

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии**

: 43.03.02 , :

: 4, : 7

		7
1	()	5
2		180
3	, .	92
4	, .	36
5	, .	36
6	, .	0
7	, .	4
8	, .	2
9	, .	18
10	, .	88
11	(, ,)	.
12		

(): 43.03.02

1463 14.12.2015 ., : 19.01.2016 .

: 1, ,

(): 43.03.02

, 8 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

.

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОК.8 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; в части следующих результатов обучения:	
5.	
7.	-
9.	
2.	
6.	
Компетенция ФГОС: ПК.9 готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения:	
3.	

2.

2.1

	(
--	---	--

.8. 5	
1.об основных группах субъектов безопасности в гостиничной индустрии	; ;
.8. 7 -	
2.основные понятия в области безопасности в гостиничной индустрии	; ;
.8. 9	
3.основные типы угроз безопасности в гостиничной индустрии	; ;
.8. 2	
4.об основных правовых актах, связанных с обеспечением безопасности в гостиничной индустрии	; ;
.8. 6	
5.выбирать методы и формы обеспечения безопасности в гостиничной индустрии	; ;
.9. 3	
6.взаимодействовать с разными подразделениями в гостинице в процесс обеспечения безопасности	; ;

3.

	,	.					
:7							
:							
1.	:	,	0	6	1,2,6	,	,
2.			0	2	2,3	,	.
3.			0	4	3	,	,
-					:		
4.			0	2	4,5	,	
5.			0	4	1,5	,	.
6.			0	4	2,5,6	,	.
					:		

7.	0	4	2	:
8.	0	4	5	.
9.	0	2	5	,
10.	0	4	1, 2, 3, 6	

3.2

	,	.		
: 7				
:				
1.	0	4	1, 3	,
2.	0	4	2, 4, 6	.

3.	1	4	3, 5	,
-				
4.	1	4	2, 4	,
5.	1	4	5	,
6.	0	4	3, 4, 6	,
:				
7.	0	4	3, 5	,

8.	1	4	5	
9.	0	2	5	
10.	0	2	3, 4, 6	

4.

: 7				
1		1	5	2
<p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. - [2016]. -</p>				
2		1, 2, 3, 4, 6	70	12
<p>100103 http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152661 2011. - 65, [2] 2008. - 282, [1] http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. - [2016]. -</p>				
3	1.	2, 3, 5, 6	5	2
<p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. - [2016]. -</p>				
4		2, 3	8	2

http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. -

5.

(. 5.1).

5.1

	e-mail; ; ;
	e-mail; ;
	e-mail;
	; ;

5.2

1	
Краткое описание применения: обсуждение альтернативных подходов к решению проблемы	

2	
Краткое описание применения: Постановка преподавателем учебно-проблемной задачи, создание для учащихся проблемной ситуации; осознание, принятие и разрешение возникшей проблемы, в процессе которого они овладевают обобщенными способами приобретения новых знаний	

6.

(), - 15- ECTS.

. 6.1.

6.1

: 7		
<i>Практические занятия:</i>	25	50
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. -		
<i>Контрольные работы:</i>	5	10
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. -		

Экзамен:	20	40
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312		

6.2

6.2

.8	5.		+
	7.	+	+
	9.		+
	2.		+
	6.		+
.9	3.		+

1

7.

1. Громов Ю. Ю. Информационная безопасность : учеб / Ю. Ю. Громов. - Москва, 2014

2. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0502-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=259833> - Загл. с экрана.

1. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007. - 303 с.

2. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. Обеспечение безопасности в туризме и туристской индустрии : учебное пособие / Ю. Г. Сапронов, И. А. Занина, О. В. Соколовская. - Ростов н/Д, 2009. - 277 с. : ил., табл.

3. Соловьев С. С. Безопасный отдых и туризм : [учебное пособие для вузов, обучающихся по специальности "Безопасность жизнедеятельности"] / С. С. Соловьёв. - М., 2008. - 282, [1] с. : ил.

4. Биржаков М. Б. Экономическая безопасность туристской отрасли : М. Б. Биржаков. - М. ;, 2007. - 458 с. + 1 CD-ROM.

5. Косолапов А. Б. Управление рисками в туристском бизнесе : учебное пособие для вузов по направлению 080100 "Экономика" и экономическим специальностям / А. Б. Косолапов. - М., 2009. - 285, [1] с.
6. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Оснащение. Евроремонт. Эксплуатация : Учебное пособие / Байлик С. И. - Киев, 2003. - 296 с. : ил.
7. Котанс А. Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма : учебное пособие / А. Я. Котанс ; Моск. психол.-социал. ин-т. - М., 2010. - 383, [1] с. : табл.
8. Иванов В. В. Гостиничный менеджмент : [учебное пособие для вузов] / В. В. Иванов, А. Б. Волков. - М., 2007. - 383, [1] с.
9. Казаков Н. П. Безопасность жизнедеятельности. Обеспечение безопасности в туризме : [учебник для вузов по направлению "Туризм"] / Н. П. Казаков, Н. А. Якубовская. - М., 2011. - 239, [1] с. : ил.
10. Александров А. А. Пожарная безопасность / А. А. Александров. - М., 1998. - 208 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес : учебник для вузов по специальностям сервиса (230000) : [пер. с англ.] / С. Медлик, Х. Инграм. - М., 2005. - 224 с. : ил.
12. Штейнгольц Б. И. Современные гостиничные технологии : монография / Б. И. Штейнгольц, В. А. Назаркина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 174, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000212574

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
5. :

8.

8.1

1. Нусс Н. А. Безопасность в туризме : [учебное пособие для всех форм обучения по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"] / Н. А. Нусс ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 65, [2] с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152661
2. Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. - Загл. с экрана.

8.2

- 1 Microsoft Windows
- 2 Microsoft Office

9. -

1	(-) , ,	

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине **Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии** приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.8 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	з5. знать основные группы субъектов безопасности в сервисной деятельности	Кадровые меры обеспечения безопасности. Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация	Контрольная работа, разделы 1-3	Экзамен, вопросы 1-4, 8, 10, 12
ОК.8	з7. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	Основные принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях. Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация	Контрольная работа, разделы 1-3	Экзамен, вопросы 1-4, 6, 22-25,
ОК.8	з9. знать основные типы угроз безопасности и источников опасности в сервисе	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Перспективы развития систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация	Контрольная работа, разделы 1-3	Экзамен, вопросы 1-4, 6-9. 10-12, 15-23
ОК.8	у2. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия. Перспективы развития систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий.	Контрольная работа, разделы 1-3	Экзамен, вопросы 6, 8. 10-14, 19
ОК.8	уб. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия. Организация системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Система противопожарной безопасности. Технологические системы обеспечения безопасности в гостиницах.	Контрольная работа, разделы 1-3	Экзамен, вопросы 1-4, 6-9. 10-12, 15-23, 25-28

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.8.

Экзамен осуществляется в устной форме в соответствии с вопросами по билетам. В билете два вопроса.

Кроме того, сформированность компетенции проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенции ОК.8, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», 7 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос и второй вопросы выбираются из диапазона вопросов теоретического характера разных модулей (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 2

по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», 7 семестр

1. Безопасность при проведении массовых мероприятий в гостинице.
2. Система охраны гостиничных комплексов.

доцент кафедры МиС Малетин С.С.

Утверждаю: зав. кафедрой МиС _____ Цой М.Е.
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений.

оценка составляет 1-19 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений.

оценка составляет 20-29 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент

при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов.

оценка составляет 30-34 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики.

оценка составляет 35-40 баллов.

3. Шкала оценки

Итоговая оценка по дисциплине выставляется в соответствии с БРС по сумме набранных студентом баллов за все виды оцениваемых работ:

1. Практические занятия – максимум 50 баллов, минимум 20 баллов.
2. РГЗ(Р) – максимум 10 баллов, минимум 5 баллов.
3. Экзамен – максимум 40 баллов, минимум 20 баллов.

Таблица 1 – Соответствие оценок

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
98-100	A+	отлично
93-97	A	
90-92	A-	
87-89	B+	
83-86	B	хорошо
80-82	B-	
77-79	C+	
73-76	C	
70-72	C-	удовлетворительно
67-69	D+	
63-66	D	
60-62	D-	
50-59	E	неудовлетворительно
25-49	FX	
0-24	F	

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии»

1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия
2. Безопасность при проведении массовых мероприятий в гостинице.
3. Глобальные источники угроз и безопасность гостиничного бизнеса.
4. Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.

5. Частная охранная деятельность и гостиничное предприятие.
6. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице.
7. Структура системы безопасности гостиничного предприятия.
8. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности.
9. Технические решения обеспечения безопасности в гостинице.
10. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия.
11. Формы и методы управления службой безопасности гостиничного предприятия.
12. Кадровые меры обеспечения безопасности.
13. Взаимодействие службы безопасности с другими службами в гостинице.
14. Нормативно-правовые требования к организации безопасности гостиничного предприятия.
15. Зоны безопасности гостиницы и классификация технических средств охраны
16. Система охраны гостиничных комплексов.
17. Схема действий службы безопасности при несанкционированном проникновении.
18. Роль АСУ в обеспечении гостиничного производства.
19. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице.
20. Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях.
21. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.
22. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, кемпинга.
23. Система контроля доступа в здание и помещения.
24. Аудит систем безопасности гостиниц.
25. Безопасность номера в гостинице
26. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.
27. Видеонаблюдение и видеозапись в гостинице
28. Организация противопожарной службы в гостинице. Средства пожаротушения.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», 7 семестр

1. Методика оценки

По дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», контрольная работа выполняется в реферативной форме письменно.

Обязательные структурные части контрольной работы: титульный лист, содержание, основная часть работы (ответы на вопросы), список литературы и источников. Контрольная работа выполняется в соответствии с требованиями ГОСТ.

Работа выполняется в течение семестра и после проверки защищается студентом на занятии в соответствии с расписанием.

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части контрольной работы, отсутствует анализ объекта, не рассмотрены основные теоретические аспекты темы, не приведены примеры, оценка составляет менее 5 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части контрольной работы выполнены формально: теоретические положения рассмотрены в минимальном объеме, есть примеры из практики, оценка составляет 5-6 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, рассмотрены основные теоретические аспекты темы, которые в достаточной степени подтверждены примерами из практики, оценка составляет 7-8 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, рассмотрены современные теоретические представления по теме, основные положения работы подкреплены примерами из практики и обоснованы, оценка составляет 9-10 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

1. Практические занятия – максимум 50 баллов, минимум 25 баллов.
2. Контрольная работа – максимум 10 баллов, минимум 5 баллов.
3. Экзамен – максимум 40 баллов, минимум 20 баллов.

Таблица 1 – Соответствие оценок

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
98-100	A+	отлично
93-97	A	
90-92	A-	
87-89	B+	
83-86	B	хорошо
80-82	B-	
77-79	C+	
73-76	C	
70-72	C-	
67-69	D+	удовлетворительно
63-66	D	
60-62	D-	
50-59	E	
25-49	FX	неудовлетворительно
0-24	F	

4. Пример варианта контрольной работы

Контрольная работа выполняется в соответствии с комплектом заданий по отдельным темам.

Комплект заданий контрольной работы по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии»

Тема «Обеспечения безопасности на гостиничных предприятиях»

Вариант 1

Задание 1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия.

Задание 2. Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях.

Задание 3. Глобальные источники угроз и безопасность гостиничного бизнеса.

Задание 4. Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.

Вариант 2

Задание 1. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице. Извещение, спасение, эвакуация, профилактика.

Задание 2. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия социально-экономического, техногенного и природного характера.

Задание 3. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.

Задание 4. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.

Вариант 3

Задание 1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия

Задание 2. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.

Задание 3. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.

Задание 4. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.