

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2022 14:44:42
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

24.11.2021 г.
протокол № 13
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 декабря 2021 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Безопасность гостиничной и ресторанной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2022
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Бочков П.В.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование у студентов целостного представления об основах безопасности в гостиничном предприятии, основных принципах построения комплексной системы безопасности, изучение факторов, влияющих на безопасность гостиничного предприятия, знакомство с техническими средствами и оборудованием, обеспечивающими безопасность, формирование практических навыков в разработке комплексной системы безопасности гостиничного предприятия.

Задачи:

- формирование системы знаний о содержании деятельности службы безопасности и других подразделений, связанных с обеспечением безопасности;
- ознакомление с техническими средствами обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах;
- обеспечение планомерного, систематического изучения основ технологических процессов в различных направлениях обеспечения безопасности;
- обеспечение изучения требований стандартов и других нормативно-технических документов по гостиничной и ресторанной деятельности, связанных с обеспечением безопасности;
- развитие умений и навыков по организации и технологии эффективного взаимодействия в контактной зоне предприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Зачет с оценкой, Контрольная работа	180	20	8	12	156	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-1 Знать: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале.
	ИД-2.ПК-1 Уметь: формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	ИД-3.ПК-1 Иметь навыки осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-2 Знать: методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ИД-2.ПК-2 Уметь: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ИД-3.ПК-2 Иметь навыки: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		176					
Тема 1.	Теоретические и правовые основы организации безопасности	22	1		1	20	

Тема 2.	Безопасность и уровни ее организации	30	1		1	28	
Тема 3.	Система обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах	30	1		2	27	
Тема 4.	Основные направления обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах	30	1		2	27	
Тема 5.	Служба безопасности гостиничного и ресторанного предприятия	28	2		2	24	
Тема 6.	Технические средства и системы обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах	36	2		4	30	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1, 4, 5	Вопросы (приложение 4)	Опрос по вопросам темы, оценивается полнота и достоверность изложения материала, использование дополнительных источников информации по данной теме, умение грамотно, четко, структурировано излагать свои мысли, выслушать товарищей, сделать выводы по вопросу	5 баллов
Тема 2, 6	Кейс (приложение 4)	Решение ситуационных задач (в том числе самостоятельно и в малых группах). Подготовка результатов проведенной работы в виде докладов и презентации.	5 баллов
Тема 3	Доклад (приложение 4)	Предлагается подготовить доклад, презентацию и выступить перед аудиторией (группой). Оценивается умение раскрыть тему, умение работать с различными источниками информации, актуальность рассмотренных взглядов на проблему, логичность изложения мыслей, наличие практических примеров, умение вести полемику.	5 баллов
Тема 1-6	Тест (приложение 4)	Тест из 30 вопросов	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (ЗаО)	Билет для зачета с оценкой (приложение 5)	Билет состоит из трех вопросов: 2 - теоретических и 1 практический (кейс)	5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Теоретические и правовые основы организации безопасности

Понятие комфорта. Виды комфорта: информационный, экономический, эстетический, бытовой, безопасности, психологический. Понятие безопасности. Содержание комфорта безопасности. Гуманитарные и технические компоненты безопасности. Объекты и субъекты безопасности. Менеджмент безопасности. Уровни менеджмента безопасности: международный, государственный (федеральный), производственный.

Международный уровень менеджмента безопасности. Деятельность Всемирной туристской организации (ВТО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) по обеспечению безопасности в туризме. Основные документы, отражающие вопросы безопасности в туризме: Хартия туризма, декларация Гаагской Межпарламентской конференции по туризму (1989 г.), декларация Первой международной конференции по безопасности туризма и уменьшению рисков при путешествиях (1995 г., Швеция, г. Эстерсунд).

Государственный (федеральный) уровень менеджмента безопасности. Основные задачи менеджмента безопасности на государственном уровне. Законы, регулирующие правовые отношения в вопросах обеспечения безопасности: «О безопасности», «О частной детективной и охранной деятельности в Российской Федерации», «О сертификации продукции и услуг», «О защите прав потребителя», «Об основах туристской деятельности». Требования, устанавливаемые государственными стандартами для обеспечения безопасности туристских и гостиничных услуг. Гостиничный комплекс как объект повышенной опасности. Функции системы безопасности отеля. Задачи обеспечения безопасности. Направления обеспечения безопасности в гостиничном комплексе.

Тема 2. Безопасность и уровни ее организации

Направления обеспечения безопасности в гостиничном комплексе: безопасность жизни и здоровья гостей и сотрудников, сохранность имущества гостей и гостиничного комплекса. Комплекс мер по обеспечению сохранности имущества туристов.

Менеджмент безопасности. Пути построения системы безопасности. Технология гостиничного обслуживания как комплекс мероприятий по обеспечению безопасности. Административный контроль за работой персонала как одна из мер обеспечения безопасности.

Техника безопасности. Памятки по обеспечению безопасности.

Формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.

Тема 3. Система обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах

Направления обеспечения безопасности в гостиничном комплексе: безопасность жизни и здоровья гостей и сотрудников, сохранность имущества гостей и гостиничного комплекса. Комплекс мер по обеспечению сохранности имущества туристов.

Менеджмент безопасности. Пути построения системы безопасности. Технология гостиничного обслуживания как комплекс мероприятий по обеспечению безопасности. Административный контроль за работой персонала как одна из мер обеспечения безопасности.

Техника безопасности. Памятки по обеспечению безопасности.

Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале.

Тема 4. Основные направления обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах

Пожарная безопасность. Понятие пожарной безопасности. Основные задачи обеспечения пожарной безопасности. Меры обеспечения противопожарной безопасности гостиничного комплекса. Нормы пожарной безопасности.

Основные требования пожарной безопасности: содержание территории, содержание зданий и помещений общего пользования, электроустановки и освещение, системы отопления, вентиляции и кондиционирования, содержание номерного фонда. Требования к огнестойкости материалов, используемых для строительства и отделки гостиничного комплекса. Обеспечение противопожарной безопасности в зданиях повышенной этажности.

Требования к обеспечению безопасности людей на случай возникновения пожара. Действия в случае пожара. Составление планов эвакуации.

Экологическая безопасность. Понятие экологической безопасности и экологического комфорта. Ограничения и государственное регулирование туристской деятельности в части использования природных ресурсов. Российские требования по охране окружающей среды. Принципы природопользования, установленные Законом «Об охране окружающей среды». Природные и техногенные угрозы экологической безопасности. Виды возможных экологических правонарушений. Источники загрязнения. Ответственность за нарушение норм экологической безопасности. Внутрифирменные аспекты экологической безопасности.

Медицинская и санитарно-эпидемиологическая безопасность. Медицинская и санитарно-эпидемиологическая безопасность. Источники угроз и причины их возникновения. Санитарные правила для гостиниц и туркомплексов: к территории, к водоснабжению и канализации, освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, к помещениям, оборудованию, инвентарю и посуде (СанПиН). Мероприятия, посвященные обеспечению медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности. Медицинские осмотры, профилактические обследования и личная гигиена персонала. Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил.

Информационная безопасность. Понятие информационной безопасности. Информационная безопасность и информационный комфорт. Каналы утечки информации. Субъекты информационной безопасности: гости и персонал отеля. Коммерческая тайна. Меры и средства обеспечения информационной безопасности.

Положения закона «О защите персональных данных».

Технические средства обеспечения информационной безопасности.

Финансово-экономическая безопасность. Понятие финансово-экономической безопасности. Объекты обеспечения финансово-экономической безопасности: финансовые средства, материальные средства, персонал, туристы. Внешние и внутренние угрозы финансово-экономической безопасности. Причины возникновения угроз. Основные меры и средства по обеспечению финансово-экономической безопасности.

Ведение электронных досье на клиентов, персонал, поставщиков. Проверка кредитных возможностей клиентов. Контроль кассовых и банковских операций.

Кадровая безопасность. Понятие кадровой безопасности отеля. Персонал отеля как источник внутренних угроз. Кадровый менеджмент отеля. Меры обеспечения кадровой безопасности. Административный контроль за работой персонала как одна из мер обеспечения безопасности. Подбор персонала с точки зрения обеспечения внутренней безопасности гостиничного комплекса. Меры и средства обеспечения личной безопасности сотрудников.

Правовая безопасность. Понятие правовой безопасности отеля. Объекты и субъекты правовой безопасности. Внутренние и внешние угрозы правовой безопасности. Основные меры и средства по обеспечению правовой безопасности. Страхование жизни и здоровья туристов и их имущества. Юридическая защита интересов гостей, персонала, гостиницы. Организация взаимосвязи с правоохранительными органами.

Тема 5. Служба безопасности гостиничного и ресторанного предприятия

Служба безопасности отеля. Основные задачи деятельности службы безопасности гостиничного предприятия. Правовая основа деятельности службы безопасности. Функции службы безопасности. Организационная структура службы безопасности отеля. Формирование штата службы безопасности. Вооруженная охрана.

Требования к сотрудникам: внешность, коммуникативные качества, базовая подготовка. Должностные инструкции и квалификационные характеристики.

Основные мероприятия службы безопасности: патрулирование и плановые инспекции. Организация пропускного режима и охраны гостиничного комплекса.

Методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности службы безопасности

Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах

Система охранной сигнализации. Назначение охранной сигнализации. Объекты гостиничного комплекса, подлежащие защите с помощью средств охранной сигнализации. Средства технической укреплённости объекта – механические ограждения. Составные части системы охранной сигнализации: датчики; пульт-концентратор; исполнительные устройства. Виды систем сигнализации: контактные, инфракрасные, электромагнитные, ультразвуковые и микроволновые.

Система тревожно-вызывной сигнализации. Места установки извещателей тревожной сигнализации. Устройства, используемые для подачи сигнала сотрудниками гостиницы.

Система управления доступом. Назначение системы управления доступом в помещения гостиницы. Управление доступом в номера. Система замков и ключей. Эволюция замков. Кодовые механические замки. Электронные замки и смарт-карты. Доводчики, электрозащелки, автоматические ворота и другие механизмы, используемые в системах контроля доступа. Переговорные устройства и домофоны.

Контроль доступа в общественные помещения гостиницы. Управление доступом в служебные помещения. Комплексные системы контроля и управления доступом.

Требования к гостиничным сейфам. Виды сейфов: взломостойкие и огнестойкие.

Система телевизионного наблюдения. Значение систем видеонаблюдения в комплексе мер по обеспечению безопасности отеля. Функции систем видеонаблюдения. Открытая и скрытая установка камер видеонаблюдения. Системы озвучивания и оповещения. Системы внутренней связи. Приборы и устройства, применяемые для организации системы телевизионного наблюдения. Требования к установке и эксплуатации систем видеоконтроля.

Система пожарной безопасности. Задачи внедрения технических средств обеспечения пожарной безопасности. Факторы, влияющие на возникновение и развитие пожара. Структура системы пожарной безопасности: система пожарной сигнализации, система визуально-звукового оповещения, система пожаротушения, управление системой вентиляции и дымоудаления, система разблокировки входов.

Взаимодействие технических средств обеспечения безопасности с инженерными системами и коммуникациями.

Другие технические системы обеспечения безопасности. Система защиты информации. Типы информации, подлежащей защите. Технические каналы утечки информации. Технические средства обеспечения информационной безопасности.

Противоаварийный контроль систем жизнеобеспечения здания. Система оперативной связи.

Интеграция систем безопасности. Интеллектуальные системы жизнеобеспечения здания. Возможности системы «умный отель».

Основные требования к системе электропитания комплекса технических средств безопасности.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Теоретические и правовые основы организации безопасности
Факторы риска в туризме, угрозы безопасности. Внешние и внутренние угрозы. Критерии уязвимости. Отличия гостиниц от других объектов с точки зрения внедрения систем безопасности. Шесть зон безопасности: периметр территории перед зданием; периметр территории самого здания; гостиничные номера и различные помещения для приема посетителей; кабинеты сотрудников и коридоры; кабинеты руководства; хранилища ценностей и информации.
Классификация возможных угроз: травмоопасность; воздействие окружающей среды; пожароопасность; биологические воздействия; психофизиологические нагрузки; опасность излучений; химические воздействия; повышенная запыленность и загазованность; специфические факторы риска.
Перечень мест повышенного интереса криминальных групп. Группы злоумышленников. Методы устранения угроз

Тема 2. Безопасность и уровни ее организации
Перечислите направления обеспечения безопасности в гостиничном комплексе
Каким образом идет построение системы безопасности в гостиничном комплексе
Какие мероприятия необходимы для обеспечения безопасности жизни и здоровья гостей?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения безопасности жизни и здоровья сотрудников гостиницы?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения сохранности имущества туристов?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения сохранности имущества гостиницы?
Каким образом должен обеспечиваться административный контроль за работой персонала?
Для чего необходимо соблюдение техники безопасности при обслуживании гостей?
С какой целью составляются памятки по обеспечению безопасности?

Тема 3. Система обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Перечислите направления обеспечения безопасности в гостиничном комплексе
Каким образом идет построение системы безопасности в гостиничном комплексе
Какие мероприятия необходимы для обеспечения безопасности жизни и здоровья гостей?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения безопасности жизни и здоровья сотрудников гостиницы?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения сохранности имущества туристов?
Какие мероприятия необходимы для обеспечения сохранности имущества гостиницы?
Каким образом должен обеспечиваться административный контроль за работой персонала?
Для чего необходимо соблюдение техники безопасности при обслуживании гостей?
С какой целью составляются памятки по обеспечению безопасности?

Тема 4. Основные направления обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Пожарная безопасность.
Экологическая безопасность.
Медицинская и санитарно-эпидемиологическая безопасность.
Информационная безопасность.
Финансово-экономическая безопасность.
Кадровая безопасность.
Правовая безопасность.

Тема 5. Служба безопасности гостиничного и ресторанного предприятия
Охарактеризуйте место службы безопасности в организационной структуре гостиницы.
Перечислите основные задачи деятельности службы безопасности в гостинице.
Перечислите основные нормативные документы, определяющие деятельность службы безопасности в гостинице.
Какие элементы входят в организационную структуру службы безопасности?
Перечислите функции службы безопасности.
Назовите основные требования к сотрудникам службы безопасности отеля.
Перечислите основные обязанности сотрудников службы безопасности отеля.
Перечислите основные задачи организации режима и охраны в гостиничном комплексе.
Как организуется пропускной режим в гостиничном комплексе?

Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Система охранной сигнализации.
Система управления доступом.
Система телевизионного наблюдения.
Система пожарной безопасности.
Другие технические системы обеспечения безопасности.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Теоретические и правовые основы организации безопасности
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

Тема 2. Безопасность и уровни ее организации
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

Тема 3. Система обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

Тема 4. Основные направления обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

Тема 5. Служба безопасности гостиничного и ресторанного предприятия
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности в гостиницах и ресторанах
Проработка лекционного материала.
Составление глоссария по теме.
Выполнение заданий по теме занятия.
Подготовка к практическим и семинарским занятиям.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрены

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 136 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1151531>

2. Кобяк М. В., Скобкин С. С. Управление качеством гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 502 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/492674>

Дополнительная литература:

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>

2. Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 350 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/495766>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.