

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



УТВЕРЖДАЮ

Директор института СПО

М.А. Харламова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 БЕЗОПАСНОСТЬ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1552.

Место дисциплины в структуре *ППССЗ СПО ОП.12 «Безопасность в гостиничной деятельности»*

Учебная дисциплина «Безопасность в гостиничной деятельности» входит в перечень дисциплин общепрофессионального цикла.

Рабочая программа разработана на кафедре туризма и гостиничного дела.

Разработчики рабочей программы: Скроботова О.В., к.филол.н., доц.

Рецензент: к.ы.н., доцент Иванова Р.М.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Безопасность в гостиничной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности или СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке в рамках специальности СПО 43.02.14 гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Безопасность в гостиничной деятельности» в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело относится к дисциплинам общепрофессионального цикла под индексом ОП.12 и изучается студентами на 4 курсе в 7 семестре.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих;
- организовывать и контролировать безопасность работы обслуживающего и технического персонала служб при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений, соблюдение норм технической и технологической безопасности;
- обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

знать:

- условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих;
- условия безопасности работы обслуживающего и технического персонала служб при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений, соблюдение норм технической и технологической безопасности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

а) общих (ОК):

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК-1);
- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК-3);
- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК-4);
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК-5);
- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК-6);
- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК-7);
- Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-9)

б) профессиональных (ПК):

- Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей (ПК- 2.3);
- Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале (ПК-3.1);

- Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей (ПК- 3.3).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося - часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лекционные занятия	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Индивидуальные задачи, конспекты, тесты, расчетно-графические работы	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.12 Безопасность в гостиничной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Введение в дисциплину «Безопасность в гостиничной деятельности».	Содержание учебного материала			
	1	Цели и задачи дисциплины. Предмет и объект изучения дисциплины «Безопасность в гостиничной деятельности».	2	2
	Практические занятия			
	Понятие «безопасность». Классификация рисков и угроз.		4	
Тема 2. Безопасность гостиничного предприятия	Содержание учебного материала			
	1	Система комплексной безопасности гостиничного предприятия и ее составляющие	1	2, 3
	2	Функции и задачи менеджмента безопасности	2	
	3	Менеджмент безопасности на государственном и производственном уровнях	2	
	Практические занятия			
	Система комплексной безопасности гостиницы и ее составляющие		4	
Тема 3 Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	Содержание учебного материала			
	1	Простые технические средства охраны и ограничения доступа.	2	2
	2	Технические средства обеспечения информационной безопасности предприятия	2	
	Практические занятия			
	Системы контроля и ограничения доступа		4	
Тема 4. Медицинские аспекты безопасности	Содержание учебного материала			
	1	Болезни адаптации гостя	1	3
	2	Неотложные состояния	2	
	3	Инфекционные и иммунные заболевания	2	
	Практические занятия			
	Безопасность питания в гостиничном предприятии		4	
Тема 5.	Содержание учебного материала			

Отдых на воде и его безопасность	1	Опасность на воде	1	2
	2	Безопасность дайвинга	1	
	3	Подводная охота	1	
	Практические занятия			
	Безопасность отдыха на воде		2	
Тема 6 Страхование как способ защиты от негативных воздействий	Содержание учебного материала			3
	1	Страхование как способ защиты от негативных воздействий	2	
	2	Страхование транспортных средств	2	
	Практические занятия			
	Страхование как способ защиты от негативных воздействий		3	
	Страхование в туризме как способ защиты от негативных воздействий		3	
Тема 7. Экономическая безопасность в гостиничной сфере	Содержание учебного материала			2
	1	Основные составляющие внутрифирменной экономической безопасности	3	
	Практические занятия			
	Внутрифирменная экономическая безопасность		2	
Всего:			52	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудованный гостиничный номер (1-местный),
- тележка горничной,
- кухонное оборудование,
- пылесос,
- чистящие, моющие средства,
- туалетные принадлежности,
- фен,
- халат.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495765> (дата обращения: 01.09.2022).

Дополнительные источники:

1. Ушаков, Р. Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие : [16+] / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. — 139 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851> (дата обращения: 01.09.2022). — Библиогр.: с. 122-124. — ISBN 978-5-4475-8304-0. — DOI 10.23681/442851. — Текст : электронный.
2. ГОСТ 12. 1. 004 -91. СОБТ. Пожарная безопасность. Общие требования.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Взгляд на обеспечение безопасности гостиниц [Электронный ресурс]. — <http://www.horeca62.ru/articles/84-vzgljad-na-obespecheniya-bezopasnosti-gostinits>
- Организация контрольно-пропускного режима на объекте охраны [Электронный ресурс]. — http://www.psj.ru/saver_people/detail.php?ID=24035
- Конспект лекций. Система обеспечения безопасности гостиницы [Электронный ресурс]. — <http://ekzamensdan.ru/index.php/koncepti/201-organizatsiya-bezopasnosti-v-gostinitse/9444-sistema-obespecheniya-bezopasnosti-gostinitsy>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения по учебной дисциплине	Формируемые компетенции	Оценочные средства по дисциплине
Уметь: - создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих; - организовывать и контролировать безопасность работы обслуживающего и технического персонала служб при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений, соблюдение норм технической и технологической безопасности; - обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг. Знать: - условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих; - условия безопасности работы обслуживающего и технического персонала служб при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений, соблюдение норм технической и технологической безопасности.	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.3	Комплект заданий для тестирования Вопросы к диффер.зачету

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на ____ / ____ уч. год.

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры _____ протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой: _____ / _____