14. Проанализируйте мероприятия по обеспечению безопасности комнаты для хранения ценных вещей и документов.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
15. Проанализируйте мероприятия по обеспечению безопасности в залах ресторанов, казино, игровых автоматов.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
16. Опишите организацию противопожарной системы безопасности гостиницы и номера клиента.	ОК7 34, ОК7 У3, ОК7 В2, ОПК1 33, ОПК1 В1, ПК7У2, ПК7 В1, ПК7 В3.
17. Опишите технические средства предупреждения о пожаре внутри гостиницы, типы применяемых извещателей.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
18. Опишите мероприятия по обеспечению электробезопасности в гостиницах.	ОК734, ОК7У3, ОПК1 33, ОПК1 В1, ПК7 В1, ПК7 В3.
19. Опишите мероприятия по безопасности при перемещении клиентов в лифтах.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
20. Проанализируйте требования к установке автономных источников энергоснабжения, порядок их запуска при чрезвычайной ситуации.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
21. Дайте оценку организации системы предупреждения в гостинице при возникновении чрезвычайной ситуации.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
22. Раскройте особый режим работы средства автоматизации гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
23. Опишите способы оповещения, спасения, эвакуации гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, профилактика.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
24. Дайте оценку требованиям по экологической безопасности гостиниц (номер, краска, мебель, пыль, вода и др.).	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
25. Дайте оценку экологическим требованиям по безопасности к химчистке, прачечной, хлораторной гостиницы.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3

26. Дайте оценку экологическим требованиям по безопасности к системам водоподготовки и воздухоподготовки гостиницы.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
27. Опишите мероприятия для обеспечения безопасности номеров по акустике, электромагнитному излучению, радиации, возгоранию опасных веществ.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
28. Охарактеризуйте алгоритм организации медсанчасти в гостинице, функции, обязанности.	ОК7 32, ОК7 У1, ОК7 В3, ОПК1 У1, ПК7 32, ПК7 В1, ПК7 В2.
29. Охарактеризуйте мероприятия по инфекционной безопасности гостиниц (постельное белье, обработка, обработка поступающего воздуха, водоподготовка).	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
30. Охарактеризуйте требования по безопасности к уборке номеров, вестибюлей, коридоров, технологии мытья окон.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
31. Охарактеризуйте мероприятия по безопасности при обработке постельного белья, технологии очистки сточных вод.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
32. Охарактеризуйте мероприятия по сбору пищевых и бытовых отходов в гостинице, способы хранения и удаления.	ОК731, ОК7У1, ОК7 У3, ОК7В3, ОПК1 31, ОПК1 33, ОПК1У2, ПК732, ПК7 У1, ПК7В1, ПК7 В2, ПК7 В3.
33. Охарактеризуйте требования по безопасности к пунктам питания в гостиницах (поставка, перевозка, хранение, подготовка), сопроводительные документы.	ОК7 33, ОК7 34, ОК7 В2, ОПК1 У2, ОПК1 В3, ПК7 33, ПК7 В1, ПК7 В3
34. Требования по безопасности к подготовке блюд, сроки хранения на кухне, на столах, при кейтеринге.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.
35. Охарактеризуйте организацию охраны периметра гостиниц, технические средства.	ОК7 33, ОК7 В2, ОК7 В3, ОПК1 31, ОПК1 У3, ОПК1 В3, ПК7 31, ПК7 В3.

## ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, извлекает, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.