



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ В ГОСТИНИЦЕ**

специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

факультет Туристского сервиса

форма обучения очная цикл дисциплин: ПМ. 02 МДК 02.02

<b>Всего учебных занятий</b>	<u>168</u> часов
в том числе:	
<b>аудиторных</b>	<u>94</u> часов
из них:	
лекций	<u>40</u> часов
практических	<u>54</u> часов
<b>самостоятельных</b>	<u>74</u> часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	
Зачет (дифф.)	4 семестр



Рабочая учебная программа составлена на основании ФГОС СПО и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича на кафедре «Гостиничное дело» факультета Туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы  
доцент, к.п.н. Н.Г. Троицкая

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры «Гостиничное дело»

Протокол заседания от «30» августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Обеспечение безопасности в гостинице» – изучить основы организации комплексной системы безопасности гостиницы, особенностей службы безопасности гостиницы, приобретение теоретических знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения организации безопасности клиентов и персонала гостиниц, сформировать компетенции по организации обеспечения безопасности для гостиниц разного класса.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с требованиями к современным системам и техническим средствам безопасности гостиниц;
- сформировать навыки организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиниц;
- дать теоретические знания в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- ознакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- определить возможности использования зарубежного опыта в обеспечения безопасности гостиницы и организации деятельности службы безопасности гостиничных предприятий;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПССЗ

В структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина относится к профессиональному модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей», и входит в состав междисциплинарного комплекса МДК.02.02.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения дисциплин «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», «Стандартизация, сертификация, контроль качества гостиничных услуг», дисциплин общего гуманитарного цикла, а также успешного прохождения производственной практики.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.



ПК-2.4. Создавать условия для обеспечения выполнения договоров об оказании гостиничных услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. с моющими и чистящими средствами;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;

**уметь:**

- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;

**иметь практический опыт:**

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов по очной форме обучения
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	94
в том числе:	
- лекции	40
- практические и семинарские занятия	54
<b>Самостоятельная работа студентов - всего</b>	74
в том числе:	
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	16
- решение ситуационных задач, контрольных заданий	15
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	15
- работа с литературой, источниками сети Интернет	15
- другие виды СРС	13
<b>Общая трудоемкость</b>	168
Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	4 семестр

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы	Содержание
1.	Введение в предмет. Основные положения	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства. Принципы, задачи и



	безопасности.	функции системы безопасности гостиничного предприятия.
2.	Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг.	Понятие законодательства в области обеспечения безопасности гостиничных услуг. Характеристика основных источников законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса. Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности туризма, гостиничного бизнеса.
3.	Система комплексной безопасности гостиницы.	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия. Задачи и функции основных элементов системы безопасности.
4.	Отдел режима и охраны гостиницы	Принципы деятельности службы безопасности. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности. Частная охранная деятельность и гостиничное предприятие.
5.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы.	Классификация технических средств обеспечения безопасности гостиницы. Система охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия. Безопасность эксплуатации машин и оборудования в гостинице. Ответственные службы, сотрудники, инструкции, техническая документация на оборудование. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице.
6.	Система информационной безопасности на предприятиях гостиницы.	Защита информации, договоров, сделок, способы съема. Коммерческая разведка и способы использования сотрудников. Защита системы ведения внутренних расчетов в гостинице.
7.	Система пожарной безопасности гостиницы.	Пожаробезопасность. Основные понятия. Причины возникновения пожаров и взрывов. Меры пожарной безопасности в гостиничном предприятии. Системы и средства тушения пожаров. Порядок проведения эвакуации клиентов, гостей и персонала при возникновении пожара.
8.	Система финансово-экономической безопасности гостиницы.	Источники и факторы угроз экономической безопасности предприятия. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах. Проверка платежеспособности клиента. Способы подделки карт, считывания информации, использование посторонними. Коммерческая тайна, носители, допуск, способы охраны.
9.	Система кадровой безопасности гостиницы.	Кадровые меры обеспечения безопасности. Надежность персонала формы и методы ее обеспечения. Особенности кадровой работы по подбору сотрудников служб безопасности.
10.	Система медицинской и	Санитарные требования к планировке зданий гостиниц.



	санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности гостиничного предприятия. Санитарные требования к персоналу.
11.	Система экологической безопасности гостиницы.	Экологическая характеристика гостиничного предприятия. Воздействие угроз экологического характера. Меры по предотвращению экологических угроз.
12.	Комплексные системы автоматизации управления гостиницы.	Виды и функции систем автоматизации. Система контроля доступа в здание и помещения гостиницы. Работа средств автоматизации (открытие дверей, замков, пожарных выходов).
13.	Проведения аудита безопасности гостиницы.	Организация информационно-аналитической работы. Аудит безопасности гостиничного предприятия.
14.	Защита прав потребителей гостиничных услуг.	Безопасность клиентов в гостиничных помещениях. Нормативно-правовые основы защиты прав потребителей гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей.

## 5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

№ п.п.	Наименование разделов и тем	лекции	практические и семинарские занятия	контрольные работы	самостоят. работа студента	ВСЕГО часов по теме
1.	Введение в предмет. Основные положения безопасности.	2	4		4	10
2.	Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг.	4	4		4	12
3.	Система комплексной безопасности гостиницы	2	4	2	6	14
4.	Отдел режима и охраны гостиницы	2	4		6	12
5.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы	4	4		6	14
6.	Система информационной безопасности на предприятиях гостиницы	2	2		6	10
7.	Система пожарной безопасности гостиницы	4	4	2	6	16
8.	Система финансово-экономической безопасности гостиницы	4	4		6	14
9.	Система кадровой безопасности гостиницы	2	4		6	12
10.	Система медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы	4	4		4	12
11.	Система экологической безопасности	4	4		4	12



	гостиницы					
12.	Комплексные системы автоматизации управления гостиницы	2	4		4	10
13.	Проведения аудита безопасности гостиницы	2	2		6	10
14.	Защита прав потребителей гостиничных услуг	2	2		6	10
Общая трудоемкость (час)		40	50	4	74	168

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **6.1. Темы рефератов**

1. Внешние источники угроз экономической безопасности предприятия. Раскрыть содержание понятия «теневые» экономические отношения.
2. Виды и формы недобросовестной конкуренции.
3. Особенности российского рынка, основные проблемы безопасности отечественного бизнеса.
4. Факторы, усиливающие активизацию угроз безопасности предпринимательства.
5. раскрыть основные понятия: Безопасность, Угроза безопасности, Жизненно важные интересы, объект и субъект безопасности.
6. раскрыть содержание понятия: Защита информации от несанкционированного доступа, Информационная безопасность.
7. раскрыть содержание понятия: Терроризм, Террористический акт и его формы.
8. Цели обеспечения безопасности предприятия.
9. Внешние и внутренние субъекты безопасности предприятия.
10. Требования, предъявляемые к концепции безопасности предприятия.
11. Структура и содержание концепции безопасности.
12. Угрозы безопасности их классификация.
13. Содержание внутренних и внешних социально-экономических угроз.
14. Внутренние угрозы техногенного характера, угрозы природного характера.
15. Охарактеризовать основные вопросы обеспечения безопасности гостиничных предприятий в г. Москве.
16. Комплексное обеспечение безопасности гостиничного предприятия и его содержание.
17. Принципы разработки концепции безопасности гостиницы.
18. Организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.
19. Правовая база деятельности вневедомственной охраны. Основные задачи и права сотрудников.
20. Правовая основа частной охранной деятельности в гостиничных предприятиях. Виды предоставляемых услуг.
21. Состав, задачи и функции службы безопасности гостиничного предприятия.



23. Обязанности специалиста службы безопасности фирмы.
24. Состав, задачи кризисной группы.
25. Виды планов кризисной группы.
26. Режимы функционирования системы безопасности.
27. Принципы обеспечения безопасности гостиничной фирмы (предприятия).
28. Силы обеспечения безопасности фирмы. Критерии их оценки.
29. Средства обеспечения безопасности, ресурсы обеспечения безопасности фирмы.
30. Права сотрудника охраны при выполнении служебных обязанностей.
31. Направления контроля ОВД за деятельностью службы безопасности фирмы.
32. Обязанности сотрудника службы безопасности.
33. Обязанности начальника службы безопасности.
34. Обязанности сотрудника службы безопасности при применении специальных средств или огнестрельного оружия.
35. Чем обусловлена необходимость взаимодействия СБ и ОВД.

## 6.2. Контрольные работы

№ п/п	№№ тем дисциплины, подлежащих контролю	Наименование работы	Трудо-емкость (часы)
1.	Тема 3. Система комплексной безопасности гостиницы	Контрольная работа №1	2
2.	Тема 7. Система пожарной безопасности на гостиничных предприятиях	Контрольная работа №2	2

## 6.3. Подготовка к семинарским занятиям

**Семинар 1.** Нормативно-техническая документация регламентирующая организацию обеспечения безопасности гостиниц

**Форма проведения семинара:** Семинар проводится в форме круглого стола

**Предварительная подготовка студентов:**

Студентам следует проанализировать:

- нормативную документацию и учебную литературу из списка рекомендованной литературы и подготовить краткий обзор содержания нормативных документов в виде презентации по следующему плану:

- название документа;
- краткий обзор требований из основных разделов с пояснениями и примерами
- перечень задач и функций службы безопасности гостиницы
- примерный план договора на оказание услуг ЧОП





**Рекомендуемая литература и источники:**  
[1-10], [24-34]

**Семинар 2** Система информационной безопасности на предприятиях гостиничного комплекса

**Форма проведения семинара:** Семинар проводится в форме круглого стола.

**Предварительная подготовка студентов:**

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу и составить презентацию на 7-10 минут. Тематика презентаций:

1. Контроль за психологическим климатом в коллективе.
2. Организация безопасности VIP гостей
3. Виды компьютерных преступлений и борьба с ними.
4. Схема действий службы безопасности при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потере ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.
5. Правовые основы видеонаблюдения. Требования к материалам видеонаблюдения, представляемые в судебные и правоохранительные органы.
6. Понятие о документах с грифом «коммерческая тайна», «секретно», «для служебного пользования» и правила работы с ними персонала и проверяющих.

**Рекомендуемая литература и источники:**

[42], [43], [44], [63], [66]

**Семинар 3.** Система пожарной безопасности гостиницы

**Форма проведения семинара:** Выездное занятие в виде интерактивной экскурсии и семинара в форме круглого стола.

**Предварительная подготовка студентов:**

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу, и составить презентацию на 7-10 минут по примерному плану: тематика презентаций

1. Обязанности обслуживающего персонала и охраны по организации эвакуации людей и другим действиям на случай возникновения пожара
2. Средства, препятствующие распространению пожара
3. Средства пожаротушения: спасательные покрывала, огнетушители
4. Средства эвакуации
5. Индивидуальные средства спасения
6. Разработка мероприятий по пожарной безопасности



**Рекомендуемая литература и источники:**

[2], [3], [10], [25], [30], [33], [34], [35], [36-38]

**Семинар 4.** Медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы

**Форма проведения семинара:** Семинар проводится в форме круглого стола

**Предварительная подготовка студентов:**

Студентам следует проанализировать нормативные документы, учебную литературу, информацию с сайтов поставщиков технологического оборудования и разработать проект по оснащению гостиниц и представить в виде презентации на 7-10 минут по примерному плану: тематика презентаций

1. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации
2. Организация производственного контроля и микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой организациями общественного питания
3. Плавательные бассейны: гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды.
4. Проверки, проводимые СЭС санитарного состояния ГК

**Рекомендуемая литература и источники:**

[30-33], [31], [42], [43], [51], [64], [65], [66]

**Семинар 5.** Система экологической безопасности гостиницы

**Форма проведения семинара:** Семинар проводится в форме круглого стола

**Предварительная подготовка студентов:** Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу, сайты поставщиков мебели, текстиля, отделочных материалов, других элементов оснащения гостиниц и разработать рекомендации для презентации на 7-10 минут по примерному плану: тематика презентации

1. Проведение экологического аудита
2. Развитие экологической культуры у гостей и служащих гостиницы
3. Контроль за утилизацией мусора, отходов и внедрением безотходных технологий обслуживания
4. Требования к сбрасываемым водам гостиничных предприятий, способы очистки:
5. Требования к сбрасываемым водам гостиничных предприятий, способы очистки
6. Установки для очистки сточных вод в гостиничных предприятиях



7. Ответственность за нарушения требований к сбрасываемым водам гостиничных предприятий
8. Требования безопасности к мебели, текстилю
9. Требования безопасности к устройству и содержанию предприятий питания

**Рекомендуемая литература и источники:**

[1], [4], [6], [28], [46], [63-79].

**Семинар 6.** Проведения аудита безопасности гостиницы

**Форма проведения семинара:** Выездное занятие проводится в форме круглого стола

**Предварительная подготовка студентов:**

*Основные требования к структуре и содержанию презентации (оценочные критерии)*

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу и подготовить презентацию по следующему плану: темы презентаций:

1. Структура паспорта безопасности гостиницы
2. Оценка комплексной безопасности и состояния защищенности гостиницы
3. Роль службы безопасности гостиницы
4. Мероприятия по организации работы персонала службы безопасности

**7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ**

а) нормативно-правовые акты

1. Закон РФ «О безопасности» № 390 от 2010
2. Закон РФ «О пожарной безопасности» от 1994 с изменениями от 2011
3. Закон РФ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123 от 2008
4. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 от 1999 с изменениями 2012
5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 от 2000 с изменениями в 2011
6. Закон РФ «О персональных данных» № 152 2006 с изменениями в 2011
7. Закон РФ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30.12.2009г. № 384-ФЗ
8. Закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (в редакции Федерального закона от 30.12.2009 г. № 385-ФЗ);
9. Закон РФ «Об основах туристской деятельности РФ» от 14 ноября 1996 г. (в ред. ФЗ от 10.01.2003, 22.08.2004, 05.02.2007, 28.06.2009).
10. Приказ МЧС РФ от 20.06.2003 № 323 (ред. от 07.02.2008) «Об утверждении норм пожарной безопасности «Проектирование систем оповещения людей о пожаре в зданиях и сооружениях» (НПБ 104-03)»;
11. Приказ от 25 января 2011 г. N 35 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения,



- горнолыжные трассы, пляжи». Приложение к «Системе классификации средств размещения» 2011 – раздел требования к гостиницам и иным средствам размещения
12. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториям, пансионатов, центров отдыха.
  13. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»
  14. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
  15. ГОСТ Р 50762–2008 «Общественное питание. Классификация предприятий».
  16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
  17. ГОСТ Р 52887-2007 Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления
  18. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
  19. ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения
  20. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования
  21. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
  22. ГОСТ Р 50645–2012. «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
  23. Московские городские строительные нормы МГСН 4.16–98. «Гостиницы» Санитарные правила и нормы МосСанПиН 2.1.2.043-98 (Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц Москвы).
  24. Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в С-Петербурге. РМД 31-03-2008
  25. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.1331-03 "Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды аквапарков"
  26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.
  27. СанПиН 2.12.1188-03 «Проектирование, строительство и эксплуатация жилых зданий, предприятий коммунально-бытового обслуживания, учреждений образования, культуры, отдыха и спорта. Плавательные бассейны.
  28. ФЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
  29. СанПиН 2.1.2.2631-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги"
  30. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях СанПиН 2.1.2.2645-10 г. Москва
  31. Строительные нормы и правила. «Общественные здания и сооружения» (распространяются на проектирование общественных зданий, высотой до 16 этажей включительно, и сооружений, а также помещений общественного назначения, встроенных в жилые здания) (СНиП 2013).



32. Свод правил Системы противопожарной защиты «Эвакуационные пути и выходы» СП 1.13130.2009.
33. «Ограничение распространения пожара на объектах защиты. Требования к объемно-планировочным решениям» СП 4.13130.2009
34. Свод правил «Системы противопожарной защиты. Обеспечение огнестойкости объектов защиты» СП 2.13130.2009
35. Строительные нормы и правила. «Пожарная безопасность зданий и сооружений» (СНиП 21 – 01–97).
36. Строительные нормы и правила. «Пожарная автоматика зданий и сооружений» (СНиП 2.04.09–94).
37. Государственный стандарт. «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения» (ГОСТ Р 286810–2007).
38. Закон города Москвы от 18.12.1996 г. № 34 «О пожарной безопасности» (в редакции от 21.05.2003 г.);
39. Распоряжение заместителя Мэра Москвы от 08 декабря 2004 года № 296-РЗМ «Об усилении противопожарной защиты гостиниц»;

**б) основная литература**

40. Кучеренко В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 160 с.: ил.
41. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебное пособие. – М.: Академия, 2013. – 80 с.
42. Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. – М.: Инфра-М, 2012. 336 с.: ил. – Высшее образование.

**в) дополнительная литература**

43. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебное пособие. Академия 2011.- 272с
44. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. Феникс. 2010. – 350с
45. Шубов Л.Я., Ставровский М.Е., Олейник А.В. Технология твердых бытовых отходов: Учебник. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. — 400 с
46. Бутко И.И. Туризм. Безопасность в программах туров и на туристских маршрутах: учеб. пособие. - Изд. 2-е, перераб. и доп. 2010 г. — 332 стр.
47. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.— 320 с.
48. Журналы: Отель, Гостиничное дело, Гостиницы и рестораны
49. Гостиничное дело
50. Гостиничный и ресторанный бизнес
51. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
52. Отель
53. Турбизнес <http://www.tourbus.ru/>
54. Туризм: практика, проблема, перспективы
55. Официальная туристская газета TTG <http://www.ttg-russia.ru>



- г) ресурсы сети «Интернет»  
56. <http://www.hotelline.ru>  
57. <http://www.frontdesk.ru>  
58. <http://eun.fromru.com> – Каталог по безопасности жизнедеятельности

### **7.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

а) перечень оборудования: для изучения дисциплины «Обеспечение безопасности в гостинице» - аудитория, оснащенная мультимедийным проектором для демонстрации видеороликов:

- «Противопожарная система безопасности гостиниц»
- «Технические средства системы обеспечения безопасности»

Наглядными пособиями:

- схемы комплексной системой безопасности;
- макеты огнетушителей;
- схемы противопожарной системы

б) учебно-методические материалы, средства обучения компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

в) перечень информационных технологий, лицензионное программное обеспечение.

## **8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (выполнен в виде отдельного приложения к рабочей учебной программе)**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, практических занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

### **8.1. Примерные вопросы к зачету**

1. Понятие безопасность и меры обеспечения безопасности в законе РФ «О безопасности».
2. Три уровня безопасности: международный (межгосударственный); государственный (государственно-отраслевой); оперативно-производственный.
3. Угрозы для гостиничного предприятия, внешние и внутренние.
4. Угрозы внешней среды: политико-экономические и социальные природные, климатические, биологические экологические и техногенные, внешняя инфраструктура.



5. Угрозы безопасности внутренней среды: материальная база и внутренняя инфраструктура, экономические, гуманитарные и управленческие.
6. Террористические угрозы.
7. Криминальные угрозы.
8. Система комплексной безопасности гостиницы
9. Общие меры обеспечения безопасности гостиницы
10. Задачи службы безопасности.
11. Функции системы безопасности гостиницы
12. Законы РФ, нормативные документы обеспечение комплексной безопасности в гостиницах
13. Состав службы безопасности гостиницы
14. Основные задачи организации режима и охраны
15. Предупреждение проникновения в помещения, охраняемые зоны и на территорию гостиничного объекта нежелательных лиц.
16. Обеспечение контроля порядка вноса (выноса), ввоза (вывоза) материальных ценностей и опасных предметов, а также контроль входа (выхода) сотрудников и клиентов.
17. Обеспечение охраны здания и территории гостиницы
18. Принцип создания последовательных рубежей безопасности. Шесть основных зон на охраняемой территории гостиничных комплексов
19. Классификация технических средств обеспечения безопасности гостиницы
20. Простые технические средства охраны и ограничения доступа гостиницы
21. Технические системы безопасности гостиницы
22. Системы охранной сигнализации.
23. Системы телевизионного наблюдения
24. Системы контроля и ограничения доступа
25. Классификация основных мер и средств обеспечения информационной безопасности.
26. Вероятные каналы утечки информации в процессе профессиональной деятельности сотрудников
27. Вероятные каналы утечки информации в результате целенаправленных спланированных акций в отношении гостиницы
28. Общие меры по обеспечению информационной безопасности
29. Мероприятия, проводимые с персоналом по обеспечению информационной безопасности
30. Меры обеспечения информационной безопасности при различных способах хищения служебной информации
31. Коммерческая тайна
32. Технические системы обеспечения информационной безопасности
33. Технические каналы утечки информации
34. Общие меры и средства технической защиты информации
35. Виды компьютерных преступлений и борьба с ними
36. Классификацию угроз компьютерной безопасности
37. Средства и меры по обеспечению информационной безопасности электронных платежей



38. Источники пожароопасности и причины возникновения пожаров на гостиничных предприятиях
39. Технология взаимодействия с региональным управлением МЧС РФ
40. Технические средства системы пожарной безопасности
41. Технические средства сигнализации и оповещения о возникновении пожара
42. Технические средства, препятствующие распространению пожара
43. Технические средства пожаротушения
44. Автоматические системы противопожарной защиты
45. Спринклерные и дренчерные системы пожаротушения
46. Классификация мер обеспечения защищенности гостиницы от пожарной опасности
47. Установление и закрепление ответственности и обязанностей персонала за пожарную безопасность гостиницы и различные его элементы, профилактические мероприятия
48. Планирование и организация систематической проверки соответствия требованиям пожарной безопасности состояния территории, зданий, помещений и сооружений.
49. Разработка порядка действий работников гостиницы во время возникновения пожара
50. Система финансово-экономической безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса система.
51. Угрозы финансово – экономической безопасности
52. Внутренние угрозы финансово – экономической безопасности
53. Основные меры и средства обеспечения финансово – экономической безопасности от внутренних угроз
54. Внешние угрозы финансово – экономической безопасности
55. Меры безопасности от внешних угроз финансово- экономической безопасности
56. Система кадровой безопасности на гостиницы
57. Кадровые меры обеспечения безопасности.
58. Административный контроль (АК) за работой персонала как одна из мер обеспечения безопасности
59. Приемы административного контроля. Особенности кадровой работы по подбору
60. Медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиниц
61. Источники угроз и причин их возникновения санитарно-эпидемиологической угрозы
62. Технология взаимодействия гостиничного предприятия со службой Роспотребнадзора
63. Основные положения закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
64. Проверки, проводимые СЭС санитарного состояния гостиниц
65. Система экологической безопасности гостиниц
66. Внешние источники экологической угрозы гостиниц
67. Внутренние источники экологической угрозы для гостиниц
68. Мероприятия по обеспечению экологической безопасности гостиниц
69. Применение энергосберегающих технологий
70. Характеристика экогостиниц.
71. Экологическое сопровождение гостиничного сервиса: создание оптимальной воздушной среды в помещении, использование экологически безопасных материалов, моющих средств и др.
72. Интегрированные технические системы безопасности





73. Концепция «интеллектуального дома», «умной гостиницы» - Smart Hotel.
74. Организация работы службы безопасности гостиниц
75. Мероприятия по организации работы персонала службы безопасности
76. Назначение и структура паспорта безопасности гостиницы
77. Проведения аудита безопасности гостиниц
78. Матрица комплексной оценки состояния безопасности гостиниц

## 8.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины

### Форма проведения контроля уровня освоения дисциплины:

- **дифференцированный зачет** (зачет с оценкой), принимается в устной форме согласно вопросам, раздаваемым студентам не менее чем за 10 дней до сдачи, либо на последнем занятии (может проводиться в письменной форме согласно списку ранее розданным вопросам).

### Знания студентов по каждому вопросу билета оцениваются:

**«отлично»** - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

**«хорошо»** – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;

**«удовлетворительно»** – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;

**«неудовлетворительно»** – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

## 8.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК- 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- Наблюдение и экспертная оценка на



ОК- 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	практических и лабораторных занятиях и в процессе учебной практики. - Экспертная оценка решения ситуационных задач. - Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ОК- 4. Осуществлять поиск и использование необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	
ОК- 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ПК 2.4. Создавать условия для обеспечения выполнения договоров об оказании гостиничных услуг	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач в обеспечение процесса обслуживания в организациях безопасности деятельности гостиницы.	