

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*

Г.А. Губаненко

*подпись, инициалы, фамилия*

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ В ГОСТИНИЧНЫХ  
КОМПЛЕКСАХ**

Дисциплина Б1.В.07 Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили О.М.Сергачева

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах» является формирование профессиональных знаний у студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» о комплексном подходе к построению системы безопасности гостиничного предприятия, позволяющим применять современные технологии оказания услуг проживающим в соответствии с требованиями безопасности.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование у студентов системообразующих знаний, по организации управления мероприятиями по обеспечению безопасности обслуживания потребителей, обслуживающего персонала и в целом гостиничного комплекса;

- привитие навыков работы с нормативными документами регламентирующими безопасное функционирование гостиничного комплекса.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
Уровень 1	теоретические основы организации и функционирования системы безопасности гостиничного предприятия для формирования спецификации услуг, соответствующей требованиям потребителей
Уровень 1	знаниями о технологических новациях в области обеспечения безопасности проживающих при оказании им основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостиничном предприятии и на прилегающей территории
<b>ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</b>	
Уровень 1	нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий; квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности
Уровень 1	обеспечить безопасность коммерческой тайны и конфиденциальной информации гостиничного предприятия
Уровень 1	теоретическими основами организации системы безопасности гостиничного предприятия

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

организационно-управленческая практика

выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

преддипломная практика

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,56 (56)</b>	<b>1,56 (56)</b>
занятия лекционного типа	0,78 (28)	0,78 (28)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,44 (52)</b>	<b>1,44 (52)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий	4	4	0	8	ОПК-7 ПКО-3
2	Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности	4	4	0	8	ОПК-7 ПКО-3
3	Основы организации системы безопасности	10	10	0	12	ОПК-7 ПКО-3
4	Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации	2	2	0	8	ОПК-7 ПКО-3
5	Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности	4	4	0	8	ОПК-7 ПКО-3

6	Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса	4	4	0	8	ОПК-7 ПКО-3
Всего		28	28	0	52	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий	4	0	0
2	2	Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности: Основные понятия и определения. Внешние и внутренние угрозы безопасности	4	0	0
3	3	Основы организации системы безопасности: Цели, задачи и структура безопасности гостиничного предприятия	2	0	0
4	3	Основы организации системы безопасности: Технологическая база системы безопасности гостиничного предприятия. Система пожарной безопасности. Система пожаротушения. Система вентиляции и дымоудаления	4	0	0

5	3	Основы организации системы безопасности: Система разблокировки входов. Система тревожно-вызывной сигнализации. Система оперативной связи. Система управления экстренной эвакуацией из гостиницы гостей, специалистов и персонала в случае возникновения чрезвычайной ситуации	4	0	0
6	4	Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации: Воздушные технические каналы утечки информации. Вибрационные технические каналы. Электроакустические каналы утечки информации. Оптико-электронный технический канал утечки информации	2	0	0
7	5	Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности: Кадровые аспекты подбора сотрудников безопасности гостиничного предприятия	4	0	0
8	6	Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса	4	0	0
Всего			28	0	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

			Объем в акад. часах
--	--	--	---------------------



			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий (семинарское): обсуждение темы по контрольным вопросам	4	0	0
2	2	Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности (семинарское): блиц-опрос по основным терминам и определениям; обсуждение темы по контрольным вопросам	4	0	0
3	3	Основы организации системы безопасности (практическое): решение ситуационной задачи (составление структуры системы безопасности гостиничного комплекса по заданию преподавателя)	2	0	0
4	3	Основы организации системы безопасности (семинарское): Технологическая база системы безопасности гостиничного предприятия. Система пожарной безопасности. Система пожаротушения. Система вентиляции и дымоудаления – обсуждение темы по контрольным вопросам	4	0	0

5	3	Основы организации системы безопасности (семинарское): Система разблокировки входов. Система тревожно-вызывной сигнализации. Система оперативной связи. Система управления экстренной эвакуацией из гостиницы гостей, специалистов и персонала в случае возникновения чрезвычайной ситуации - обсуждение темы по контрольным вопросам	4	0	0
6	4	Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации (семинарское): обсуждение темы по контрольным вопросам	2	0	0
7	5	Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности (практическое): решение ситуационной задачи по подбору персонала для службы безопасности гостиничного комплекса (по заданию преподавателя)	4	0	0
8	6	Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса (практическое): демонстрация презентации и ее защита (выполняется по заданию преподавателя)	4	0	0
Всего			28	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **5.1 Перечень видов оценочных средств**

Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах» является зачет, который проводится в форме устного собеседования с преподавателем по основным вопросам курса.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, доклады, контрольные вопросы к зачету.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении к рабочей программе.

### **5.2 Контрольные вопросы и задания**

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах»

1. Требования, предъявляемые к безопасности услуг средств размещения.
2. Краткое содержание основных законодательных актов, определяющих вопросы безопасности в сфере гостиничного бизнеса.
3. Характеристика межгосударственного уровня безопасности в сфере гостиничного бизнеса и роль ВТО.
4. Раскрыть содержание понятий – безопасность, безопасность гостиничного предприятия, информационная безопасность, пожарная безопасность, угроза безопасности.
5. Раскрыть содержание понятий – терроризм, террористический акт, борьба с терроризмом.
6. Перечислить внешние источники угроз, влияющие на функционирование гостиничного предприятия.
7. Провести и раскрыть классификацию различных типов опасностей и угроз применительно к гостиничным предприятиям.
8. Принципы, применяемые при разработке, формировании и управлении системой обеспечения безопасности гостиницы.
9. Основные организационные элементы системы безопасности гостиничного предприятия, их содержание.
10. Цели, задачи системы безопасности гостиничного предприятия.
11. Опорные элементы примерной структуры системы безопасности гостиницы.
12. Вопросы безопасности, определяемые и курируемые

руководителем гостиничного предприятия или его заместителем по безопасности.

13. Понятие – совет по экономической безопасности гостиничного предприятия, его структура, задачи, функции.

14. Описать структуру, состав, задачи и функции службы безопасности гостиничного предприятия.

15. Перечислить главные подсистемы комплекса технических средств безопасности в гостинице.

16. Основные задачи, возлагаемые на систему пожарной безопасности гостиничного предприятия.

17. Основные элементы, задачи системы контроля доступа в гостинице.

18. Основные элементы, задачи системы видеонаблюдения в гостинице.

19. Основные элементы, задачи системы охранной сигнализации в гостинице.

20. Основные элементы, задачи системы защиты коммерческой информации гостиницы от несанкционированного доступа.

21. Перечень мероприятий для защиты коммерческой тайны.

22. Меры и средства защиты конфиденциальной информации.

23. Общие обязанности сотрудника службы безопасности гостиничного предприятия.

24. Права сотрудника службы безопасности гостиничного предприятия при выполнении служебных обязанностей.

25. Законодательные акты, выступающие правовой основой деятельности сотрудников службы безопасности.

### 5.3 Темы письменных работ

Учебным планом не предусмотрено

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л.	Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие	Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА- М", 2017

Л1.2	Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л.	Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА- М", 2018
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Родионова Н. С., Субботина Е. В., Глаголева Л. Э., Высотина Е. А.	Организация гостиничного дела: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л2.2	Шкуропат С.Г., Михеева Н.А., Скрипова Т.В., Марченко Е.Е., Кокшина Г.Н., Кокшина Е.В., Велединский В.Г., Жуков П.В.	Гостиничное дело: Учебное пособие, 2-е изд. Стандарт 3-го поколения	Санкт-Петербург: Питер, 2015
Л2.3	Быстров С. А.	Организация гостиничного дела: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016
Л2.4	Унижаев Н. В.	Информационно-аналитическое обеспечение безопасности организации: Учебное пособие для вузов и для дополнительного образования	Санкт-Петербург: Интермедия, 2018

### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Э1	1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]	<a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
Э2	2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Э3	3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	<a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>
Э4	4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный	<a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a>

	ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]	
Э5	5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	<a href="http://rucont.ru">http://rucont.ru</a>

## 8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п Тема курса /

академ. часы Форма самостоятельной работы студента Вид контроля  
Форма отчета студента Обязанности преподавателя

1

Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий (8 часов) Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой рубежный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

2 Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности (8 часов) Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой рубежный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

3 Основы организации системы безопасности (12 часов) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий, схематичное их оформление Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

4 Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации (8 часов) Конспектирование

основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой рубежный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

5 Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности (8 часа) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий, табличное их оформление Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

6

Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса (8 часов) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;

9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
-------	---

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <a href="http://normacs-ural.com/">http://normacs-ural.com/</a>
9.2.2	2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/online">http://www.consultant.ru/online</a>

## 10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных\* помещений и помещений для самостоятельной работы

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены



ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA- S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.