

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«Обеспечение безопасности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса »
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2019

Название дисциплины (модуля)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

Ст.преподаватель М.В.Камшечко.....

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры

№ 10 от 26.06.2019 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

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

Приложения

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

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.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

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

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
ПКУ-2. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПКУ-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,

		<p>руководство к действию в 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 государственной структурами (МЧС, органы здравоохранения, ФСБ, полиция и др.), навыками составления паспорта безопасности помещения гостиницы.</p>
--	--	---

1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация.	7	2	4				10	Фронтальный опрос
2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса.	7	2	4				10	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
3	Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостинично-ресторанных предприятиях	7	2	4				10	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
4	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.	7	2	4				12	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
5	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного ресторанного предприятия.	7	3	4				12	Проверка рабочей тетради. Опрос.
6	Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и ресторанных бизнеса предприятий. Способы охраны	7	3	6				12	Опрос, проверка рабочей тетради.
7	Система противопожарной, экономической и правовой безопасности	7	3	6				12	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
8	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и ресторанах	7	3	4				10	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
	Зачет	7							<i>итоговая контрольная работа/защита</i>

									<i>проекта/доклад- презентация</i>
	итого:		20	36				88	

3. Содержание дисциплины (модуля)

№	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, перedel 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 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 vip-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	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.

	гостиничных предприятиях.	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. 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.
6	Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и туристских предприятий.	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

		<p>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.</p> <p>Охрана периметра, охрана стоянок, контроль доступ людей и транспортных средств, типы 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,</p>

		представляемые судебные и правоохранительные органы. Особенности видеонаблюдения (автостоянок, в лифтах, санузлах, бассейнах и т.д.) .
8	Система противопожарной,экономической и правовой безопасности.	<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 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>

4. Образовательные технологии

<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.	Лекция 1-2 Семинар 1-4 Самостоятельная работа	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением доклада Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.	Лекция 3-4 Семинар 5-8 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

3.	<p>Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.</p>	<p><i>Лекция 5-6</i></p> <p><i>Семинар 9-12</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Проблемная лекция</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>
4.	<p>Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.</p>	<p><i>Лекция 7-8</i></p> <p><i>Семинар 13-16</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>
5	<p>Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия .</p>	<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	<p>Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и туристских предприятий. Способы охраны</p>	<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	<p>Система противопожарной, экономической и правовой безопасности</p>	<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</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Система оценивания может быть представлена как в текстовой, так и в табличной форме.

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
- контрольная работа (темы 1-3)	10 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 4-5)	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация (указать форму)		40 баллов
Итого за семестр (дисциплину) зачёт/зачёт с оценкой/экзамен		100 баллов

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

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично»/ «зачтено (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</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>учётom результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ С	«хорошо»/ «зачтено (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 (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> <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</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

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

Примерная тематика докладов, рефератов, эссе

Примерные темы рефератов по курсу по курсу «Организация службы безопасности гостиницы»

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.

Примерные темы докладов по курсу по курсу «Организация службы безопасности гостиницы»

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, визит и проксимити карты.
12. В ночное время периметр отеля контролируется обычными видеокамерами.

13. Противотаранные устройства устанавливаются 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 устанавливаются следующие устройства:
11. СКУД в гостинице оборудуются следующие служебные помещения.....
12. Спринклерная система пожаротушения отличается от дренчерной тем, что

Контрольные вопросы для экзамена 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 гостиницы.
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

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Список источников и литературы

6.1. 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.Чеоникова. – 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. -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.

6.2. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<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.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

www.tourism.minstm.gov.ru – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ

www.moscomtour.mos.ru – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

www.russiatourism.ru – Сайт Федерального агентства по туризму РФ www.unwto.org – Сайт Всемирной туристской организации

Адреса ресурсов Интернет

1. Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

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

<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>

www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

7. Перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве информационной базы рекомендуется использовать библиотечные поисковые системы <http://elibrary.ru>, <http://biblioclub.ru/> и полнотекстовую электронную библиотечную систему IQlib (www.iqlib.ru), в коллекции которых собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия, общеобразовательные и просветительские издания.

При изучении студентами дисциплины используются следующие технологии:

- технологии проблемного обучения (проблемные лекции, проводимые в форме диалога, решение учебно-профессиональных задач на семинарских и практических занятиях; игровые технологии (проведение тренингов, деловых игр, «интеллектуальных разминок», «мозговых штурмов», реконструкций функционального взаимодействия личностей в рамках семинарских занятий); интерактивные технологии (проведение лекций диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);

информационно-коммуникативные образовательные технологии (моделирование изучаемых явлений, презентация учебных материалов) и элементы технологий проектного обучения.

Для выполнения моделирования необходимы пакет прикладных программ Microsoft Office Point, MS office XP, Wi-Fi, информационно-правовое обеспечение «Гарант», справочная правовая система «Консультант Плюс», программное обеспечение «1С».

Со студентами очной формы обучения лекционные занятия по ряду тем проводятся преподавателем как проблемные в форме диалога. На практических занятиях используются и «интеллектуальные разминки», деловые игры, тренинги, элементы дискуссий, коллективное обсуждение решений задач и моделей изучаемых явлений, подготовленных студентами к занятию и т.д.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого от студента требуется представить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и личное заявление (заявление законного представителя).

В заключении ПМПК должно быть прописано:

- рекомендуемая учебная нагрузка на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- организация психолого-педагогического сопровождения обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количества часов в неделю).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при необходимости могут быть созданы фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно (на бумаге, на компьютере), в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

8. 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 зачет 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.

9. Методические материалы

Процесс освоения учебного материала по дисциплине включает в себя работу на лекционных и семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении практических заданий.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине «Современные тенденции развития гостиничного дела» включает:

- работу с первоисточниками;
- подготовку устного выступления (доклада, сообщения) на семинарском занятии;
- подготовку к занятию в интерактивной форме;
- подготовку презентаций к выступлениям;
- работу с тестовыми заданиями;
- подготовку выступлений на студенческих конференциях;
- подготовку к групповым проектам и дискуссиям;
- подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

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.

Глоссарий

Гостиничный бизнес — это сфера предпринимательской деятельности, целью которой является получение прибыли за счет предоставления услуг размещения гостей в специальных помещениях и определенного сервиса. **Безопасность человека** – это состояние защищенности человека от факторов опасности на уровне его личных интересов и потребностей, защита жизни, здоровья, достоинства каждого человека, его конституционных прав и свобод, обеспечение в полном объеме свободы совести и политических убеждений.

Безопасность - состояние объекта защиты, при котором воздействие на него всех потоков вещества, энергии и информации не превышает максимально допустимых значений.

Простые технические средства охраны – это системы охранной и пожарной сигнализации, системы ограничения доступа, системы телевизионного наблюдения, комплексы, на базе ЭВМ, включающие перечисленные системы.

Система комплексной безопасности гостиницы – это организованная управленческим аппаратом совокупность специальных средств и мер, обеспечивающих ее всестороннюю безопасность.

Средства размещения туристов - любой объект, предназначенный для временного проживания туристов (гостиница, турбаза, площадка для кемпинга и другие

Технические средства безопасности – это разнообразные аппараты, устройства и приспособления (механические, электронные, оптические), предназначенные для выявления угроз охраняемым объектам, передачи информации о них и создания преград на пути их распространения.

- по разработке маркетинговых программ;
- по оценке эффективности проектов;
- по созданию и преобразованию организационных структур;
- по поиску путей выхода из кризисных ситуаций;

- по оценке стоимости объектов и др.

Приложение 1

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Организация службы безопасности гостиницы» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в **базовую/вариативную** часть Блока Б1 «Дисциплины». по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой современного туризма и гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 кризисных ситуациях.

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.

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.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **4 зачетные единицы, 144 часов.**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

ПКУ-2. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

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.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме **зачета.**

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ __ 1 __ от __ 31 августа 2020г. __

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе дисциплины

на 2020/2021 учебный год

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1	31.08.20г.	№ 1

1. Структура дисциплины (к п. 2 РПД на 2020)¹Структура дисциплины для очной формы обучения
(2020 год набора)

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 152 часов, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 56 ч., самостоятельная работа обучающихся, 96 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Самостоятель-ная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (<i>по семестрам</i>)
			контактная						
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточ-ная аттестация		
1	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанног бизнеса: понятие, виды, классификация.	8	2	4				12	Фронтальный опрос
2	Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса.	8	2	4				12	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
3	Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостинично-ресторанных предприятиях	8	2	4				12	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
4	Организационные и технические решения	8	2	4				12	Обсуждение докладов,

¹ Включается при необходимости – в случае изменения распределения часов в учебном плане.

	обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.								проверка рабочей тетради, опрос
5	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного ресторанного предприятия.	8	3	4				12	Проверка рабочей тетради. Опрос.
6	Организация системы обеспечения безопасности гостиничных и ресторанных бизнеса предприятий. Способы охраны	8	3	6				12	Опрос, проверка рабочей тетради.
7	Система противопожарной, экономической и правовой безопасности	8	3	6				12	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
8	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и ресторанах	8	3	4				12	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
	Зачет с оценкой	8							<i>итоговая контрольная работа</i>
	итого:		20	36				96	

2. В п.4 «Образовательные технологии» вносятся следующие изменения.

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.

3. В п.6.2 «Перечень БД и ИСС» вносятся следующие изменения.

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

3. В п.7 «Состав программного обеспечения (ПО)» вносятся следующие изменения.

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное

