

Документ подписан простой электронной подписью.  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 22.06.2023 10:09:48

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**      Институт экономики предприятий

**Кафедра**      Коммерции, сервиса и туризма

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 11 от 30 мая 2023 г. )

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

<b>Наименование дисциплины</b>	Б1.В.13 Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса
<b>Основная профессиональная образовательная программа</b>	43.03.01 Сервис программа Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2023

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Технологии работы в социальных сетях, Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса, Управление гостиничным предприятием, Введение в специальность

Последующие дисциплины по связям компетенций: Организация и управление производством

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-1	ПК-1.1: Знать: методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	ПК-1.2: Уметь: используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки): современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

## 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	54.15/1.5

Занятия лекционного типа	36/1
Занятия семинарского типа	18/0.5
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	71.85/2
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

#### заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 8
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	121.85/3.38
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа		ИКР		
			Практич. занятия	ГКР			
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	18	9			35	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	18	9			36,85	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	Контроль	18					
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>0.15</b>		<b>71.85</b>	

#### заочная форма

№	Наименование темы	Контактная работа	ят	ел	Планируемые
---	-------------------	-------------------	----	----	-------------

п/п	(раздела) дисциплины	Лекции	Занятия семинарского типа		ИКР	ГКР	результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
			Практич. занятия				
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			60	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			61,85	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	Контроль	18					
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0.15</b>		<b>121.85</b>	

#### 4.2 Содержание разделов и тем

##### 4.2.1 Контактная работа

###### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	лекция	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация
		лекция	Законодательств о в области обеспечения безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Документирование и организационные основы обеспечения безопасности на предприятии сервиса
2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	лекция	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице
		лекция	Силы и средства обеспечения безопасности
		лекция	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения гостиниц
		лекция	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения ресторанов

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

###### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	практическое занятие	Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация
		практическое занятие	Законодательств о в области обеспечения безопасности

			гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Документирование и организационные основы обеспечения безопасности на предприятии сервиса
2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	практическое занятие	Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице
		практическое занятие	Силы и средства обеспечения безопасности
		практическое занятие	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения гостиниц
		практическое занятие	Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения ресторанов

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

### Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

#### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

## 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Литература:

#### Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518225>

2. Сергеев, А. А. Экономическая безопасность предприятия : учебник и практикум для вузов / А. А. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 275 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14436-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516625>

#### Дополнительная литература

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511181>

2. 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, 2023. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513523>

3. Информационные технологии в маркетинге : учебник и практикум для вузов / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 367 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02476-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510957>

4. Панарина, М. М. Корпоративная безопасность: система управления рисками и комплаенс в компании : учебное пособие для вузов / М. М. Панарина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15342-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520423>

## 5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

## 5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

## 5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

## 5.5. Специальные помещения

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС

	СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса:

### 6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком « + »
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Зачет	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

### 6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

#### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):
	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов



	прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Пороговый	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных
Стандартный (в дополнение к пороговому)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	- оценка докладов; - устный опрос; - тестирование	зачет

2.	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	- оценка докладов; - устный опрос; - тестирование	зачет
----	---	------------------------	---	-------

#### 6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

##### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	1. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности крупных гостиниц (250 - 300 номеров). 2. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности малых гостиниц (20-30 номеров). 3. Структура службы безопасности и мероприятия для охраны мотеля.
Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	4. Структура службы безопасности и мероприятия для охраны отеля. 5. Технические средства противопожарной безопасности гостиниц. 6. Технические средства спасения гостей в гостинице при пожаре. 7. Мероприятия по безопасности в гостинице, разработанные на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение). 8. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице. 9. Требования к персоналу службы безопасности гостиницы, правила приема, увольнения, техническое оснащение, контроль. 10. Мероприятия по обеспечению безопасной транспортировке гостей на автотранспортных средствах (автобус, микроавтобус, такси, машина на прокат). 11. Обеспечение безопасности здоровья гостей в гостинице в местах общего пользования (сауна, солярий, баня, бассейн). 12. Порядок действия службы безопасности и других служб при возникновении ЧП в гостинице (хулиганство, проникновение в номер, в зону). 13. Мероприятия по обеспечению электробезопасности гостиниц. 14. Комплекс мер по обеспечению безопасного питания гостей в гостинице. 15. Организация мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы. 16. Мероприятия и технические средства по обеспечению безопасности периметра гостиницы. 17. Мероприятия и технические средства по обеспечению безопасности номеров гостиниц. 18. Меры профилактики по предотвращению хищений в гостинице (номер, кухня, шведский стол, банкетный зал, конференц-зал). 19. Информационная безопасность. Защита коммерческой тайны. 20. Конкурентная разведка

##### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	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.
Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	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.
  27. Способы оповещения, спасения, эвакуации гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, профилактика.
  28. Требования по экологической безопасности гостиниц (номер, краска, мебель, пыль, вода и др.).
  29. Экологические требования по безопасности к химчистке, прачечной, хлораторной гостиницы.
  30. Экологические требования по безопасности к системам водо- и воздухоподготовки гостиницы.
  31. Мероприятия для обеспечения безопасности номеров по акустике, электромагнитному излучению, радиации, возгоранию опасных веществ.
  32. Организация медсанчасти в гостинице, функции, обязанности.
  33. Мероприятия по инфекционной безопасности гостиниц (постельное белье, обработка, обработка поступающего воздуха, водоподготовка).
  34. Требования по безопасности к уборке номеров, вестибюлей, коридоров, технологии мытья окон.
  35. Мероприятия по безопасности при обработке постельного белья, технологии очистки сточных вод.
  36. Мероприятия по сбору пищевых и бытовых отходов в гостинице, способы хранения и удаления.
  37. Требования по безопасности к пунктам питания в гостиницах (поставка, перевозка, хранение, подготовка), сопроводительные документы.
  38. Требования по безопасности к подготовке блюд, сроки хранения на

кухне, на столах, при кейтеринге.

39. Способы фальсификации продуктов питания, профилактика.
40. Организация охраны периметра гостиниц, технические средства.
41. Организация охраны здания гостиниц, технические средства.
42. Организация охраны номеров в гостинице, технические средства.
43. Организация системы контроля доступа в гостинице, типы применяемых датчиков контроля доступа.
44. Организация идентификации личности гостей и персонала в гостинице.
45. Место систем видеонаблюдения в системе безопасности гостиницы.
46. Способы проникновения и прослушивания клиентов в номере и помещениях гостиниц.
47. Требования к оборудованию комнаты для конфиденциальных переговоров.
48. Особенности обеспечения безопасности мотеля, ботеля, кемпингов.
49. Хищения в гостинице и мероприятия по предотвращению.
50. Мероприятия по предотвращению хищений при уборке номеров и на кухне.
51. Источники хулиганства в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
52. Источники криминала в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
53. Источники терроризма в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
54. Похищение людей при доставке клиентов в гостиницу, из гостиницы, с экскурсий, меры профилактики и мероприятия по спасению.
55. Мероприятия по безопасной эксплуатации машин и оборудования в гостиницах.
56. Безопасность эксплуатации бойлерных и местных котельных внутри гостиницы.
57. Особенности обеспечения безопасности при проведении массовых мероприятий в гостиницах (выставки, конференции, рестораны, казино, ночные клубы).
58. Особый режим работы службы безопасности при проживании и посещении вилперсон в гостиницах.
59. Экономическая безопасность и обеспечение коммерческой тайны в гостиницах, мероприятия.
60. Поддельные платежные документы в гостиницах и способы распознавания.
61. Защита системы внутренних расчетов в гостинице.
62. Мероприятия по обеспечению правовой защиты гостиницы.
63. Значимость взаимодействия диспетчерской службы, АСУ и службы безопасности в обеспечении комплексной системы безопасности гостиницы.

**Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами)**

1. Документально подтвержденное обязательство третьего лица возместить убытки, которые могут быть причинены вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств предприятия, возникающих на основании договора о реализации услуги
  - а. ваучер
  - б. гражданско-правовой договор
  - в. страховой полис
  - г. финансовая гарантия

2. Система организационных мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих воздействие на работающих опасных производственных факторов

- а. техника безопасности
- б. управление рисками
- в. андеррайтинг
- г. страхование ответственности

3. Характеристика рабочей зоны включает такие позиции как...

- а. высота от пола до 2 метров
- б. высота от пола до 1 метра
- в. сотрудник выполняет работу здесь более 50% или более 2 ч непрерывно
- г. сотрудник выполняет работу здесь в течение всей рабочей смены

4. Информация, необходимая работодателю в связи с трудовыми отношениями и касающаяся конкретного работника

- а. резюме претендента
- б. описание вакансии
- в. персональные данные работника
- г. личное дело работника

5. Денежные выплаты, установленные в целях возмещения работникам затрат, связанных с исполнением ими трудовых или иных предусмотренных федеральным законом обязанностей

- а. заработная плата
- б. командировочные расходы
- в. компенсация
- г. выплаты по больничному листу

6. Технология обеспечения безопасности «защита временем» предполагает

- а. введение внутрисменных перерывов
- б. сокращение рабочего дня
- в. сокращение норм выработки на единицу времени
- г. увеличение времени на обучение сотрудников

7. Ответственность по обеспечению охраны труда на предприятии несет

- а. руководитель отдела охраны труда и безопасности
- б. каждый работник на своем рабочем месте
- в. директор предприятия
- г. учредитель предприятия

8. В систему безопасности на предприятиях сервиса включены такие цели

- а. выявление реальных и прогнозирование потенциальных опасностей и угроз
- б. отстройка от конкурентов
- в. создание условий приверженности клиентов фирме;
- г. создание ресурсов для обеспечения безопасности предприятия

9. Система мер, решений, действий, которые снижают риски и создают благоприятные условия для достижения целей бизнеса

- а. оптимизация инвестиционной политики
- б. политика безопасности на предприятии
- в. регламент техники безопасности на производстве
- г. страхование рисков в условиях конкуренции

10. Плата страхователя за услугу страховщика с единицы страховой суммы или предмета страхования называют:

- а. страховой премией
- б. страховой суммой
- в. страховым обеспечением

#### г. страховым тарифом

##### 11. Коллективные средства размещения:

- 1) дома отдыха
- 2) спортивные базы
- 3) комнаты в квартирах
- 4) дома
- 5) коттеджи
- 6) квартира

##### 12. Индивидуальные средства размещения:

- 1) мотели
- 2) пансионаты
- 3) конгресс-центры
- 4) лагеря труда и отдыха
- 5) круизные суда
- 6) квартира

##### 13. Апартамент:

- 1) двухкомнатный номер
- 2) пары номеров
- 3) спальня, гостиная, кабинет
- 4) стандартный однокомнатный номер
- 5) номер-люкс
- 6) полулюкс

##### 14. По продолжительности работы выделяют:

- 1) круглогодичные гостиницы
- 2) ведомственные гостиницы
- 3) первоклассные гостиницы
- 4) сезонные гостиницы
- 5) гостиницы смешанного действия
- 6) мотели

##### 15. По функциональному назначению выделяют:

- 1) отели эконом класса
- 2) частные гостиницы
- 3) транзитные гостиницы
- 4) гостиницы целевые
- 5) гостиницы кратковременного пребывания
- 6) малые отели

##### 16. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

- 1) Греции
- 2) Великобритании
- 3) США
- 4) Италии и Израиле
- 5) Франции, России, Австрии, Бельгии
- 6) Китае

##### 17. Требования к бизнес-отелям:

- 1) наличие анимационной службы
- 2) собственный автомобильный парк
- 3) преобладание одноместных номеров
- 4) месторасположение вблизи административных и общественных центров городов
- 5) питание только шведский стол
- 6) наличие банкетного зала

##### 18. Требования к конгресс-отелям:

- 1) расположение за городом
- 2) преобладание номеров-апартаментов

- 3) программа развлечения для клиентов
- 4) залы для проведения конгрессов с необходимым оборудованием
- 5) наличие казино
- 6) наличие лечебно-профилактических учреждений

19. Ботель-это

- 1) небольшое строение из легкого материала, используемое для размещения туристов
- 2) стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля
- 3) гостиница, расположенная вблизи автомобильной магистрали
- 4) небольшая гостиница на воде
- 5) отель, расположенный в историческом здании и имеющий небольшое количество номеров
- 6) отель, состоящий из квартир

20. Для таймшера характерна категоризация средств размещения по:

- 1) уровню и качеству обслуживания.
- 2) по количеству предоставляемых услуг;
- 3) по сезонности.
- 4) местоположению
- 5) целям пребывания
- 6) все варианты ответов

## 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные угрозы для гостей гостиницы и страховые случаи.</li> <li>2. Основные угрозы для персонала и страховые случаи.</li> <li>3. Принципы построения системы безопасности в гостинице и взаимодействие службы безопасности с другими службами гостиницы.</li> <li>4. Охарактеризуйте понятия зоны и рубежи охраны, примеры.</li> </ol>
Практические аспекты безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами.</li> <li>6. Мероприятия по обеспечению безопасности клиентов в гостинице при введении чрезвычайного положения в стране, регионе, городе.</li> <li>7. Структура службы безопасности гостиницы, обязанности, состав.</li> <li>8. Выбор охранной фирмы, требования к персоналу службы безопасности, контроль, техническое оснащение охранников, тренинг.</li> <li>9. Мероприятия по обеспечению системы безопасности при увольнении персонала.</li> <li>10. Требования по безопасности к зданию гостиниц, аудит безопасности.</li> <li>11. Требования к безопасности к номеру в гостинице, паспорт безопасности.</li> <li>12. Порядок действий сотрудников службы безопасности при стандартных случаях в гостинице (потеря ключей, попытка взлома, проникновение в здание, номер, зону).</li> <li>13. Мероприятия по безопасности к сотрудникам, связанных с деньгами, месту размещения кассы и камеры хранения, их охрана.</li> <li>14. Мероприятия по обеспечению безопасности систем жизнеобеспечения.</li> <li>15. Мероприятия по обеспечению безопасности помещений гостиницы (ресторан, кухня).</li> <li>16. Мероприятия по обеспечению безопасности комнаты для хранения ценных вещей и документов).</li> <li>17. Мероприятия по обеспечению безопасности в залах ресторанов, казино, игровых автоматов.</li> <li>18. Организация противопожарной системы безопасности гостиницы.</li> <li>19. Организация противопожарной безопасности клиента в номере.</li> </ol>

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.
27. Способы оповещения, спасения, эвакуации гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, профилактика.
28. Требования по экологической безопасности гостиниц (номер, краска, мебель, пыль, вода и др.).
29. Экологические требования по безопасности к химчистке, прачечной, хлораторной гостиницы.
30. Экологические требования по безопасности к системам водо- и воздухоподготовки гостиницы.
31. Мероприятия для обеспечения безопасности номеров по акустике, электромагнитному излучению, радиации, возгоранию опасных веществ.
32. Организация медсанчасти в гостинице, функции, обязанности.
33. Мероприятия по инфекционной безопасности гостиниц (постельное белье, обработка, обработка поступающего воздуха, водоподготовка).
34. Требования по безопасности к уборке номеров, вестибюлей, коридоров, технологии мытья окон.
35. Мероприятия по безопасности при обработке постельного белья, технологии очистки сточных вод.
36. Мероприятия по сбору пищевых и бытовых отходов в гостинице, способы хранения и удаления.
37. Требования по безопасности к пунктам питания в гостиницах (поставка, перевозка, хранение, подготовка), сопроводительные документы.
38. Требования по безопасности к подготовке блюд, сроки хранения на кухне, на столах, при кейтеринге.
39. Способы фальсификации продуктов питания, профилактика.
40. Организация охраны периметра гостиниц, технические средства.
41. Организация охраны здания гостиниц, технические средства.
42. Организация охраны номеров в гостинице, технические средства.
43. Организация системы контроля доступа в гостинице, типы применяемых датчиков контроля доступа.
44. Организация идентификации личности гостей и персонала в гостинице.
45. Место систем видеонаблюдения в системе безопасности гостиницы.
46. Способы проникновения и прослушивания клиентов в номере и помещениях гостиниц.
47. Требования к оборудованию комнаты для конфиденциальных переговоров.
48. Особенности обеспечения безопасности мотеля, ботеля, кемпингов.
49. Хищения в гостинице и мероприятия по предотвращению.
50. Мероприятия по предотвращению хищений при уборке номеров и на кухне.
51. Источники хулиганства в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.
52. Источники криминала в гостиницах, способы профилактики и борьба



с ними.

53. Источники терроризма в гостиницах, способы профилактики и борьба с ними.

54. Похищение людей при доставке клиентов в гостиницу, из гостиницы, с экскурсий, меры профилактики и мероприятия по спасению.

55. Мероприятия по безопасной эксплуатации машин и оборудования в гостиницах.

56. Безопасность эксплуатации бойлерных и местных котельных внутри гостиницы.

57. Особенности обеспечения безопасности при проведении массовых мероприятий в гостиницах (выставки, конференции, рестораны, казино, ночные клубы).

58. Особый режим работы службы безопасности при проживании и посещении випперсон в гостиницах.

59. Экономическая безопасность и обеспечение коммерческой тайны в гостиницах, мероприятия.

60. Поддельные платежные документы в гостиницах и способы распознавания.

61. Защита системы внутренних расчетов в гостинице.

62. Мероприятия по обеспечению правовой защиты гостиницы.

63. Значимость взаимодействия диспетчерской службы, АСУ и службы безопасности в обеспечении комплексной системы безопасности гостиницы.

#### **6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации**

##### **Шкала и критерии оценивания**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы</b>
<b>«зачтено»</b>	ПК-1
<b>«не зачтено»</b>	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне