

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГАОУ ВО «РГГУ»)

ИНСТИТУТ ЕВРАЗИЙСКИХ И ВОСТОЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

Обеспечение безопасности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность Гостиничная деятельность
Уровень квалификации выпускника (бакалавр)

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2026

Обеспечение безопасности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса
Рабочая программа дисциплины *(модуля)*

Составитель(и):

Ст.преподаватель М.В.Камшечко

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства
№ 5 от 29.12.25

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	<u>Пояснительная записка</u>	4
1.1.	<u>Цель и задачи дисциплины</u>	4
1.2.	<u>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций</u>	4
1.3.	<u>Место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	4
2.	<u>Структура дисциплины</u>	5
3.	<u>Содержание дисциплины</u>	6
4.	<u>Образовательные технологии</u>	6
5.	<u>Оценка планируемых результатов обучения</u>	7
5.1	<u>Система оценивания</u>	7
5.2	<u>Критерии выставления оценки по дисциплине</u>	8
5.3	<u>Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине</u>	9
6.	<u>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</u>	9
6.1	<u>Список источников и литературы</u>	9
6.2	<u>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</u>	9
7.	<u>Материально-техническое обеспечение дисциплины</u>	9
8.	<u>Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов</u>	10
9.	<u>Методические материалы</u>	11
9.1	<u>Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий</u>	11
9.2	<u>Методические рекомендации по подготовке письменных работ</u>	12
9.3	<u>Иные материалы</u>	12
	<u>Приложение 1. Аннотация дисциплины</u>	13

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

Заложить основы профессионального сознания и обеспечить эффективность изучения всех последующих специальных дисциплин показать необходимость изучения и освоения мирового опыта организации и обеспечения безопасности пребывания туристов в средствах размещения, раскрыть для будущих бакалавров гостиничного дела базовые понятия обеспечения безопасности туристов, способствовать формированию у них умения ориентироваться в вопросах развития данной сферы, формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных методах организации системы безопасности в гостиничных предприятиях в современных условиях.

Задачи дисциплины:

- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации системы безопасности и управление данной системой в гостиницах и других средств размещения
- научить разрабатывать основы концепции безопасности для гостиниц;
- научить взаимодействовать с другими структурными подразделениями и службами гостиничного комплекса маркетинговый инструментарий и использовать его при анализе конъюнктуры туристского рынка с целью получения информации для принятия альтернативных управленческих решений;
- научить действовать в случае угрозы безопасности гостиницы и чрезвычайных обстоятельствах.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
ПК-2. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-2.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Знать: функциональную структуру службы безопасности, принцип организации службы безопасности, существующие угрозы для персонала и гостей гостиниц, классификацию рисков, правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности, основные нормативно-правовые акты, их основное содержание и формы, руководство к действию в

		<p>кризисных ситуациях.</p> <p>Уметь: разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению безопасности гостиниц, определять возможные источники опасности, правило поведения при наступлении чрезвычайной ситуации, эффективно применять меры защиты от вредных воздействий, организовывать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечить техническую, коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии.</p> <p>Владеть: навыками практической работы с использованием информационных технологий в организации безопасности гостиничного предприятия, навыками организации мероприятий по противопожарной безопасности, навыками разрабатывать документы, регламентирующие деятельность службы безопасности, осуществлять взаимодействие с государственными структурами (МЧС, органы здравоохранения, ФСБ, полиция и др.), навыками составления паспорта безопасности помещения гостиницы.</p>
--	--	---

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (*модуль*) «Обеспечение безопасности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана.

Для освоения дисциплины (*модуля*) необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения : Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Гостиничный менеджмент

В результате освоения дисциплины (*модуля*) формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик Корпоративная культура на предприятиях гостеприимства, Кросс-культурный менеджмент и технологии переговоров в поликультурной среде

Структура дисциплины¹

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3з.е., 108 академических часа (ов).

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
8	Лекции	18
8	Семинары/лабораторные работы	24
Всего:		42

Объем дисциплины (*модуля*) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 66 академических часа(ов).

Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
9	Лекции	8
9	Семинары/лабораторные работы	16
Всего:		24

Объем дисциплины (*модуля*) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 84 академических часа(ов).

Структура дисциплины для заочной формы обучения

¹ При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
9	Лекции	8
9	Семинары/лабораторные работы	4
Всего:		12

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 96 академических часа(ов).

2. Содержание дисциплины²

Содержание разделов дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	Современные проблемы экономической безопасности предприятия в России (экономический кризис, передел собственности, криминогенная обстановка, теневая экономика, финансовые проблемы и т. п.) Источники и факторы угроз экономической безопасности предприятия. Угрозы социально-экономического, техногенного и природного характера. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах. Хищения среди среднего и низшего звена, способы, предотвращения. Вынос крупных вещей из гостиницы. Жульничество со страховками и «недополучения» оплаченных услуг. Хулиганство, криминал и терроризм в гостинице. Характеристика носителей угроз. Способы профилактики и борьбы. Похищения людей, контроль, мероприятия по спасению. Безопасность при проведении массовых мероприятий в гостинице (выставки, конференции, прием представителей иностранных государств). Безопасность клиентов в гостиничных

² Раздел может быть представлен как в текстовой форме, так и в таблице

		помещениях для совместного использования с посторонними. 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.
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
3	Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Структура системы безопасности гостиничного предприятия. Задачи и функции основных элементов системы безопасности. Примерная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности.
4	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.
5	. Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия.	Требования, предъявляемые к подготовке руководителей служб безопасности ведущих сотрудников и специалистов. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия. Структура и содержание основных разделов паспорта безопасности. Формы и методы управления службой безопасности гостиничного предприятия.

		<p>Принципы безопасности и организация системы безопасности, участники взаимодействия при создании службы безопасности, алгоритм создания службы безопасности, выбор организационной модели, структура службы безопасности. Понятие зоны и рубежей охраны. Взаимодействие с правоохранительными органами (получение лицензии на охранную деятельность, хранение оружия, получение информации о криминальной обстановке, тревожная кнопка). Взаимодействие диспетчерской, службы безопасности и АСУ в обеспечении комплексной системы безопасности.</p>
6	<p>Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и туристских предприятий.</p>	<p>Способы охраны. Зоны безопасности и классификация технических средств охраны. Система охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия. Общая характеристика и содержание единой интегрированной системы безопасности гостиницы. Безопасность эксплуатации машин и оборудования в гостинице. Ответственные службы, сотрудники, инструкции, техническая документация на оборудование, проверка внутренняя и органами Госгортехнадзора. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице. Извещение, спасение, эвакуация, профилактика. Работа средств автоматизации (открытие дверей, замков, пожарных выходов).</p>
7	<p>Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.</p>	<p>Технические средства обеспечения безопасности: периметра (подступы, на проходной, въезды, береговая полоса, требования к насаждениям), здания (подвал, стены, перегородки, окна, крыши, входов гостевых и служебных), внутренних помещений здания (вестибюль, лестницы, лифты, коридоры, подходы к охраняемым комнатам, и др.). Сроки монтажа технических устройств, средства оповещения. Охрана периметра, охрана стоянок, контроль доступ людей и транспортных средств, типы</p>

		<p>шлагбаумов, системы считывания номеров автомашин, количество въездов, количество постов охраны в дневное и ночное время, места расстановки. Патрулирование и контроль. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, ботеля, кемпинга. Система контроля доступа в здание и помещения. Безопасность номера (двери, замки –on-и off-line, место хранения ключей, извещатели, сейфы, окна, балконы и лоджии), требования, паспорт безопасности гостиницы, аудит. Схема действий СБ при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей. Места установки постов видеонаблюдения. Виды камер для видеонаблюдения (стационарные, передвижные, наружные, внутренние, открытые, скрытые, ночные и дневные). Характеристика аппаратура для контроля и записи видеонаблюдения (аналоговые и цифровые системы). Способы уменьшения постов видеонаблюдения. Требования к материалам видеонаблюдения, представляемые судебные и правоохранительные органы. Особенности видеонаблюдения (автостоянок, в лифтах, санузлах, бассейнах и т.д.) .</p>
8	<p>Система противопожарной,экономической и правовой безопасности.</p>	<p>Организация противопожарной службы в гостинице и ее составные части: средства пожаротушения –спасательные покрывала, огнетушители (кислотные, щелочные, углекислотные, порошковые), рукава, гидранты; форсунки распылители, запорные клапаны; огнебиозащита –лаки, краски, мастики; средства эвакуации –лестницы,самоспасатель «парашют», надувные кубы. Противопожарные шкафы. Особенности организации добровольной пожарной дружины и отделения пожарной части в гостинице, их структура, тренинг. Тушение своими силами, вызов пожарных служб, подразделений. Индивидуальные средства спасения.Проверка платежеспособности клиента. Способы</p>

	<p>подделки карт, считывания информации, использование посторонними. Коммерческая тайна, носители, допуск, способы охраны. Сохранение коммерческой тайны после увольнения сотрудников. Поддельные платежные документы (карты, ваучеры, векселя, путевки). Недобросовестная конкуренция. Защита информации, договоров, сделок, способы съема. Шпионаж и бизнес, коммерческая разведка, способы использования сотрудников. Защита системы ведения внутренних расчетов в гостинице. Оформление документов на земельный участок, здание, территорию пляжа. Приказы, распоряжения и инструкции по безопасности гостиницы. Сертификационные документы и лицензия. Увольнение сотрудников (приказы, распоряжения).</p>
--	---

3. Образовательные технологии³

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Виды учебной работы</i>	<i>Информационные и образовательные технологии</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
1.	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.	<p><i>Лекция 1-2</i></p> <p><i>Семинар 1-4</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
2.	Законодательство в области обеспечения	<i>Лекция 3-4</i>	<i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i>

³ В разделе указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий для наиболее эффективного освоения дисциплины. При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (*модулей*) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учётом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей (п.34. Приказ №301).

	безопасности гостиничного и туристского бизнеса.	Семинар 5-8 Самостоятельная работа	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i>
3.	Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.	Лекция 5-6 Семинар 9-12 Самостоятельная работа	<i>Проблемная лекция</i> <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i>
4.	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.	Лекция 7-8 Семинар 13-16 Самостоятельная работа	<i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i> <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i>

5	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия .	<p><i>Лекция 9-10-11</i></p> <p><i>Семинар 17-20</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почт</i></p>
6	Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и туристских предприятий. Способы охраны	<p><i>Лекция 11-12-13</i></p> <p><i>Семинар 21-26</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>
7	Система противопожарной, экономической и правовой безопасности	<p><i>Лекция 14-16</i></p> <p><i>Семинар 27-31</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>

8	<p><i>Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах</i></p> <p><i>Семинар 25-28</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция 17-20</i></p> <p><i>Семинар 32-36</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Проблемная лекция</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада. Тестирование</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>
---	--	---	---

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

4. Оценка планируемых результатов обучения

4.1 Система оценивания⁴

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	30 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- тестирование	10 баллов	10 баллов
- выступление с докладом	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация		40 баллов
Зачет с оценкой		
Итого за семестр зачёт с оценкой		100 баллов

⁴ Система оценивания выстраивается в соответствии с учебным планом, где определены формы промежуточной аттестации (зачёт/зачёт с оценкой/экзамен), и структурой дисциплины, где определены формы текущего контроля. Указывается распределение баллов по формам текущего контроля и промежуточной аттестации, сроки отчётности.

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

4.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	хорошо/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	удовлетворительно/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	неудовлетворительно/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

4.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине⁵

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Примерные темы рефератов по курсу

1. *1.Характеристика угроз в гостиницах.*
2. *Характеристика угроз в гостиницах для приема представителей государства и ВИП клиентов.*
3. *Организация безопасности номера.*
4. *Организация безопасности внешней территории гостиницы.*
5. *Организация безопасности служебных помещений.*
6. *Организация безопасности подвальных и чердачных помещений.*
7. *Мероприятия по безопасности при проведении проверок в гостиницах (налоговой, пожарной инспекции, правоохранительных органов, санэпиднадзора).*
8. *Организация информационной безопасности в гостинице.*
9. *Организация медицинской безопасности в гостинице.*
10. *Организация санитарной безопасности в гостинице.*
11. *Организация экономической безопасности гостиницы.*
12. *Организация безопасности питания в гостинице.*
13. *Мероприятия по антитерроризму в гостинице.*
14. *Организация системы видеонаблюдения в отеле.*
15. *Организация системы контроля-доступа в гостинице.*
16. *Организация противопожарной системы в гостинице.*
17. *Организация охранной системы в гостинице.*
18. *Организация комнаты для хранения ценных вещей в гостинице.*
19. *Организация работы комнаты для переговоров в гостинице.*

⁵ Приводятся примеры оценочных средств в соответствии со структурой дисциплины и системой контроля: варианты тестов, тематика письменных работ, примеры экзаменационных билетов, типовые задачи, кейсы и т.п. Оценочными средствами должны быть обеспечены все формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Они должны быть ориентированы не только на проверку сформированности знаний, но также умений и владений.

Примерные темы докладов

1. Требования к руководящему персоналу СБ гостиницы.
2. Функциональная структура СБ крупной гостиницы.
3. Места размещения постов охраны в гостинице.
4. Назначение системы громкоговорящей связи в гостинице.
5. Оборудование для тушения огня в гостиницах.
6. Типы сигнальных датчиков, применяемых в гостинице.
7. Характеристика системы контроля доступа клиента в номер.
8. Характеристика системы контроля доступа персонала на рабочее место в здании гостиницы.
9. Способы идентификации личности, используемые в системе контроля доступа гостиниц
10. Типы и характеристика видеокамер.
11. Способы организованной эвакуации клиентов и персонала из гостиницы.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося

А. Отметьте справа знаком под графами ДА – если согласны с утверждением; НЕТ- если не согласны.

Оценка 30

баллов.

ДА НЕТ

1. Есть ли разница между коммерческой и криминальной конкуренцией
2. Угрозы для клиента в отеле подразделяются на физические и химические.
3. В разработке концепции безопасности отеля участвуют сотрудники ФСБ, МВД, представители ОПГ, горничные.
4. Эффективность обеспечения безопасности гостиницы определяется количеством происшедших несчастных случаев.
5. При формировании персонала службы безопасности гостиницы предпочтение отдается бывшим сотрудникам МВД.
6. По статистике доля нечестных сотрудников в гостинице достигает 30 %.
7. Для ежедневной охраны отеля сотрудникам службы безопасности выдается огнестрельное автоматическое оружие.
8. В номерах для хранения ценностей гостей устанавливают банковские сейфы.
9. Если дверь в номере с доводчиком ответственность за незакрытую дверь возлагается на клиента.
10. Сложные технические средства охраны это электромеханические замки, пуленепробиваемые двери, турникеты.
11. В гостинице для идентификации гостя используются магнитные, виванд и проксимити карты.
12. В ночное время периметр отеля контролируется обычными видеокамерами.
13. Противотаранные устройства устанавливают на входе в здание гостиницы.
14. Система видеонаблюдения в гостинице осуществляет контроль над ситуацией на охраняемом объекте в режиме он лайн.
15. Видеокамеры можно устанавливать в номерах клиентов.
16. СКУД включает ключ-считыватель-контроллер-ПК.

17. Металлоискатели в гостиницах устраивают скрытно иногда в монопанелях.
18. Линейная скорость горения измеряется в г/см.
19. Индивидуальные спасательные средства при пожаре включают топор, пилу, нож.
20. При пожаре лифты должны опуститься на 1-ый этаж, собрав всех по пути.

В. Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный или правильные.

Оценка 40 баллов.

1. Криминальная конкуренция это:
 - Соревнование экономическими методами.
 - Шантаж, подкуп, убийства.
 - Использование административного ресурса.
 - Решение спорных вопросов в суде.
2. Злоумышленники в отелях подразделяются на :
 - случайных, одиночных грабителей.
 - Вооруженные группы и сотрудников отеля состоящих в сговоре с криминалом.
 - Залетных гастролеров.
 - Щипачей, кидал.
3. Требования по безопасности клиентов в отеле включают :
 - Ознакомление с правилами пожарной безопасности.
 - Мероприятия по предупреждению краж.
 - Мероприятия по предотвращению проникновения посторонних.
 - Мероприятия по предотвращению ЧС, терактов, ликвидации ЧС.
 - Проведение ознакомительной экскурсии для клиентов по отелю.
4. Правовые основы действия службы безопасности гостиницы определяются:
 - Гражданским кодексом РФ.
 - Инструкциями МВД.
 - Распоряжениями генерального директора гостиницы.
 - Законом о конкуренции.
 - Уставом гостиницы.
5. Самое опасное время в отеле для осуществления несанкционированного проникновения считается время :
 - С 8 до 10 утра.
 - В обеденный перерыв.
 - После окончания работы основной массы персонала с 17 до 18 часов.
 - С 3 до 5 утра.
 - Постоянно, в течение суток.
6. Служба безопасности гостиницы должна разрабатывать:
 - Концепцию безопасности гостиницы.
 - Проект безопасности гостиницы.
 - Системы безопасности для всего отеля
 - Инструкцию по преодолению рубежей охраны.
 - Инструкцию по ликвидации террористов.
7. В дверных блоках гостиниц устанавливаю следующие виды замков:
 - механические.
 - электромеханические.
 - Электромеханические кодовые.

- электронные.
- 8. Для клиентов в номерах сейфы:
 - Устанавливают на видном месте.
 - Снабжены устройством «памяти».
 - Снабжены устройством антипаника.
 - Устанавливают на приставных тумбочках.
 - Размер дверцы равен размеру процессора от ПК..
- 9. Видеокамеры подразделяются на:
 - дневные.
 - Ночные .
 - Неповоротные .
 - стационарные.
 - скользящие.
- 10. Домофоны в гостиницах снабжают:
 - Ключом для открытия
 - Переговорным устройством
 - видеокамерой
 - устройством для записи изображения и звука
 - Всем вышеперечисленным.
- 11. Охранные системы должны быть устойчивы к воздействию:
 - солнца.
 - дождя.
 - снега.
 - туману.
 - антивандальными.
- 12. Для охраны парковки на территории гостиницы используют:
 - Систему КД для людей
 - Систему КД для автомашин
 - Аудиосистему.
 - Систему КД для животных.
 - Систему видеонаблюдения.
- 13. Система видеонаблюдения включает:
 - видеокамеру
 - квадратор
 - мультиплексор
 - монитор
 - устройство записи
- 14. В гостиницах рекомендуется устанавливать видеокамеры с разрешением:
 - 150-200 ТВ-линий.
 - 200-300 ТВ-линий.
 - 380-420 ТВ-линий.
 - 500-700 ТВ-линий.
 - 800-900 ТВ-линий.
- 15. Чувствительность видеокамер в ночное время должна быть не менее:
 - 2 люкс.

- ♣ 5 люкс.
- ♣ 0,001-1 люкс.
- ♣ 3 люкс.
- 16. При чрезвычайной ситуации в гостинице (пожар) лифты:
 - ♣ Отключается их питание.
 - ♣ Опускаются вниз и собирают людей с промежуточных этажей.
 - ♣ По команде с противопожарного пульта опускаются на 1 этаж без остановок.
 - ♣ Продолжают работать в обычном режиме.
- 17. Дактилоскопические сканеры работают по отпечатку:
 - ♣ стопы.
 - ♣ ладони
 - ♣ ноги.
 - ♣ пальца.
- 18. СКУД в гостинице дополнительно может осуществлять контроль:
 - ♣ Прихода и ухода сотрудников.
 - ♣ Учет рабочего времени.
 - ♣ Длительность пребывания за рабочим столом.
 - ♣ Присутствия персонала в запрещенных зонах здания
 - ♣ использования гостями дополнительных услуг.
- 19. Подпор воздуха в гостинице при пожаре осуществляется в :
 - ♣ номере.
 - ♣ лифте
 - ♣ коридоре на путях эвакуации
 - ♣ на кухне
 - ♣ лестничных проходах для эвакуации
- 20. Дымососы при пожаре в гостиницах включаются:
 - ♣ автоматически
 - ♣ по команде с пульта управления
 - ♣ системой речевого оповещения
 - ♣ вручную
 - ♣ Всеми перечисленными способами.

С. Закончите фразу.

1. Собранная информация о физическом лице
включает:
2. Перечислите угрозы для гостей в
отеле:
3. Концепция безопасности отеля
включает:.....
4. Структура службы безопасности отеля включает следующие
подразделения:.....
5. Основными задачами службы безопасности отеля
являются:.....
6. Перечислите типы и места установки шлагбаумов в
гостинице

7. Пожарные датчики регистрируют следующие параметры среды:
8. Противопожарная система в гостинице включает.....
9. Цифровые видеосистемы отличаются от аналоговых тем, что
- 10 Для управления СКУД в гостинице устанавливают следующие устройства:
11. СКУД в гостинице оборудуются следующие служебные помещения.....
12. Спринклерная система пожаротушения отличается от дренчерной тем, что

Контрольные вопросы для зачета с оценкой по дисциплине

1. Функциональная структура службы безопасности гостиницы.
2. Виды угроз в гостиничном бизнесе.
3. Концепция безопасности средства размещения.
4. Требования к руководящему персоналу СБ гостиницы.
5. Требования к работникам службы безопасности гостиниц.
6. Функциональная структура СБ крупной гостиницы.
7. Функциональная структура СБ малой гостиницы.
8. Места размещения постов охраны в гостинице.
9. Характеристика противопожарной системы гостиницы.
10. Назначение системы громкоговорящей связи в гостинице.
11. Оборудование для тушения огня в гостиницах.
12. Типы сигнальных датчиков, применяемых в гостинице.
13. Характеристика системы охраны внутренних помещений гостиницы.
14. Характеристика системы охраны внешней территории гостиницы.
15. Характеристика системы контроля доступа клиента в номер.
16. Характеристика системы контроля доступа персонала на рабочее место в здании гостиницы.
17. Способы идентификации личности, используемые в системе контроля доступа гостиницы.
18. Характеристика системы видеонаблюдения в гостиницах.
19. Типы и характеристика видеокамер.
20. Оборудование системы видеонаблюдения в гостиницах.
21. Способы организованной эвакуации клиентов и персонала из гостиницы.
22. Способы самостоятельной эвакуации клиента из номера гостиницы.
23. Основные элементы экологической системы безопасности гостиниц.
24. Мероприятия по улучшению экологического состояния гостиницы.
25. Характеристика санитарной безопасности гостиниц.
26. Характеристика и назначение медицинской службы в гостинице.
27. Элементы информационной безопасности гостиницы.
28. Мероприятия в гостинице по обеспечению безопасности пользования локальной компьютерной сетью.
29. Элементы экономической безопасности гостиницы.

30. Технология рейдерских захватов в гостиницах.
31. Мероприятия по обеспечению безопасности питания в гостинице.
32. Меры по обеспечению безопасности функционирования систем жизнеобеспечения гостиницы.
33. Виды проверок в гостинице.
34. Мероприятия по безопасности с целью минимизации издержек при проверке гостиниц.
35. Организация работы персонала при проверках гостиницы.
36. Организация работы службы безопасности при приеме проверяющих организаций.
37. Мероприятия по гражданской обороне в гостинице.
38. Мероприятия по минимизации ущерба при возникновении чрезвычайных ситуаций в гостинице (землетрясение, наводнение, цунами, ураган).
39. Мероприятия по предотвращению хищений на всех уровнях гостиницы.
40. Мероприятия по предотвращению случаев хулиганства вблизи территории и внутри здания гостиницы.
41. Характеристика террористических актов в отношении клиентов и персонала гостиницы.
42. Мероприятия по предотвращению захвата заложников в здании гостиницы и при транспортировке клиентов к зданию гостиницы.
43. Мероприятия по предотвращению взрывов на территории гостиницы и в здании в период проведения выставок и конференций.
44. Меры безопасности при проведении массовых мероприятий в гостинице.
45. Алгоритм работы персонала при проявлении телефонного терроризма в гостинице.
46. Паспорт безопасности помещений гостиницы.
47. Характеристика комплексной системы безопасности гостиницы

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1 Список источников и литературы⁶

Основная литература:

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.
- 2.Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства [Текст]: учебное пособие /А.Б.Косолапов, Т.И.Елисеева – М.:КноРус, 2012-200 с.
3. Ушаков Р.Н. организация обеспечения безопасности гостиницы: учебное пособие/ Р.Н.Ушаков, Н.Л.Авилова – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016 -139 с.

Дополнительная литература:

1. Страхование и риски в туризме [Текст]: учебное пособие / Л.И.Чеоникина. – Москва, Академия, 2014. -160 с.
2. Кучеренко, В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб.пособие - Электрон.дан. – Санкт-Петербург:, 2013. -

⁶ Рекомендуется включать в списки издания из ЭБС и не более 15 печатных изданий.

160 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90665>. – Загл. С экрана. (16.11.2018).

3. Т.О. Соломандина Кадровая безопасность компании. М.-2011, 688 с.
4. И.С. Витол, А.В. Коваленко Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. М.-2012, 350 с.
5. Туристские формальности и безопасность в туризме. Маринин М.М., М, 2004 г.
6. Извещатели охранной сигнализации. Волхонский В.В., СПб, 2004 г.
7. Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации. Гулиев Н.А., Омск, 2014 г.
8. Технические средства и методы защиты информации. Гаспаров В.Д., СПб, 2014 г.

Нормативно-правовые документы:

- Гражданский Кодекс РФ; Уголовный Кодекс РФ;
- Кодекс основ о труде; Закон РФ «О безопасности»;
- Закон РФ «О частной детективной и охранной деятельности»;
- Закон РФ «О предприятиях и предпринимательской деятельности»;
- Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках»;
- Инструкции министерств и ведомств, касающиеся соответствующих видов деятельности;
- Устав гостиницы (предприятия), коллективный договор, трудовые договоры, правила внутреннего трудового распорядка сотрудников, должностные обязанности руководителей и персонала гостиницы (предприятия).
- Федеральный Закон «Об информации, информатизации и защите информации» от 20 февраля 1995 года.
- «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» от 25 апреля 1997 № 490.
- ГОСТ Р 50690-2000 «Туристские услуги – Требования безопасности услуг для жизни, здоровья туристов, сохранности их имущества, охраны окружающей среды.»
- ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения, общие требования» (введен с 1 января 1999).
- ГОСТ Р 50644-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов».
- ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
- ГОСТ 28681.0-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения».
- ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- ГОСТ 12.1.004-91 СБИТ «Пожарная безопасность. Общие требования»
- ГОСТ 17.4.2.01-81 «Охрана предприятия. Номенклатурные показатели санитарного состояния».
- Закон РФ «Об ограничении курения табака», 2007 г.
- ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочих зон».
- ГОСТ 12.1.036-81 «Шум. Допустимые уровни в жилых помещениях и общественных зданиях».
- СанПин – 42-123-5774-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания».
- СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»
- СНиП 23-05-95 «Сетей искусственного освещения»

- СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция, кондиционирование»
- ВСН 62-91 «Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения».
- ГОСТ Р 51241–98 ("Средства и системы контроля и управления доступом")
- СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- ФЗ по безопасности.
- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск.: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51185-98. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. Межгосударственный стандарт ГОСТ 28681.4-95. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об основах туристской деятельности в РФ. Закон РФ от
- 24 ноября 1996 года N 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ). Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.travelexpert.ru/indexea=1&ln=1&chp=showpage&parent=11&num=442&zi=11>
- Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 № 2300-1 (с последними изменениями от 25.06.2012). Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 г. № 452. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (с последними изменениями от 23.01.2012).
- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск.: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Гражданский кодекс Российской Федерации. Части 1, 2, 3, 4.

5.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

<http://www.tour-info.ru>

<http://expert.ru> www.new.friro.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru

ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru

Cambridge University Press

ProQuest Dissertation & Theses Global

SAGE Journals

Taylor and Francis

JSTOR

- Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>

- <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации

5.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office
3. **Kaspersky Endpoint Security**

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс
4. Гарант

7. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со

специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

8. Методические материалы⁷

8.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий⁸

8.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ⁹

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;

⁷ Методические материалы по дисциплине могут входить в состав рабочей программы, либо разрабатываться отдельным документом.

⁸ План занятий строится в соответствии со структурой дисциплины (п.2). Разделы плана включают: название темы, количество часов, форму проведения занятия, его содержание (вопросы для обсуждения, задания, контрольные вопросы, кейсы и т.п.), список литературы. При необходимости, планы практических и лабораторных занятий могут содержать указания по выполнению заданий и требования к материально-техническому обеспечению занятия.

⁹ В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ предусмотренных учебным планом или рабочей программой (курсовая работа, эссе, реферат, доклад и т.п.). При наличии кафедральных или факультетских рекомендаций по подготовке письменных работ раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя - составителя. Если письменная работа не предусмотрена, раздел не включается.

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: –

актуальность проблемы и темы;

– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

– наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы: –

соответствие плана теме доклада;

– соответствие содержания теме и плану доклада;

– полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; –

обоснованность способов и методов работы с материалом;

– умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

– привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

– правильное оформление ссылок на используемую литературу;

– грамотность и культура изложения;

– владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;

– соблюдение требований к объему доклада;

– культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

– отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

– отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

– литературный стиль.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов;

хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.
- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.
- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.
2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.
3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»). Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;
- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут

быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

8.3 Иные материалы¹⁰

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по дисциплине

Самостоятельная работа студентов (СРС) под руководством преподавателя является составной частью «самостоятельная работа студентов», принятого в высшей школе. СРС под руководством преподавателя представляет собой вид занятий, в ходе которых студент, руководствуясь методической и специальной литературой, а также указаниями преподавателя, самостоятельно выполняет учебное задание, приобретая и совершенствуя при этом знания, умения и навыки практической деятельности. При этом взаимодействие студента и преподавателя приобретает вид сотрудничества: студент получает непосредственные указания преподавателя об организации своей самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию руководства через консультации и контроль.

Познавательная деятельность студентов при выполнении самостоятельных работ данного вида заключается в накоплении нового для них опыта деятельности на базе усвоенного ранее

¹⁰ Раздел содержит материалы, необходимые для изучения дисциплины (*модуля*): методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины (*модуля*), рабочую тетрадь студента, сценарии деловых игр, набор кейсов, упражнения, задания для самостоятельной работы, хронологические таблицы и т.п. Раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя.

формализованного опыта (опыта действий по известному алгоритму) путем осуществления переноса знаний, умений и навыков. Суть заданий работ этого вида сводится к поиску, формулированию и реализации идей решения. Это выходит за пределы прошлого формализованного опыта и в реальном процессе мышления требует от обучаемых варьирования условий задания и усвоенной ранее учебной информации, рассмотрения ее под новым углом зрения. В связи с этим самостоятельная работа данного вида должна выдвигать требования анализа незнакомых студентом ситуаций и генерирования новой информации для выполнения задания. В практике вузовского обучения в качестве самостоятельной работы чаще всего используются домашние задания, отдельные этапы лабораторных и семинарско-практических занятий

9.3. Иные материалы

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Студент должен четко уяснить, что именно с лекции начинается его подготовка к практическому занятию. Вместе с тем, лекция лишь организует мыслительную деятельность, но не обеспечивает глубину усвоения программного материала.

При подготовке к семинару можно выделить 2 этапа:

1-й - организационный,

2-й - закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (перечня основных пунктов) по изучаемому материалу (вопросу). Такой план позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к семинару рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале семинара студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные явления и факты. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения практических задач.

Методические рекомендации по подготовке электронной презентации

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые

представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

**Приложение 1. Аннотация
рабочей программы дисциплины**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Заложить основы профессионального сознания и обеспечить эффективность изучения всех последующих специальных дисциплин показать необходимость изучения и освоения мирового опыта организации и обеспечения безопасности пребывания туристов в средствах размещения, раскрыть для будущих бакалавров гостиничного дела базовые понятия обеспечения безопасности туристов, способствовать формированию у них умения ориентироваться в вопросах развития данной сферы, формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных методах организации системы безопасности в гостиничных предприятиях в современных условиях.

Задачи дисциплины:

- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации системы безопасности и управление данной системой в гостиницах и других средств размещения
- научить разрабатывать основы концепции безопасности для гостиниц;
- научить взаимодействовать с другими структурными подразделениями и службами гостиничного комплекса маркетинговый инструментарий и использовать его при анализе конъюнктуры туристского рынка с целью получения информации для принятия альтернативных управленческих решений;
- научить действовать в случае угрозы безопасности гостиницы и чрезвычайных обстоятельствах.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- законодательные и нормативные акты, регулирующие среду ресторанного и гостиничного обслуживания;
- технологию организации взаимоотношений ресторанных предприятий с гостиницами.

Уметь:

- анализировать тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства;
- разрабатывать договорную документацию;
- организовывать процесс установления и поддержания взаимоотношений туристских предприятий с гостиницами;

Владеть:

- терминологией и понятийным аппаратом в сфере правовых взаимоотношений между туристскими предприятиями и гостиницами;
- знаниями и умениями организации договорных отношений с поставщиками туристских услуг, организации услуг сферы гостеприимства;
- организационными и экономическими основами предоставления услуг в гостинице.