

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Костровец Лариса Борисовна
Должность: директор
Дата подписания: 18.05.2026 16:56:06
Уникальный программный ключ:
6882606104c36dbde41c4ab93a65382136a292d6

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.02.16 Безопасность в сфере гостеприимства
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

38.03.02 Менеджмент
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Менеджмент туризма и гостиничного бизнеса
(наименование образовательной программы)

Бакалавр
(квалификация)

Очная
(форма обучения)

Год набора – 2026

Донецк

Автор-составитель РПД:

Дубровская Наталья Ивановна, старший преподаватель кафедры туризма

Заведующий кафедрой:

Овчаренко Людмила Александровна, д-р экон. наук, доцент, заведующий кафедрой туризма

Рабочая программа дисциплины Б1.О.02.16 «Безопасность в сфере гостеприимства» одобрена на заседании кафедры туризма Донецкого филиала РАНХиГС.

протокол № 5 от «19» февраля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
3. Содержание и структура дисциплины	7
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам.....	13
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине	49
7. Методические материалы по освоению дисциплины.....	52
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет.....	53
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы.....	54

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.02.16 «Безопасность в сфере гостеприимства» обеспечивает формирование у обучающихся следующих универсальных компетенций

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенций	Наименование индикатора достижения компетенций	Образовательный результат
	УК-8	Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных	УК-8.1	Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	УК-8.1. 3-2. Знает принципы безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сфере гостеприимства УК-8.1. У-2. Умеет применять теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сфере гостеприимства
			УК-8.2	Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	УК-8.2. 3-2. Знает принципы предотвращения чрезвычайных ситуаций и или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов в сфере гостеприимства УК-8.2. У-2. Умеет осуществлять оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов в сфере гостеприимства

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенций	Наименование индикатора достижения компетенций	Образовательный результат
		конфликтов			
	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1	Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	УК-9.1. 3-1. Знает особенности обеспечения безопасности в сфере гостеприимства для лиц, имеющих инвалидность или ограниченные возможности здоровья УК-9.1. У-1. Умеет взаимодействовать с людьми, имеющими инвалидность в процессе предоставления услуг в сфере гостеприимства

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины: 2 з.е., 72 академических часа

Объем академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

- 18 часов лекционных занятий;
- 18 часов практических занятий;
- 32 часа самостоятельной работы;
- 4 часа контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий;

Дисциплина Б.О.02.16 «Безопасность в сфере гостеприимства» изучается в 4 семестре

Форма промежуточной аттестации – зачет .

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	Все го	Объем дисциплины, академических часов											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации*	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий						Самостоятельная работа						
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации			СРкр	СРэк	СР			
			Занятие лекционного типа		Занятие семинарского типа		ИК	КСР	КЭ				Каттэк		Контр оль
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
РАЗДЕЛ 1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА															
Тема 1.1	Правовые основы безопасности	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос тестовые задания, доклад
Тема 1.2	Угрозы и риски в сфере гостеприимства	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос ситуационное задание, эссе, лексико- грамматическое тестирование
Тема 1.3	Организационные меры обеспечения безопасности пакета	12	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос ситуационное задание, эссе, лексико- грамматическое тестирование, КТ
РАЗДЕЛ 2. ПРОФИЛАКТИКА ОПАСНОСТЕЙ И МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ В Т В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА															
Тема 2.1	Технические системы безопасности	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос ситуационное задание, эссе, лексико- грамматическое тестирование
Тема 2.2	Пожарная безопасность.	8	2			2								4	
Тема 2.3	Кадровые меры и обучение персонала /	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос ситуационное задание, эссе, кое тестирование

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	Все го	Объем дисциплины, академических часов												Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации*
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации							
			Занятие лекционного типа		Занятие семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Каттэк	Контр оль	СРкр	СРэк	СР	
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
Тема 2.4	Информационная безопасность	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	Устный опрос ситуационное задание, лексико- грамматическое тестирование, КТ
Тема 2.4	Взаимодействие с государственными органами	8	2	0	0	2							0	4	зачет
Промежуточная аттестация		72	18	0	0	18	0	0		32	0			4	
Итого:		72	18	0	0	18	0	0		32	0			4	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации.

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы.

КЭ – консультации перед экзаменом.

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

Контроль – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

3.2. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Тема 1.1. Правовые основы безопасности. Изучение законодательных актов, регулирующих безопасность в сфере гостеприимства, включая законы «О безопасности», «О частной детективной и охранной деятельности в Российской Федерации», «О сертификации продукции и услуг», «О защите прав потребителя», «Об основах туристской деятельности». Анализ требований к антитеррористической защищённости гостиниц, установленных

Тема 1.2. Угрозы и риски в сфере гостеприимства. Классификация угроз (кражи, вандализм, террористические акты, пожары, чрезвычайные ситуации), анализ их источников и причин возникновения.

Тема 1.3. Организационные меры обеспечения безопасности. Разработка организационно-распорядительных документов по охране и пропускному режиму, определение ответственных лиц за антитеррористическую защищённость и потенциально опасные участки, подготовка персонала к действиям при угрозе или совершении террористического акта, взаимодействие с правоохранительными органами (МВД, ФСБ, Росгвардией).

РАЗДЕЛ 2. ПРОФИЛАКТИКА ОПАСНОСТЕЙ И МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ В Т В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Тема 2.1. Технические системы безопасности. Внедрение систем видеонаблюдения, охранной сигнализации, пожаротушения, визуально-звукового оповещения, контроля и управления доступом (СКУД). Использование биометрических технологий, электронных ключей, тревожных кнопок, интегрированных систем безопасности.

Тема 2.2. Пожарная безопасность. Требования к оборудованию гостиниц системами пожарной сигнализации, автоматического пожаротушения (спринклерные, аэрозольные, газовые системы), управления вентиляцией и дымоудалением, а также организация эвакуации гостей и персонала.

Тема 2.3. Кадровые меры и обучение персонала. Подбор сотрудников с учётом их надёжности и ответственности за безопасность, проведение

регулярных тренингов по безопасности, инструктаж по действиям в экстренных ситуациях, формирование у персонала чувства ответственности за безопасность гостей.

Тема 2.4. Информационная безопасность. Защита персональных данных гостей и персонала, использование современных информационных технологий для обеспечения безопасности (двухфакторная аутентификация, резервное копирование данных, защита от киберугроз), контроль доступа к информационным системам.

Тема 2..5. Взаимодействие с государственными органами. Координация с территориальными органами безопасности, МВД, МЧС и другими инстанциями для эффективного реагирования на угрозы и чрезвычайные ситуации

и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

Тип задания	Инструкция	Сценарии выполнения	Критерии оценивания
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). 	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). 	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г). 	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАВ или 135). 	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр

Тип задания	Инструкция	Сценарии выполнения	Критерии оценивания
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования). 	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ 	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3. Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
90 – 100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
80 – 89	Хорошо		B	P/ Passed
75 – 79			C	P/ Passed
70 – 74			D	P/ Passed
60 – 69	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0 – 59	Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка ((ст.1+ст.2)/2)	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию ((ст.1+ст.2)/2)
100 баллов	100 баллов	100 баллов	100 баллов

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.02.16 «Безопасность в сфере гостеприимства» используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам).

устный опрос, доклад, ситуационное задание , контрольная точка по разделу.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся (вне контрольных точек).

РАЗДЕЛ 1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Тема 1.1. Правовые основы безопасности. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Как вы понимаете термин «безопасность» в правовом контексте?
2. Какие основные виды безопасности закреплены в законодательстве РФ (национальная, информационная, экологическая и т. д.)?
3. Какой нормативный акт является базовым для регулирования вопросов безопасности в РФ? Назовите его основные положения.
4. Что такое «национальные интересы» с точки зрения правового обеспечения безопасности?
5. Какие принципы лежат в основе правового регулирования безопасности в Российской Федерации?

Темы докладов

1. Понятие безопасности в туризме и гостеприимстве
2. Система законодательства в области обеспечения безопасности гостиничного дела источников в области безопасности гостиничного бизнеса.
3. Принципы, задачи и функции системы безопасности в гостинице.
4. Источники и факторы угроз безопасности гостиницы.
5. Основные направления обеспечения безопасности гостиницы.
6. Организационная структура службы безопасности.
7. Способы размещения охраны объектов гостиницы
8. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности.
9. Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения.
10. Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей».
11. Правовые последствия предоставления недостоверной информации.
12. Права потребителя при обнаружении недостатков оказанной услуги.
13. Порядок работы с обращениями граждан.
14. Судебная защита законных прав и интересов сторон предоставления и пользования гостиничными услугами.

15. Требования к антитеррористической защищённости гостиниц и иных средств размещения

Типовое ситуационное задание

Ситуация:

В гостинице «Уют» произошёл инцидент: в одном из номеров возник пожар, который быстро распространился по этажу. Пострадало несколько постояльцев, повреждены помещения гостиницы. При расследовании выяснилось, что в номере использовался самодельный электронагревательный прибор, а система пожарной сигнализации не сработала вовремя. Кроме того, эвакуационные пути были частично заблокированы мебелью, а планы эвакуации в номерах отсутствовали.

Задание:

1. Определите, какие нормы законодательства были нарушены в данной ситуации. Укажите конкретные статьи или документы, которые регулируют вопросы пожарной безопасности в гостиницах.
2. Перечислите обязанности администрации гостиницы в сфере обеспечения пожарной безопасности. Какие меры должны были быть предприняты для предотвращения инцидента?
3. Какие последствия могут наступить для администрации гостиницы в связи с произошедшим? Укажите виды ответственности (административная, уголовная и т. д.) и возможные санкции.
4. Разработайте комплекс мер по повышению пожарной безопасности в гостинице «Уют». Включите в него как организационные, так и технические мероприятия.

Тема 1.2. Угрозы и риски в сфере гостеприимства. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Что подразумевается под «рисками в сфере гостеприимства»? Приведите 3–4 примера типичных рисков для гостиничного предприятия.
2. Чем угроза отличается от риска в контексте безопасности гостиничного бизнеса? Проиллюстрируйте разницу на конкретном примере.
3. Какие внешние факторы могут повысить риски для предприятий гостеприимства в конкретном регионе (например, курортном)? Назовите 3–5 факторов и кратко поясните их влияние.

4. Классифицируйте риски для отеля по степени вероятности и тяжести последствий. Приведите по 2 примера для каждой категории: «высокая вероятность / тяжёлые последствия», «низкая вероятность / тяжёлые последствия» и т. д.
5. Какие риски в сфере гостеприимства можно отнести к «управляемым», а какие — к «неуправляемым»? Приведите по 3 примера для каждой группы и предложите краткие способы минимизации управляемых рисков.
6. Назовите 3 наиболее критичных риска для ресторана при отеле. Как они могут повлиять на репутацию всего гостиничного комплекса?
7. Представьте, что в отеле произошла утечка персональных данных гостей. Опишите пошагово, какие действия должна предпринять администрация, чтобы минимизировать ущерб. Укажите, какие службы/сотрудники должны быть задействованы.
8. Разработайте краткий план превентивных мер против краж в номерах для отеля среднего класса. Включите в него организационные, технические и кадровые решения (по 1–2 примера на каждую категорию).
9. Какие меры по обеспечению пожарной безопасности должны быть реализованы в гостинице на этапе проектирования здания и какие — в процессе эксплуатации? Приведите по 2–3 примера для каждого этапа.
10. Какие долгосрочные стратегии помогут отелю снизить зависимость от сезонных колебаний спроса и связанных с этим экономических рисков? Предложите 2–3 стратегии и кратко обоснуйте их эффективность.

Темы докладов

1. Понятие и классификация угроз и рисков в индустрии гостеприимства: основные подходы.
2. Влияние глобальных событий (пандемии, политические кризисы) на риск и в сфере туризма и гостеприимства.
3. Роль человеческого фактора в возникновении и предотвращении рисков на предприятиях гостеприимства.
4. Экономические риски в гостиничном бизнесе: причины, последствия и методы минимизации.
5. Репутационные риски в индустрии гостеприимства: источники и стратегии и управления.

6. Природные и техногенные риски для отелей: анализ уязвимости и меры защиты (на примере конкретного региона).
7. Пожарная безопасность в гостиницах: нормативные требования и практические меры предотвращения ЧС.
8. Криминальные риски в гостиничной сфере: кражи, мошенничество, террористические угрозы и способы их нейтрализации.
9. Санитарно-эпидемиологические риски: профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний в отелях и ресторанах.
10. Кибербезопасность в индустрии гостеприимства: защита персональных данных гостей и корпоративных систем.

Типовое ситуационное задание:

Вы — Менеджер безопасности крупного гостиничного комплекса «Морской бриз», расположенного на побережье популярного курортного региона. Отель рассчитан на 300 номеров, включает рестораны спа-центр бассейн и конференц-залы. В высокий сезон загрузка отеля достигает 95 %, в низкий — падает до 40 %.

Недавно в регионе участились случаи:

- краж в гостиницах;
- локальных природных катаклизмов (ливни с подтоплениями);
- кибератак на базы данных отелей;
- жалоб гостей на качество питания и санитарные условия в ресторане отеля.

Руководство поручило вам провести анализ угроз и рисков, а также разработать план превентивных мер.

Задание

1. Проведите SWOT-анализ отеля «Морской бриз» с акцентом на безопасность и риски. Выделите:
 - сильные стороны (Strengths), помогающие противостоять угрозам;
 - слабые стороны (Weaknesses), повышающие уязвимость;
 - возможности (Opportunities) для снижения рисков;
 - угрозы (Threats) внешнего и внутреннего характера.
2. Классифицируйте выявленные риски по следующим категориям:

политические;
экономические;
природные/климатические;
техногенные;
санитарно-эпидемиологические;
криминальные;
информационные.

3. Для трёх наиболее критичных рисков (выберите сами) разработайте план реагирования, включающий:
 - описание риска и его потенциального ущерба;
 - меры профилактики;
 - алгоритм действий персонала при реализации риска;
 - ответственных за исполнение;
 - необходимые ресурсы.
4. Предложите 3–4 долгосрочных стратегии повышения устойчивости отеля к рискам, например:
 - модернизация систем безопасности;
 - обучение персонала;
 - диверсификация услуг;
 - партнёрство с внешними службами (МЧС, полиция, IT-компании).

Тема 1.3. Организационные меры обеспечения безопасности. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие организационные меры обеспечения безопасности вы считаете наиболее важными для предприятий сферы гостеприимства? Кратко обоснуйте свой выбор.
2. Как взаимодействие различных служб отеля (администрация, охрана, горничные и т. д.) влияет на уровень безопасности гостей и персонала? Приведите 2–3 примера эффективного взаимодействия.
3. Какие нормативные документы (законы, ГОСТы, регламенты) регулируют вопросы безопасности в сфере гостеприимства в России? Назовите 2–3 документа и кратко опишите их значение.

4. Какие процедуры приёма и размещения гостей способствуют снижению рисков безопасности? Опишите 2–3 ключевые процедуры.
5. Как обучение персонала влияет на предотвращение чрезвычайных ситуаций в отеле? Приведите примеры конкретных тренингов или инструктажей
6. Какие организационные меры помогут предотвратить кражи в гостиничных номерах? Предложите 3–4 решения и поясните, как они работают.
7. Опишите алгоритм действий персонала отеля при обнаружении подозрительного предмета на территории гостиницы. Какие службы должны быть задействованы?
8. Какие меры по обеспечению пожарной безопасности должны быть закреплены во внутренних регламентах отеля? Перечислите 3–4 обязательных пункта.
9. Как система контроля доступа (пропускной режим) помогает снизить риски безопасности в гостиничном комплексе? Приведите примеры разных уровней контроля (для гостей, персонала, подрядчиков).
10. Какие документы (инструкции, планы, журналы) должны вестись в отеле для фиксации и анализа инцидентов безопасности? Объясните, зачем нужен каждый документ.

Темы докладов

1. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности в сфере гостеприимства: российские и международные стандарты.
2. Структура и функции службы безопасности гостиничного предприятия: задачи, обязанности, взаимодействие с другими подразделениями.
3. Организация пропускного и внутриобъектового режима в отеле: методы и технологии.
4. Обучение персонала отеля мерам безопасности: программы, форматы, оценка эффективности.
5. Разработка и внедрение плана действий при чрезвычайных ситуациях (ЧС) в гостинице.
6. Профилактика краж и хищений в гостиницах: организационные и технические меры.

7. Взаимодействие службы безопасности отеля с правоохранительными органами и МЧС: правовые основы и практические аспекты.
8. Документооборот в системе безопасности гостиницы: виды документов, порядок ведения, архивации.
9. Антитеррористическая защищённость объектов гостеприимства: требования законодательства и организационные меры.
10. Аудит безопасности гостиничного предприятия: цели, этапы, критерии оценки и рекомендации по улучшению.

Типовое ситуационное задание

Вы —

начальник службы безопасности пятизвёздочного отеля «Гранд Палас» на 250 номеров. Отель расположен в центре города и часто принимает VIP-гостей, делегации и участников крупных конференций.

Недавно на совещании руководство отметило рост числа инцидентов:

- попытки несанкционированного доступа в служебные помещения;
- жалобы гостей на подозрительных лиц в коридорах;
- единичные случаи пропажи мелких вещей из номеров;
- отсутствие чёткого алгоритма действий персонала при обнаружении подозрительных предметов.

Задание

Разработайте комплекс организационных мер для повышения уровня безопасности отеля. Включите в план:

1. Меры по контролю доступа:
 - как разграничить зоны доступа для гостей, персонала и подрядчиков;
 - какие документы/пропуска использовать;
 - порядок регистрации посетителей.
2. Регламенты для персонала:
 - перечень обязательных инструктажей и тренингов;
 - алгоритм действий при обнаружении подозрительного предмета, попытке проникновения, пропаже вещей;
 - ответственных за исполнение (с указанием должностей).

3. Документооборот:
 - список обязательных журналов (учёта посетителей, инструктажей, инцидентов и т. д.);
 - формы отчётности по безопасности.
4. Взаимодействие служб:
 - схему координации между службой безопасности, ресепшеном, горничными, инженерами;
 - контакты внешних служб (МЧС, полиция, скорая помощь) и порядок их вызова.
5. Мониторинг и аудит:
 - периодичность проверок системы безопасности;
 - критерии оценки эффективности принятых мер.

РАЗДЕЛ 2. ПРОФИЛАКТИКА ОПАСНОСТЕЙ И МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ В Т В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Тема 2.1. Технические системы безопасности. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие технические системы безопасности наиболее важны для предприятий сферы гостеприимства? Приведите 3–4 примера и кратко объясните их назначение.
2. Как современные технологии (IoT, ИИ, биометрия) могут повысить уровень безопасности в отелях? Опишите 2–3 конкретных применения.
3. Какие преимущества даёт интеграция различных систем безопасности (видеонаблюдение, контроль доступа, пожарная сигнализация) в единую платформу? Приведите пример сценария работы такой системы.
4. Какие недостатки или риски могут возникнуть при чрезмерной автоматизации систем безопасности в гостиницах? Назовите 2–3 проблемы и предложите способы их минимизации.
5. Как системы видеонаблюдения помогают предотвращать и расследовать инциденты в отеле? Опишите 2–3 типовых ситуации.
6. Какие технологии контроля доступа наиболее эффективны для разных зон отеля (номера, служебные помещения, СПА-зона)? Сравните 2–3 варианта (карты-ключи, биометрия, мобильные ключи).

7. Какие технические решения помогают обеспечить пожарную безопасность в гостиницах? Перечислите 3–4 системы и кратко опишите принцип их работы.
8. Как системы кибербезопасности защищают персональные данные гостей и корпоративные данные отеля? Приведите 3 примера технических мер и поясните их действие.
9. Какие инновационные системы безопасности появляются в индустрии гостеприимства? Опишите 1–2 перспективных решения и оцените их потенциал для внедрения.
10. Как техническое обслуживание и мониторинг систем безопасности влияют на их эффективность? Приведите 2–3 примера последствий несвоевременного обслуживания.

Темы докладов

1. Современные системы видеонаблюдения в гостиницах: типы камер, зоны покрытия, анализ видеопотоков.
2. Биометрические системы контроля доступа: технологии, применение в отелях, вопросы приватности.
3. Интегрированные системы безопасности (ИСБ) для объектов гостеприимства: состав, функции, преимущества.
4. Системы пожарной сигнализации и автоматического пожаротушения в гостиницах: нормы, оборудование, алгоритмы работы.
5. Кибербезопасность в индустрии гостеприимства: защита персональных данных гостей и корпоративных сетей.
6. Системы контроля и управления доступом (СКУД) в отелях: от карт-ключей до мобильных решений.
7. Датчики и системы раннего обнаружения угроз: протечки, задымление, несанкционированное проникновение.
8. Умные системы безопасности в «умных отелях»: автоматизация, IoT, искусственный интеллект.
9. Системы оповещения и управления эвакуацией (СОУЭ): требования, оборудование, сценарии работы.

10. Перспективные технологии безопасности в гостеприимстве: дроны, роботы-охранники, умные замки.

Типовое ситуационное задание

Вы — специалист по технической безопасности отеля «Горизонт (4 звезды, 180 номеров). Отель расположен в деловом районе города и принимает как туристов, так и бизнес-гостей.

Руководство решило модернизировать систему безопасности отеля. Текущая инфраструктура включает:

- устаревшую систему видеонаблюдения (аналоговые камеры с низким разрешением);
- карточную систему контроля доступа (магнитные карты);
- базовую пожарную сигнализацию без автоматического пожаротушения;
- разрозненные IT-системы бронирования и управления номерами без единой платформы безопасности.

Задание

Разработайте проект модернизации технических систем безопасности отеля. Включите в него:

1. Перечень систем для обновления/внедрения:

- выберите 3–4 ключевые системы (например, видеонаблюдение, СК УД, пожарная безопасность, киберзащита);
- обоснуйте выбор, указав текущие проблемы и ожидаемые улучшения.

2. Технические решения:

- для каждой выбранной системы предложите 1–2 конкретных решения (модели оборудования, ПО, технологии);
- укажите, как они будут интегрированы между собой.

3. План внедрения:

- этапы модернизации (подготовительный, монтаж, тестирование, обучение персонала);
- сроки реализации каждого этапа (в неделях);

- ответственных за выполнение (с указанием должностей).
4. Бюджетная оценка:
- ориентировочная стоимость оборудования и ПО (в рублях);
 - затраты на монтаж и настройку;
 - расходы на обучение персонала.
5. Ожидаемые результаты:
- как изменится уровень безопасности отеля после внедрения;
 - какие риски будут снижены или устранены;
 - дополнительные преимущества (например, повышение комфорта гостей, снижение эксплуатационных расходов).

Тема 2.2. Пожарная безопасность. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие основные причины возникновения пожаров на объектах гостеприимства (отели, рестораны, санатории) вы можете назвать? Приведите 3–4 примера и кратко объясните, как их можно предотвратить.
2. Какие нормативные документы регулируют требования пожарной безопасности для предприятий сферы гостеприимства в РФ? Назовите 2–3 ключевых документа и укажите, какие основные требования они устанавливают.
3. Какие системы противопожарной защиты обязательно должны быть установлены в современном отеле? Перечислите 3–4 системы и опишите их назначение.
4. Как планировка и дизайн гостиничных помещений могут влиять на пожарную безопасность? Приведите 2–3 примера архитектурных или планировочных решений, повышающих безопасность, и 2–3 решения, которые могут её ухудшить.
5. Какие первичные средства пожаротушения должны быть в каждом гостиничном номере и на общественных этажах? Обоснуйте выбор каждого средства.

6. Опишите алгоритм действий персонала отеля при обнаружении возгорания. Укажите, какие действия выполняются в первые 1–2 минуты, и кто несет ответственность на каждом этапе.

7. Какие факторы пожара представляют наибольшую опасность для гостей отеля, особенно в ночное время? Предложите 2–3 меры, которые помогут снизить воздействие этих факторов.

8. Как системы оповещения и управления эвакуацией (СОУЭ) помогают обеспечить безопасность гостей при пожаре? Опишите 2–3 ключевых элемента такой системы и принцип их работы.

9. Какие ошибки персонала могут усугубить ситуацию при пожаре в отеле? Приведите 3 примера и предложите способы их предотвращения через обучение или регламенты.

10. Какие меры профилактики пожаров наиболее эффективны для кухн и ресторана при отеле? Опишите 3–4 меры и объясните, как они снижают риск возгорания.

Темы докладов

1. Нормативно-правовая база пожарной безопасности в сфере гостеприимства: ФЗ «О пожарной безопасности», СП, ГОСТы и СанПиНы.

2. Системы автоматического пожаротушения в гостиницах: виды, принципы работы, зоны установки.

3. Системы оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре (СОУЭ): типы, требования, эффективность.

4. Планирование и организация эвакуации гостей и персонала из отеля при пожаре: маршруты, знаки, тренировки.

5. Пожарная безопасность на кухнях предприятий общественного питания: оборудование, регламенты, профилактика возгораний.

6. Роль и функции пожарно-технической комиссии на предприятии гостеприимства.

7. Обучение персонала отеля мерам пожарной безопасности: виды инструктажей, программы обучения, оценка эффективности.

8. Особенности пожарной безопасности в высотных гостиницах: дополнительные риски и меры защиты.

9. Анализ реальных случаев пожаров в отелях: причины, ошибки, урок и меры предотвращения.

10. Современные технологии в обеспечении пожарной безопасности гостиниц: умные датчики, IoT, автоматизированные системы мониторинга.

Типовое ситуационное задание

Вы — ответственный за пожарную безопасность отеля «Аврора» (4 звезды, 200 номеров, 8 этажей). Отель расположен в центре города и часто принимает группы туристов и участников конференций.

В ходе плановой проверки МЧС выявлены следующие нарушения:

- недостаточное количество эвакуационных выходов на некоторых этажах;
- загромождение путей эвакуации мебелью и инвентарём;
- отсутствие актуальных планов эвакуации на видных местах;
- не проведены противопожарные тренировки персонала за последние 6 месяцев;
- часть огнетушителей просрочена, не проведена их перезарядка.

Разработайте план устранения нарушений и повышения уровня пожарной безопасности отеля. План должен включать:

1. Перечень мероприятий по устранению нарушений:

- конкретные шаги по каждому выявленному нарушению (например, расчистка путей эвакуации, установка дополнительных выходов и т.д.);
- сроки выполнения (в днях/неделях);
- ответственных лиц (с указанием должностей).

2. Организационные меры профилактики:

- график проведения противопожарных инструктажей и тренировок персонала на ближайший год;
- порядок проверки и обслуживания первичных средств пожаротушения (огнетушители, пожарные краны);
- регламент контроля за состоянием путей эвакуации и эвакуационных выходов.

3. Документооборот:

- список обязательных документов по пожарной безопасности (журналы инструктажей, учёта огнетушителей, планы эвакуации и т. д.);
- порядок их ведения и хранения.

4. Информирование гостей:

- способы доведения до гостей правил пожарной безопасности и информации об эвакуации (памятки, видеоролики, объявления и т. д.);
- размещение планов эвакуации и знаков безопасности.

5. Взаимодействие с внешними службами:

- контакты МЧС, пожарной части, скорой помощи;
- порядок оповещения и взаимодействия при ЧС.

Тема 2.3. Кадровые меры и обучение персонала. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие ключевые компетенции должен иметь персонал сферы гостеприимства с точки зрения обеспечения безопасности гостей и имущества отеля? Приведите 3–4 примера и поясните, почему они важны.

2. Какие виды инструктажей и обучения по безопасности обязательны для разных категорий персонала отеля (горничные, ресепционисты, охранники и т. д.)? Кратко опишите содержание каждого.

3. Как регулярность обучения персонала влияет на уровень безопасности в отеле? Приведите 2–3 примера ситуаций, где отсутствие своевременного обучения могло привести к инциденту.

4. Какие методы обучения персонала мерам безопасности наиболее эффективны для сферы гостеприимства? Сравните 2–3 формата (тренинги, онлайн-курсы, симуляции) и обоснуйте выбор.

5. Какие ошибки в подборе персонала могут повысить риски для безопасности отеля? Назовите 3 примера и предложите способы их предотвращения.

6. Опишите процесс адаптации нового сотрудника с акцентом на вопросы безопасности. Какие этапы и документы должны быть включены?

7. Как мотивация и вовлечённость персонала влияют на соблюдение правил безопасности в отеле? Приведите 2–3 примера стимулов (материальных и ли нематериальных), которые повышают бдительность сотрудников.

8. Какие роли в команде отеля критически важны для быстрого реагирования на чрезвычайные ситуации (пожар, эвакуация, медицинская помощь)? Перечислите 3–4 должности и кратко опишите их задачи.

9. Как система наставничества может помочь в обучении новых сотрудников вопросам безопасности? Опишите 2–3 преимущества такого подхода.

10. Какие документы (инструкции, регламенты, журналы) должны быть доступны персоналу отеля для оперативного реагирования на угрозы? Объясните назначение каждого документа.

Темы докладов

1. Система подбора персонала в сфере гостеприимства: критерии безопасности и проверка кандидатов.

2. Адаптация новых сотрудников: включение вопросов безопасности в программу ориентации.

3. Виды инструктажей по безопасности для персонала отеля: содержание, периодичность, оформление.

4. Обучение горничных мерам безопасности: от обнаружения подозрительных предметов до действий при ЧС.

5. Роль службы приёма и размещения (ресепшен) в обеспечении безопасности гостей: алгоритмы и стандарты.

6. Подготовка охранного персонала отеля: нормативы, тренировки, взаимодействие с правоохранительными органами.

7. Тренинги по эвакуации и действиям при пожаре: сценарии, участники, оценка эффективности.

8. Обучение персонала мерам кибербезопасности: защита персональных данных гостей и корпоративных систем.

9. Программы повышения квалификации для менеджеров отеля: управление рисками и кризисными ситуациями.

10. Оценка эффективности обучения персонала вопросам безопасности: метрики, опросы, разбор инцидентов.

Типовое ситуационное задание

Вы — менеджер по обучению и развитию персонала отеля «Виктория» (5 звёзд, 300 номеров). В отеле работают 250 человек: горничные, официанты, администраторы, инженеры, охранники и др.

После аудита безопасности выявлены проблемы:

- новые сотрудники не проходят полноценный инструктаж по безопасности;
- персонал не уверен в действиях при эвакуации или обнаружении подозрительного предмета;
- отсутствуют единые стандарты реагирования на инциденты (кражи, конфликты с гостями);
- обучение проводится формально, без проверки усвоения знаний.

Задание

Разработайте комплексную программу обучения персонала отеля вопросам безопасности. Программа должна включать:

1. Анализ потребностей:
 - определите, какие категории персонала требуют особого внимания (например, горничные, охрана, ресепшен);
 - выделите 3–4 ключевых риска для каждой категории (кражи, пожар, конфликты, утечки данных).
2. Содержание обучения:
 - разработайте модули обучения (например: «Основы пожарной безопасности», «Действия при эвакуации», «Распознавание подозрительных предметов»);
 - для каждого модуля укажите цели, продолжительность и формат (лекция, тренинг, симуляция).
3. График обучения:

- составьте план для новых сотрудников (вводный курс) и для действующих (периодическое повышение квалификации);
 - укажите периодичность обучения (ежеквартально, раз в полгода и т.д.).
4. Методы и инструменты:
- выберите форматы обучения (онлайн-курсы, практические тренировки, разбор кейсов);
 - предложите 2–3 способа проверки знаний (тесты, симуляции, устные опросы).
5. Документооборот:
- перечислите обязательные документы (журналы инструктажей, сертификаты обучения, планы тренировок);
 - опишите порядок их ведения и хранения.
6. Оценка эффективности:
- предложите 3–4 критерия оценки (снижение числа инцидентов, результаты тестов, отзывы персонала);
 - укажите, как часто будет проводиться мониторинг.
7. Ресурсы:
- оцените необходимые ресурсы (бюджет на тренинги, привлечение внешних инструкторов, закупка обучающих материалов);
 - назначьте ответственных за реализацию программы (с указанием должностей).

Тема 2.4. Информационная безопасность. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие основные угрозы информационной безопасности актуальны для предприятий сферы гостеприимства? Приведите 3–4 примера и кратко опишите, какой ущерб они могут нанести.

2. Какие персональные данные гостей собирают отели и рестораны? Почему их защита особенно важна? Назовите 2–3 последствия утечки таких данных для бизнеса.

3. Какие нормативно-правовые акты РФ регулируют защиту персональных данных в сфере гостеприимства? Укажите 2–3 документа и их ключевые требования.

4. Какие технические меры защиты информации наиболее эффективны для гостиничных сетей? Опишите 2–3 решения и поясните, от каких угроз они защищают.

5. Как фишинговые атаки могут повлиять на безопасность отеля или ресторана? Приведите пример сценария и предложите 2–3 способа защиты персонала от таких атак.

6. Какие ошибки персонала чаще всего приводят к утечкам данных в гостиничном бизнесе? Назовите 3 примера и предложите способы их предотвращения через обучение или регламенты.

7. Почему двухфакторная аутентификация считается более надёжной, чем простой пароль? Приведите 2–3 сценария её применения в сфере гостеприимства.

8. Какие меры кибербезопасности должны быть реализованы в системах онлайн-бронирования отелей? Перечислите 3–4 ключевых элемента защиты и объясните их назначение.

9. Как шифрование данных помогает защитить информацию в гостиничном бизнесе? Опишите 2 сценария использования шифрования (например, при хранении данных, передаче информации) и укажите, какие данные стоит шифровать в первую очередь.

10. Какие признаки могут указывать на то, что информационная система отеля подверглась кибератаке? Назовите 3–4 симптома и предложите алгоритм действий персонала при их обнаружении.

Темы докладов

1. Угрозы информационной безопасности в сфере гостеприимства: классификация и актуальность.

2. Защита персональных данных гостей: требования законодательства РФ (ФЗ-152) и практика применения.
3. Фишинг и социальная инженерия: риски для отелей и методы защиты персонала.
4. Технические средства защиты информации в гостиничном бизнесе: от антивирусного ПО до систем обнаружения вторжений (IDS/IPS).
5. Шифрование данных как инструмент защиты конфиденциальной информации: алгоритмы и сценарии применения в отелях.
6. Двухфакторная аутентификация и биометрия в системах контроля доступа: преимущества и ограничения для сферы гостеприимства.
7. Кибербезопасность систем онлайн-бронирования: уязвимости и меры защиты.
8. Обучение персонала отеля основам кибергигиены: программы, форматы, оценка эффективности.
9. Инциденты ИБ в индустрии гостеприимства: разбор реальных кейсов (утечки данных, атаки программ-вымогателей) и уроки для бизнеса.
10. Современные тенденции в кибербезопасности для сферы гостеприимства: искусственный интеллект, автоматизация мониторинга угроз, предиктивная аналитика.

Типовое ситуационное задание

Вы — специалист по информационной безопасности сети отелей «Приморье» (5 гостиниц в разных городах, суммарно 800 номеров). В компании используется единая система бронирования, CRM-система для работы с гостями, Wi-Fi для гостей и персонала, а также внутренние корпоративные ресурсы.

Недавно ИТ-отдел зафиксировал подозрительную активность:

- попытки подбора паролей к учётным записям администраторов;
- рост числа фишинговых писем, адресованных сотрудникам;
- замедление работы системы бронирования из-за подозрительного трафика;

- обнаружение вредоносного ПО на компьютере менеджера отдела продаж.

Задание

Разработайте план реагирования на инцидент и усиления кибербезопасности сети отелей. План должен включать:

1. Первоочередные действия при обнаружении инцидента:
 - алгоритм изоляции заражённых устройств;
 - порядок уведомления ответственных лиц и внешних служб (ИТ-отдел, руководство, правоохранительные органы при необходимости);
 - шаги по сохранению доказательств для расследования.
2. Меры по нейтрализации текущей угрозы:
 - смена паролей и включение двухфакторной аутентификации для всех критических учётных записей;
 - сканирование сети на наличие вредоносного ПО;
 - блокировка подозрительных IP-адресов и доменов.
3. Долгосрочные меры усиления защиты:
 - внедрение системы мониторинга событий ИБ (SIEM);
 - обновление антивирусного ПО и настройка межсетевых экранов;
 - усиление защиты Wi-Fi (разделение гостевого и корпоративного сегментов, шифрование трафика).
4. Обучение персонала:
 - программа кибергигиены для сотрудников (темы, форматы, периодичность);
 - симуляция фишинговых атак для проверки бдительности;
 - назначение ответственных за ИБ в каждом отеле сети.
5. Документооборот и регламенты:
 - разработка инструкции по реагированию на инциденты ИБ;
 - ведение журнала учёта инцидентов;
 - актуализация политики информационной безопасности компании.

6. Бюджет и ресурсы:
 - ориентировочная стоимость технических решений (ПО, оборудование);
 - затраты на обучение персонала;
 - сроки реализации плана (график по этапам).

Тема 2..5. Взаимодействие с государственными органами. УК-8.1, УК-8.2, УК-9.1

Вопросы для опроса

1. Какие государственные органы осуществляют контроль и надзор за деятельностью предприятий сферы гостеприимства в РФ? Назовите 3–4 ключевых органа и кратко опишите их функции.
2. С какими государственными структурами отель чаще всего взаимодействует в повседневной работе? Приведите 3 примера и поясните, по каким вопросам идёт взаимодействие.
3. Какие разрешительные документы и лицензии обязательны для открытия и работы гостиницы в России? Перечислите 3–4 документа и укажите, какой орган их выдаёт.
4. Как предприятия гостеприимства взаимодействуют с МЧС в вопросах пожарной безопасности? Опишите 2–3 формы такого взаимодействия.
5. В каких случаях отель обязан уведомлять правоохранительные органы о ситуации с гостями? Приведите 2–3 примера и укажите порядок действий администрации.
6. Какие меры государственной поддержки существуют для предприятий гостеприимства в РФ? Назовите 2–3 программы или инструменты и поясните условия их получения.
7. Как Роспотребнадзор контролирует соблюдение санитарных норм в отелях и ресторанах? Опишите 2–3 механизма контроля и последствия при выявлении нарушений.
8. В чём заключается роль миграционной службы в работе отеля, принимающего иностранных гостей? Опишите процедуру уведомления и возможные санкции за её нарушение.

9. Какие отчёты и в какие сроки отель обязан предоставлять в государственные органы? Приведите 3 примера отчётности (например, налоговая, статистическая, миграционная) и укажите периодичность.

10. Как изменения в законодательстве (например, новые требования к классификации гостиниц) влияют на работу отеля? Приведите конкретный пример и опишите шаги адаптации предприятия к новым нормам.

Темы докладов

1. Нормативно-правовая база регулирования сферы гостеприимства в РФ: основные законы и подзаконные акты.

2. Взаимодействие отелей с МЧС: требования пожарной безопасности и порядок проверок.

3. Контроль Роспотребнадзора за предприятиями гостеприимства: санитарные нормы, проверки, ответственность.

4. Миграционный учёт иностранных граждан в отелях: порядок, сроки, ответственность за нарушения.

5. Налогообложение в сфере гостеприимства: виды налогов, льготы, особенности отчётности.

6. Государственная классификация гостиниц: требования, процедура, взаимодействие с аккредитационными органами.

7. Взаимодействие с правоохранительными органами: порядок уведомления о происшествиях, содействие расследованиям.

8. Государственные программы поддержки малого и среднего бизнеса в сфере гостеприимства: условия, механизмы, эффективность.

9. Антимонопольное регулирование в индустрии гостеприимства: роль ФАС, типичные нарушения, практика контроля.

10. Международное сотрудничество в сфере гостеприимства: взаимодействие с консульствами, визовые вопросы, стандарты обслуживания иностранных гостей.

Типовое ситуационное задание

Вы —

управляющий отелем «Уют» (3 звезды, 120 номеров) в крупном туристическом городе. Отель работает 5 лет и стабильно принимает российских и иностранных гостей.

Недавно произошли следующие события:

- плановая проверка Роспотребнадзора выявила нарушения санитарных норм на кухне ресторана при отеле;
- в отеле остановился иностранный гражданин, но администрация не подала уведомление в миграционную службу в установленный срок;
- изменились требования к классификации гостиниц — теперь необходимо пройти повторную оценку для подтверждения категории «3 звезды»;
- налоговая инспекция запросила дополнительные документы по финансовой отчётности за последний квартал.

Задание

Разработайте план действий по взаимодействию с государственными органами для устранения текущих проблем и предотвращения подобных ситуаций в будущем. План должен включать:

1. Устранение текущих нарушений:
 - пошаговый алгоритм действий по каждому выявленному нарушению (санитарные нормы, миграционный учёт, классификация, налоговая отчётность);
 - сроки выполнения (в днях/неделях);
 - ответственных лиц (с указанием должностей).
2. Взаимодействие с госорганами:
 - перечень контактов (Роспотребнадзор, МВД/миграционная служба, органы классификации, налоговая инспекция);
 - порядок подачи документов и уведомлений;
 - график плановых и внеплановых проверок.
3. Документооборот:

- список обязательных документов для каждого госоргана (журналы учёта, уведомления, отчёты);
 - правила хранения и архивирования;
 - ответственные за ведение и подачу.
4. Профилактика нарушений:
- план внутреннего аудита по всем направлениям (санитарные нормы, миграция, классификация, налоги);
 - график обучения персонала (горничные, повара, администраторы) по требованиям госорганов;
 - чек-лист для самопроверки перед проверками.
5. Бюджет и ресурсы:
- ориентировочные затраты на устранение нарушений (ремонт кухни, штрафы, пошлины);
 - расходы на обучение и консультации;
 - сроки реализации плана.

По видам учебной деятельности баллы распределяются следующим образом:

1 семестр:

Раздел/Темы	Формы текущего контроля			КТ
	УО	Д	СЗ	
Р-1. / Т-1.1.	5	10	10	10
Р-1. / Т-1.2.	5			
Р-1. / Т-1.3.	5			
Р-2. / Т-2.1.	5	10	10	10
Р-2. / Т-2.2.	5			
Р-2. / Т-2.3.	5			
Р-2. / Т-2.4.	5			
Р-2. / Т-2.5.	5			
100	40	20	20	20

УО – устный опрос;

Д – доклад;

СЗ – ситуационное задание;

КТ – контрольные точки по разделу.

Критерии оценки устного опроса.

Оценка «5 баллов» ставится, если обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

Оценка «4 балла» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает одну-две ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3 балла» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений изученной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2-1 балла» ставится, если обучающийся обнаруживает не полное знание и понимание основных положений изученной темы, допускает серьезные неточности в определении понятий или формулировке правил, излагает материал непоследовательно и допускает многочисленные ошибки.

Критерии оценки ситуационного задания.

Оценка «10-9 баллов» ставится, если обучающийся самостоятельно провел анализ ситуации, выразил своё мнение по поставленной проблеме, аргументировал его, точно определив содержание проблемы и ее составляющих, дал рекомендации по эффективному решению представленной ситуации. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; работа оформлена правильно. Представлены полные, аргументированные выводы.

Оценка «8-7 баллов» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает одну-две ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «6-4 балла» ставится, если обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих ситуации; понимает базовые основы и теоретическое обоснование решаемой задачи. Допущено не более 3 ошибок в анализе результатов решения проблемы и написании выводов.

Оценка «3-1 балла» ставится, если обучающийся при решении ситуации провел не полный анализ, допустив более 3 ошибок. Не раскрыта теоретическая составляющая проблемы. Допущено три или более трех ошибок в анализе результатов решения и написании выводов.

Критерии оценки доклада.

Оценка «10-9 баллов» ставится, если обучающийся выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив проблему содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; работа оформлена правильно.

Оценка «8-7 баллов» ставится, если работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

Оценка «6-4 балла» ставится, если в работе студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в содержании .

Оценка «3-1 балла» ставится, если работа представляет собой пересказанный или полностью заимствованный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в содержании раскрываемой темы.

5.3. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся (контрольные точки).

Каждый раздел дисциплины завершается контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает две КТ в течение периода освоения дисциплины в 1 и 2 семестрах. Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать обучающийся	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
КТ 1	100	0,1	10
КТ 2	100	0,1	10
Итого	x	0,2	20

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ
x Коэффициент веса контрольной точки.

Контрольные точки по разделу проводятся в виде тестирования по всем темам раздела

Критерии оценивания тестовых заданий

Уровень выполнения текущих тестовых заданий оценивается в баллах. Баллы выставляются следующим образом:

правильное выполнение задания, где надо выбрать один верный ответ из предложенных – 5 баллов;

правильное выполнение задания, где требуется найти соответствие или установить последовательность событий – по 5 баллов за безошибочно выполненное задание;

правильное выполнение задания комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора – 10 баллов.

Типовые тестовые задания по разделу 1

1. Понятие безопасности в сфере гостеприимства включает не только защиту от криминальных посягательств, но и создание предупредительных мер обеспечения защиты от...?

А. пожара, взрыва и других чрезвычайных происшествий;

В. воровства, подслушивания и других нарушений частной жизни клиента;

С. землетрясений, наводнений и других природных катаклизмов.

2. Эффективное решение по безопасности клиентов требует... подхода, основанного на анализе функционирования объекта, выявлении наиболее уязвимых зон и особо опасных угроз, составлении всех возможных сценариев криминальных действий и выработке адекватных мер противодействия?

А. системного;

В. аналитического;

С. сравнительного.

3. Причиной пожара в гостинице может быть...?

А. небрежность гостей;

В. неисправность электрооборудования;

С. несоблюдение или нарушение правил противопожарной безопасности обслуживающим персоналом;

Д. умышленный поджог;

Е. все варианты.

4. Угроза нахождения ядовитых растений в зоне расположения отеля относится к:
- А. экономическим;
 - В. биологическим;
 - С. экологическим.
5. Приоритетные направления обеспечения безопасности современной гостиницы включают:
- А. контроль доступа на объект;
 - В. комплекс мер по противопожарной защите;
 - С. охранная сигнализация и видеонаблюдение;
 - Д. все варианты.

Задания на соответствие

6. Соотнесение видов угроз с их примерами в сфере гостеприимства:

Внешние угрозы: политико-экономические изменения, природные катаклизмы, биологические угрозы (например, распространение инфекций).

Внутренние угрозы: ошибки персонала, технические неисправности, нарушения правил безопасности.

Конкретные риски: пожар, ограбление, террористические угрозы, заражение воды.

7. Соотнесение методов анализа рисков с их характеристиками:

Установите соответствие между методами анализа рисков (например, метод экспертных оценок, метод сценариев, метод SWOT-анализа) и их применением в гостиничной сфере.

8. Соотнесение типов опасностей с их проявлениями:

Соотнесите виды опасностей (пожарная, химическая, радиационная, биологическая) с ситуациями, в которых они могут возникнуть в

гостинице (например, неисправность оборудования, отравление гостя, террористическая угроза).

9. Соотнесение мер обеспечения безопасности с их целями:

Соотнесите следующие меры безопасности (контроль доступа, противопожарная защита, охранная сигнализация) с их задачами в контексте предотвращения рисков в гостинице.

Примеры ситуационных заданий:

1. Ситуация на горной базе отдыха «Ветерок». Турист самостоятельно решил пройти несложный, на его взгляд, маршрут при водном сплаве. В результате он перевернул байдарку на перекате и оказался в ледяной воде. После возвращения в лагерь турист получил выговор от директора базы за нарушение правил личной безопасности. Задание: проанализировать ситуацию с точки зрения потенциальных опасностей (физическая безопасность, соблюдение правил, состояние снаряжения) и предложить меры по предотвращению подобных случаев в будущем.
2. Ситуация с гостем, который забыл потушить сигарету и оставил ключ в номере. Гость обращается к горничной с просьбой открыть дверь. Задание: определить действия горничной с точки зрения обеспечения безопасности (например, проверка возможных очагов возгорания, соблюдение правил пожарной безопасности) и перечислить основные требования к пожарной безопасности в гостинице.
3. Ситуация с утечкой горячей воды из-за недоброкачественного ремонта в санузле. В результате намокания коврового покрытия в номере был причинён материальный ущерб.

Задание: выявить потенциальные риски (неисправности сантехники, нарушение технологии ремонта) и предложить меры по их предотвращению, а также оценить ответственность персонала.
4. Ситуация с угрозой нахождения ядовитых растений в зоне расположения отеля. К какой категории угроз относится такая ситуация (экономическая, биологическая, экологическая)? Задание: определить тип угрозы и

обосновать ответ, опираясь на знания о классификации рисков в сфере гостеприимства.

Типовые тестовые задания по разделу 2

1. Что входит в приоритетные направления обеспечения безопасности современной гостиницы?
 - A. контроль доступа на объект;
 - B. комплекс мер по противопожарной защите;
 - C. охранная сигнализация и видеонаблюдение;
 - D. все варианты.

2. Для чего необходима техническая укрепленность здания гостиницы?
 - A. препятствия несанкционированному проникновению в здания гостиничного комплекса;
 - B. сейсмоустойчивость;
 - C. продление срока службы здания;
 - D. все варианты.

3. Какие системы безопасности должны быть предусмотрены в гостинице для своевременного обнаружения очага возгорания?
 - A. система пожарной сигнализации;
 - B. система пожаротушения;
 - C. система визуально-звукового оповещения;
 - D. все варианты.

4. Какие типы пожарных датчиков (извещателей) существуют?
 - A. дымовые;
 - B. тепловые;
 - C. ручные;
 - D. комбинированные (тепло-дымовые);
 - E. все варианты верны.

5. Какие меры относятся к профилактике заболеваний в сфере гостеприимства?

- A. соблюдение санитарно-гигиенических норм в общественных зонах (сауна, бассейн, столовая);
- B. контроль качества продуктов и условий их хранения на кухне;
- C. регулярная дезинфекция поверхностей и помещений;
- D. обучение персонала правилам личной гигиены и санитарным стандартам.

6 Укажите соответствие между мероприятиями и их целями в сфере оказания первой помощи в гостиницах и предприятиях общественного питания:

Мероприятие	Цель
Наложение кровоостанавливающего жгута	Обзорный осмотр пострадавшего и временная остановка кровотечения
Запрокидывание головы, подъём подбородка	Восстановление проходимости дыхательных путей
Придание устойчивого бокового положения	Поддержание проходимости дыхательных путей
Осмотр головы, шеи, груди, живота, конечностей	Подробный осмотр пострадавшего
Давление руками на грудину пострадавшего	Проведение сердечно-лёгочной реанимации

7 Когда следует начинать сердечно-лёгочную реанимацию пострадавшего?

- A. при наличии болей в области сердца и затруднённого дыхания;
- B. при потере пострадавшим сознания, независимо от наличия пульса на сонной артерии и признаков дыхания;
- C. при потере пострадавшим сознания и отсутствии пульса на сонной артерии, а также признаков дыхания.

8Какова первая помощь при наличии признаков термического ожога второй степени (покраснение и отёк кожи, образование пузырей, сильная боль)?

- А. полить ожоговую поверхность холодной водой, накрыть стерильной салфеткой и туго забинтовать;
- В. вскрыть пузыри, очистить ожоговую поверхность от остатков одежды, накрыть стерильной салфеткой (не бинтовать), по возможности приложить холод, поить пострадавшего водой;
- С. пузыри не вскрывать, остатки одежды с обожжённой поверхности не удалять, рану накрыть стерильной салфеткой (не бинтовать), по возможности приложить холод и поить пострадавшего водой.

9Какие из перечисленных мероприятий относятся к оказанию первой помощи?

- А. восстановление и поддержание проходимости дыхательных путей;
- В. применение лекарственных препаратов;
- С. выявление признаков травм, отравлений и других состояний, угрожающих жизни и здоровью;
- Д. передача пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи;
- Е. сердечно-лёгочная реанимация;
- Ф. определение признаков жизни у пострадавшего;
- Г. придание оптимального положения телу;
- Н. контроль состояния и оказание психологической поддержки;
- И. временная остановка наружного кровотечения;
- Ж. оценка обстановки и создание безопасных условий для оказания первой помощи;
- К. вызов скорой медицинской помощи.

10В каком порядке проводятся мероприятия первой помощи при ранении?

- А. остановка кровотечения, наложение повязки;
- В. обеззараживание раны, наложение повязки, остановка кровотечения;
- С. остановка кровотечения, обеззараживание раны, наложение повязки.

Примеры ситуационных заданий

Задание 1. Отравление гостя. В ресторане гостиницы гость внезапно почувствовал слабость, тошноту, у него началась рвота и жидкий стул. Он жалуется на боли в животе и повышение температуры.

Вопросы:

1. Какие действия должен предпринять сотрудник ресторана?
2. Нужно ли вызывать скорую помощь? Если да, то в каком порядке это сделать?
3. Какие меры первой помощи можно оказать до приезда медиков?
4. Какие профилактические меры могла бы предпринять гостиница, чтобы избежать подобных ситуаций в будущем?

Задание 2. Травма в гостинице

Гость упал в холле гостиницы и получил открытый перелом ноги. Из раны идёт сильное кровотечение.

Вопросы:

1. Какие действия должен предпринять сотрудник гостиницы?
2. В какой последовательности нужно оказывать первую помощь?
3. Какие средства из аптечки могут понадобиться?
4. Как транспортировать пострадавшего до приезда скорой помощи?

Задание 3. Пожар в номере

В номере гостиницы произошло возгорание из-за неисправного электроприбора. Гость не может самостоятельно покинуть помещение.

Вопросы:

1. Какие действия должен предпринять сотрудник, получивший сообщение о пожаре?
2. Как организовать эвакуацию гостей из гостиницы?
3. Какие средства пожаротушения можно использовать в данной ситуации?
4. Какие профилактические меры могла бы предпринять гостиница для предотвращения подобных ситуаций?

Задание 4. Инфекционное заболевание

У гостя появились симптомы инфекционного заболевания (высокая температура, кашель, рвота). Он контактировал с другими постояльцами.

Вопросы:

1. Какие действия должен предпринять сотрудник гостиницы?
2. Нужно ли изолировать гостя? Если да, то как это сделать?
3. Какие меры профилактики распространения инфекции следует принять?
4. Кому необходимо сообщить о случившемся?

Задание 5. Укус насекомого или животного

Гость был укушен насекомым или животным (например, в саду гостиницы). У него появилась сильная боль, отёк и покраснение в месте укуса.

Вопросы:

1. Какие действия должен предпринять сотрудник гостиницы?
2. Какую первую помощь можно оказать до приезда врача?
3. Нужно ли вызывать скорую помощь? В каких случаях?
4. Какие профилактические меры могла бы предпринять гостиница, чтобы избежать подобных ситуаций?

5.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Дополнительные материалы и оборудование не требуются.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине «Безопасность в сфере гостеприимства» (зачет) выставляется по сумме баллов, полученных за текущий контроль и контрольные точки. В случае, если баллов не достаточно, зачет проводится в устной форме в виде собеседования.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Вопросы для проведения зачета

1. Нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность гостиницы

2. Угрозы для гостиничного предприятия, внешние и внутренние

3. Функции и задачи комплексной системы безопасности гостиницы

4. Источники пожароопасности и причины возникновения пожаров на гостиничных

предприятиях. Технические средства системы пожарной безопасности

5. Системы охранной сигнализации.

6. Обеспечение контроля порядка вноса (выноса), ввоза (вывоза) материальных ценностей и опасных предметов, а также контроль входа (выхода) сотрудников и клиентов

7. Простые технические средства охраны и ограничения доступа гостиницы

8. Виды службы безопасности

9. Террористические угрозы

10. Система комплексной безопасности гостиницы

11. Функции системы безопасности гостиницы

12. Предупреждение проникновения в помещения, охраняемые зоны и на территорию гостиничного объекта нежелательных лиц
13. Средства и меры по обеспечению информационной безопасности
14. Проведения аудита безопасности гостиниц.
15. Права и обязанности начальника и сотрудника службы безопасности
16. Технические системы безопасности гостиницы
17. Система экологической безопасности гостиниц. Источники экологической угрозы гостиниц
18. Нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность гостиницы
19. Технология взаимодействия с региональным управлением МЧС РФ, МВД.
20. Установление и закрепление ответственности и обязанностей персонала за пожарную безопасность гостиницы и различные его элементы, профилактические мероприятия

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	90-100
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	75-89
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	60-74

Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	1-59
--	------

Шкала оценивания результатов промежуточной аттестации

№ п/п	Тип задания	Максимальное количество баллов
Задание 1	Ответ на вопрос открытого типа с развернутым ответом	30
Задание 2	Тестовые задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	20
Задание 3	Решение ситуационного задания	50
Итого		100

Для получения общей итоговой оценки по дисциплине нужно вычислить среднее арифметическое оценок по текущей работе и промежуточной аттестации

Критерии оценивания заданий открытого типа с развернутым ответом

Оценка «30-25 баллов» ставится, если обучающийся:

- 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры;
- 3) излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением логической последовательности;

Оценка «24-15 баллов» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает одну-две ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «14-5 баллов» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений изученной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «4-0 баллов» ставится, если обучающийся обнаруживает не полное знание и понимание основных положений изученной темы, допускает серьезные неточности в определении понятий или формулировке правил, излагает материал непоследовательно и допускает многочисленные ошибки.

Критерии оценивания тестовых заданий

Уровень выполнения текущих тестовых заданий оценивается в баллах. Баллы выставляются следующим образом: правильное выполнение задания, где надо выбрать один верный ответ – 4 балла

Критерии оценивания решения ситуационного задания

Оценка «50-45 баллов» ставится, если обучающийся самостоятельно провел анализ ситуации, выразил своё мнение по проблеме, поставленной в задании, аргументировал его, точно определив содержание проблемы и ее составляющих, дал рекомендации по эффективному решению представленной ситуации. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; работа оформлена правильно.

Оценка «44-35 баллов» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает одну-две ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «34-25 баллов» ставится, если обучающийся правильно провел анализ ситуации, допустив не более 3 ошибок, проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих задания; понимает базовые основы задания. Допущено не более 3 ошибок.

Оценка «24-15 баллов» ставится, если обучающийся при выполнении задания провел не полный анализ ситуации, допустив более 3 ошибок. Не раскрыта теоретическая составляющая проблемы. Допущено более трех ошибок.

Оценка «14-0 баллов» ставится, если обучающийся при неправильно провел анализ, выводы сделаны неполные и недостаточно аргументированные

6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для выполнения задания промежуточной аттестации по дисциплине (при необходимости) обучающемуся разрешается использование словаря

7. Методические материалы по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом

занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы, изучения рекомендованной литературы.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: - изучают рекомендованную научно- практическую и учебную литературу; - выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы. Основными видами аудиторной работы студентов являются практические занятия.

В ходе занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации и указания на самостоятельную работу. Занятия практического вида являются аудиторными занятиями.

Для того, чтобы аудиторный материал практических занятий был освоен обучающимся ему необходимо:

– предварительно изучить теоретический материал по данной теме, ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем, и найденной самостоятельно; выполнить задания, предложенные преподавателем, к занятию; составить перечень вопросов, вызывающих затруднения, неясности или сомнения, обсудить их с преподавателем или на занятии;

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Чудновский А. Д., Белозёрова Ю. М. «Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: учеб. пособие для вузов»

2. Беляков Г. И. «Охрана труда и техника безопасности: учебник для вузов» (5-е изд., перераб. и доп., Москва: Юрайт, 2024).

1. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л. «Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие».

2. Дополнительная литература:

3. Безопасный отдых и туризм: учебник для вузов / под ред. Г. М. Суворовой (3-е изд., испр. и доп.).

4. Беляков Г. И. «Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: в 3 т.» (4-е изд., перераб. и доп., Москва: Юрайт).

8.4. Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
<https://cyberleninka.ru/>

2. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система «ЗНАНИУМ» <https://znanium.ru>

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Специализированные аудитории для проведения лекционных и занятий с использованием мультимедийного оборудования и возможностью прямого выхода в сеть Интернет.

2. Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.

3. Технические средства обучения: персональные компьютеры; компьютерные проекторы; интерактивная доска

4. Лицензионные электронные ресурсы: Windows, Microsoft Office (Excel, InfoPath, PowerPoint, Publisher, Word).

5. Информационные справочные и поисковые системы «Консультант Плюс», «Гарант».

