

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.04.10 Безопасность в индустрии гостеприимства

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничный и ресторанный бизнес

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Институт: экономики, управления и сервисных технологий

Кафедра: кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		IV	
Семестр/триместр		В, С, D	

Лекции		16	
Лабораторные занятия		-	
Практические (семинарские) занятия		16	
в т. ч. практическая подготовка		-	
Форма(ы) промежуточной аттестации		Экзамен – 0,3; Экзамен – 0,3	
Контроль		18	
Иные формы работы		-	
Самостоятельная работа		237,4	

Всего часов: 288

Трудоемкость: 8 зачетных единиц

Разработчик рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент Е. Т. Атаманова

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: раскрыть перед обучающимися принципы и существенные закономерности системы безопасности в индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины:

- дать обучающимся представление о системе безопасности в индустрии гостеприимства;
- раскрыть основные понятия менеджмента безопасности в туризме и гостеприимстве.

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках обязательной части блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8	Знать: – факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; – алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; – правила техники безопасности на рабочем месте	Знает: - основные понятия, принципы и закономерности безопасности жизнедеятельности; - теоретические основы безопасности жизнедеятельности в гостиничном бизнесе; - правовые, теоретические, организационные, медицинские аспекты безопасности
	Уметь: – идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	Умеет: - распознавать основные признаки чрезвычайных ситуаций; - оценивать степень риска возникновения опасностей - диагностировать опасности и угрозы, возникающие при оказании гостиничных услуг
	Владеть: – действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в	Владеет: - методами оценки чрезвычайных ситуаций

	случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	
ОПК-3	Знать: - международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса	Знает: - международные и национальные стандарты качества
	Уметь: - оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Умеет: - оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	Владеть: - навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	Владеет: - навыками обеспечения требуемого качества оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
ОПК-6	Знать: - законодательство Российской Федерации в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Знает: - законодательство Российской Федерации в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; - нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; - применять и соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Умеет: - осуществлять поиск и применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области, а также законодательство Российской Федерации и нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: - навыками ведения документооборота в соответствии с нормативными требованиями	Владеет: - навыками ведения документооборота
ОПК-7	Знать: - требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы	Знает: - существующие угрозы для клиентов и персонала гостиницы; - классификацию рисков;

	деятельности	- особенности простых и комплексных систем обеспечения безопасности
	Уметь: - соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности; - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг сервисных организаций	Умеет: - организовать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, - - обеспечить техническую коммерческую, а также информационную безопасность деятельности предприятий гостиничной индустрии
	Владеть: - навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг	Владеет: - навыками составления паспорта безопасности помещений гостиницы; - навыками организации совместной работы службы безопасности и других подразделений гостиницы по обеспечению общей безопасности

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения не реализуется

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	Раздел 1. Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.			-	-	
1.	Тема 1. Общая характеристика опасностей в индустрии гостеприимства.	17	2	-	-	15
	Раздел 2. Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.					
1.	Тема 2. Понятие законодательства в области обеспечения безопасности туризма.	19	2	2	-	15
2.	Тема 3. Характеристика основных источников законодательства в области	19	2	2	-	15

	безопасности туризма, гостиничного бизнеса.					
3.	Тема 4. Перспективы совершенствования законодательства в области безопасности туризма	17	-	2	-	15
	<i>Форма отчётности - экзамен</i>	-				
	Итого в В триместре	72	6	6	-	60
	Раздел 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.					
1.	Тема 5. Методика разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице.	32,9	2	2	-	28,9
2.	Тема 6. Организационные вопросы формирования и функционирования службы безопасности в гостинице.	32,9	2	2	-	28,9
3.	Тема 7. Вневедомственная охрана при органах внутренних дел РФ. Частная охранная деятельность и гостиничное предприятие.	32,9	2	2	-	28,9
	Контроль	9				
	Форма отчётности - экзамен	0,3				
	Итого в С триместре	108	6	6		86,7
	Раздел 4. Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах				-	
1.	Тема 8. Технические средства обеспечения безопасности.	32	2			30
2.	Тема 9. 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	34	2	2	-	30
3.	Тема 10. Схема действий СБ при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах,	32,7	-	2	-	30,7

	пропаже вещей					
	Форма отчётности -экзамен	0,3				
	Контроль	9				
	в т. ч. практическая подготовка	-				
	Итого в D триместре	108	4	4		90,7
	ИТОГО:	324	16	16	-	237,4

Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме теста, реферата.

Типовой вариант теста

Выбрать правильный ответ:

1. Понятие безопасности включает в себя не только защиту от криминальных посягательств, но еще в большей степени создание предупредительных мер обеспечения защиты от

- А) пожара, взрыва и других чрезвычайных происшествий;
- Б) воровства, подслушивания и других нарушений частной жизни клиента;
- В) землетрясений, наводнений и других природных катаклизмов.

2. Ключевое значение безопасности клиентов приобретает правильный выбор технических средств и систем безопасности, а также

- А) их правильное проектирование, монтаж и обслуживание;
- Б) их назначение и автоматизация;
- В) их ремонт.

3. Большую (возможно, главную) опасность для гостиницы представляет возможность

- А) пожара (поджог);
- Б) ограбления;
- В) разрушение здания;
- Г) все варианты.

4. Обеспечение беспрепятственного санкционированного доступа в помещения и блокирование несанкционированного доступа осуществляется:

- А) системой блокирования дверей;
- Б) системой охранной сигнализации;
- В) системой управления доступом;
- Г) все варианты.

5. Проверка истинности поступающих сигналов тревоги осуществляется:

- А) системой телевизионного наблюдения;
- Б) системой визуально звукового оповещения;
- В) системой охраны;
- Г) все варианты.

Дополните информацию.

6. Постановку и снятие с охраны номера производит

7. Спасатели оповещают гостей о том, что на море сильное волнение, вывешивая

8. Вредное воздействие на здоровье туристов патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, ядовитых растений, пресмыкающихся, насекомых и животных, являющихся переносчиками инфекционных заболеваний, представляет собой _____ угрозу.

9. _____ является информационно-справочным документом, который отражает состояние антитеррористической защищенности места массового пребывания людей и содержит перечень необходимых мероприятий по предупреждению (пресечению) террористических актов в месте массового пребывания людей.

10. В зависимости от степени угрозы совершения на территории гостиниц террористических актов, возможных последствий их совершения, а также с учетом оценки состояния защищенности гостиниц устанавливаются различные категории опасности гостиниц. Определите, к какой категории опасности относится гостиница, если:

- в результате совершения террористического акта на территории которых прогнозируемое количество пострадавших составит от 200 до 1 тыс. человек;
- в результате совершения террористического акта на территории которых прогнозируемый размер экономического ущерба составит от 150 до 800 млн. рублей.

Примерная тематика рефератов

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

14. Мероприятия по обеспечению безопасности систем жизнеобеспечения.
 15. Мероприятия по обеспечению безопасности помещений гостиницы (ресторан, кухня).
 16. Мероприятия по обеспечению безопасности комнаты для хранения ценных вещей и документов).
 17. Мероприятия по обеспечению безопасности в залах ресторанов, казино, игровых автоматов.
 18. Организация противопожарной системы безопасности гостиницы.
 19. Организация противопожарной безопасности клиента в номере.
 20. Технические средства предупреждения о пожаре внутри гостиницы, типы применяемых извещателей.
 21. Индивидуальные средства спасения клиентов при пожаре в гостинице, спринклерные и дренчерные системы пожаротушения.
 22. Мероприятия по обеспечению электробезопасности в гостиницах.
 23. Мероприятия по безопасности при перемещении клиентов в лифтах.
 24. Требования к установке автономных источников энергоснабжения, порядок их запуска при чрезвычайной ситуации.
 25. Организация системы предупреждения в гостинице при возникновении чрезвычайной ситуации.
 26. Особый режим работы средства автоматизации гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций.
- Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов: перечень вопросов к экзамену.

Вопросы к экзамену
(триместр С, очно-заочная форма обучения)

1. Безопасность и менеджмент безопасности.
2. Туристская среда. Основные понятия о рисках в гостеприимстве.
3. Опасности в туризме и гостеприимстве: основные понятия.
4. Классификация угроз в гостеприимстве.
5. Идентификация опасностей в гостеприимстве.
6. Система комплексной безопасности гостиничного предприятия и ее составляющие.
7. Функции и задачи менеджмента безопасности.
8. Менеджмент безопасности на государственном уровне.
9. Менеджмент безопасности на производственном уровне.
10. Международный опыт по разработке мер безопасности туризма и гостеприимства.
11. Зоны безопасности и классификация технических средств.
12. Простые технические средства охраны и ограничения доступа (укрепленности объекта).
13. Технические системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий: Системы охранной сигнализации.
14. Технические системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий: Системы телевизионного наблюдения.

**Вопросы к экзамену
(триместр D, очно-заочная форма обучения)**

1. Технические системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий: Системы контроля и ограничения доступа.
2. Другие автономные технические системы обеспечения безопасности.
3. Технические средства обеспечения информационной безопасности гостиничных предприятий
4. Безопасность автотранспортного комплекса.
5. Безопасность путешествий на железнодорожном транспорте.
6. Безопасность путешествий на воздушном транспорте.
7. Безопасность путешествий на водном транспорте.
8. Страхование транспортных средств.
9. Страхование в туризме как способ защиты от негативных воздействий.
10. Медицинское страхование.
11. Туризм и наркотики.
12. Безопасность питания в туризме и гостеприимства.
13. Отдых на воде и его безопасность.

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ**

4.1. Основная литература

1. Меркулова, Е. Ю. Общая экономическая безопасность : учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Меркулова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 525 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13867-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519657> (дата обращения: 18.04.2024).
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643> (дата обращения: 18.04.2024).

4.2. Дополнительная литература

1. Безопасный отдых и туризм : учебное пособие для вузов / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513523> (дата обращения: 18.04.2024).

**V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ
ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://ruspo.ru/	Туристическая система	Неограниченный доступ из любой точки
2.	www.atorus.ru	Официальный сайт Ассоциации туроператоров России	Неограниченный доступ из любой точки
3.	https://www.rostourunion.ru/	Официальный сайт Российского союза туриндустрии	Неограниченный доступ из любой точки

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
3.	www.urait.ru	Образовательная платформа	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.