

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

**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                |
| <b>Тема 1.<br/>Введение в дисциплину «Безопасность в гостиничной деятельности».</b>               | 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           |                  |
| <b>Тема 2.<br/>Безопасность гостиничного предприятия</b>                                          | 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           |                  |
| <b>Тема 3<br/>Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий</b> |                                                                                                       |                                                                                                           |             |                  |
|                                                                                                   | 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           |                  |
| <b>Тема 4.<br/>Медицинские аспекты безопасности</b>                                               | 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           |                  |
| <b>Тема 5.</b>                                                                                    | 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<br>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.<br>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](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:<br>- создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих;<br>- 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;<br>- обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.<br>Знать:<br>- условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих;<br>- 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<br>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: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_