

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САРАТОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЮРИДИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ»

Кафедра истории, политологии, социологии и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор,
проректор по учебной работе

С.Н. Туманов



2017 г.

Рабочая программа дисциплины

«Безопасность гостиничных предприятий»

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических
комплексов»

квалификация «бакалавр»

форма обучения – очная, заочная

Саратов – 2017

Содержание

1. Область применения и нормативные ссылки	3
2. Цель и задачи освоения дисциплины	3
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.	4
5. Объем дисциплины.....	5
6. Структура учебной дисциплины.....	5
7. Содержание дисциплины.....	7
8. Методические указания обучающимся	22
9. Фонд оценочных средств.....	27
10. Перечень основной и дополнительной литературы.	29
11. Информационное и программное обеспечение.....	31
12. Материально- техническое обеспечение дисциплины	31

1. Область применения и нормативные ссылки

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям обучающегося и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих данную дисциплину и обучающихся по направлению подготовки 43.03.01. Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов», изучающих дисциплину «Безопасность гостиничных предприятий».

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01. Сервис квалификация «бакалавр», утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ от 20 октября 2015 г. №1169;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Образовательной программой по направлению подготовки 43.03.01. Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов» квалификация «бакалавр»;
- Учебным планом Академии по направлению подготовки 43.03.01. Сервис квалификация «бакалавр», утвержденным в 2015 г. (для обучающихся 2015 года набора).

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» является формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков принятия решений в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий и находящихся в них лиц.

Задачи дисциплины:

- дать теоретические знания в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- познакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- изучить опыт, практики обеспечения безопасности в гостиницах и определить набор организационных мер по обеспечению безопасности гостиницы;

- познакомить с организацией деятельности службы безопасности гостиничных предприятий;
- сформировать системные представления об основных направлениях по предотвращению угроз безопасности в гостинице;
- раскрыть спектр технических средств в области обеспечения безопасности гостиницы;
- сформировать навыки разработки элементов концепции безопасности гостиницы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность гостиничных предприятий» относится к вариативной части (обязательная дисциплина) профессионального цикла учебного плана по направлению подготовки 43.03.01. Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов» .

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении следующих дисциплин:

- «Сервисная деятельность»,
- «Ресторанный сервис»,
- «Основы предпринимательской деятельности»,
- «Менеджмент в сервисе»,

Основные положения дисциплины могут быть использованы при изучении следующих дисциплин:

- «Управление персоналом предприятий сервиса»,
- «Курортно-досуговая деятельность»,
- «Маркетинговые исследования».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает следующие компетенции:

№ п/п	Код по ФГОС	Компетенция	Приобретаемые знания, умения, навыки
1.	ОК-8	Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знать: теоретические и методические аспекты специфики обеспечения безопасности гостиницы, предотвращения актуальных угроз, опасностей и их последствий в отеле; Уметь: проводить анализ ситуации аварии, катастрофы, стихийного бедствия, их последствий для гостиницы и возможных способов защиты от них; Владеть: навыками подбора эффективных методов защиты гостей и сотрудников

			гостиницы, соответствующих типу угроз безопасности предприятия;
2.	ПК-10	Готовность к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса	Знать: нормативно-правовые и организационные основы деятельности по обеспечению безопасности гостиничных предприятий; Уметь: анализировать данные о практиках обеспечения безопасности в гостиницах, содержащиеся в различных источниках социально-экономической информации, отечественного регионального и зарубежного опыта; Владеть: навыками разработки концепции безопасности гостиницы.
3.	ПК-12	Готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	Знать: содержание направлений обеспечения безопасности по предотвращению основных угроз для гостиницы; Уметь: анализировать параметры основных направлений обеспечения безопасности гостиничных предприятий; Владеть: навыками оценки процессов и ресурсов в сфере обеспечения безопасности гостиницы.

5. Объем дисциплины

5.1. Очная форма обучения. Курс 4. Семестр 7. Форма промежуточной аттестации зачет. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)			Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия		Зачет	Экзамен
3/108	108	36/8*	32/12*	40	+	-

При организации ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану для обучающихся, имеющих среднее профессиональное или высшее образование различных уровней, количество часов (аудиторная контактная работа), отведенных для изучения учебных дисциплин соответствующего профиля отражено в индивидуальном учебном плане (для обучающегося или группы обучающихся) с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося).

5.2. Заочная форма обучения. Курс 5. Семестр 9. Форма промежуточной аттестации зачет. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часа).

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)			Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия		Зачет	Экзамен
3/108	14	6/2*	8/2*	90	4	-

6. Структура учебной дисциплины

6.1. Тематический план дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» для очной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)			Кол-во час. на самостоятельную работу	Форма контроля
			Всего часов	в т.ч. лекции	в т.ч. прак-ие (семинарские) занятия		
1.	Введение. Понятийный аппарат теории безопасности	8	6	4	2	2	Собеседование Доклад
2.	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия	10	6	4	2	4	Теоретический опрос Доклад
3.	Организация безопасности гостиницы	14	10	4	6/6*	4	Дискуссия Доклад
4.	Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы	8	6	4	2	2	Теоретический опрос Доклад
5.	Финансовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы	8	6	2	4	2	Собеседование Доклад

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
 Программа дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» по направлению подготовки 43.03.01
 «Сервис» профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов»

6.	Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	14	6	4/4*	2	8	Лекция-беседа Доклад
7.	Информационная безопасность гостиницы	10	8	4	4	2	Собеседование Доклад
8.	Антитеррористическая безопасность гостиницы	14	6	4/4*	2	8	Лекция-беседа Доклад
9.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы	10	6	4	2	4	Доклад
10.	Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы	12	8	2	6/6*	4	Творческое задание Доклад
ИТОГО		108	68	36/8*	32/12*	40	Зачет

Примечание:

* - Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия) в интерактивной форме.

6.2. Тематический план дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» для заочной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)			Кол-во час. на самостоятельную работу	Форма контроля
			Всего часов	в т.ч. лекции	в т.ч. прак-ие (семинарские) занятия		
1.	Введение. Понятийный аппарат теории безопасности	10	2	1	1	8	Собеседование Доклад
2.	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия	10	2	1	1	8	Теоретически опрос Доклад

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
 Программа дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» по направлению подготовки 43.03.01
 «Сервис» профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов»

3.	Организация безопасности гостиницы	13	1	-	1/1*	12	Дискуссия Доклад
4.	Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы	9	1	-	1	8	Теоретический опрос Доклад
5.	Финансовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы	9	1	-	1	8	Собеседование Доклад
6.	Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	9	1	1/1*	-	8	Лекция-беседа Доклад
7.	Информационная безопасность гостиницы	10	2	1	1	8	Собеседование Доклад
8.	Антитеррористическая безопасность гостиницы	9	1	1/1*	-	8	Лекция-беседа Доклад
9.	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы	11	1	-	1	10	Теоретический опрос Доклад
10.	Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы	14	2	1	1/1*	12	Творческое задание Доклад
Итого по 3 столбцу		104					
ИТОГО		108	14	6/2*	8/2*	90	Зачет (4)

7. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Понятийный аппарат теории безопасности

Лекция (4 часа).

1. Основные понятия безопасности предприятия.
2. Политика безопасности предприятия.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Основные понятия безопасности предприятия.

2. Политика безопасности предприятия.

Самостоятельная работа (2 часа)

1. Дайте объяснение ключевым терминам темы.
2. Подберите из периодической печати статью по одной из проблем темы. Подготовьте к ней презентацию.
3. Подберите примеры ситуаций угрозы для деятельности предприятий сервиса.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте понятийный аппарат теории безопасности.
2. Сформулируйте определения опасности, риска, угрозы.
3. Перечислите основные виды современных рисков и угроз деятельности предприятий.
4. Может ли государство выступать в качестве источника угрозы для безопасности предприятия? Обоснуйте ответ.
5. Что вы понимаете под безопасностью как явлением современной жизни?

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>
3. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.

Дополнительная литература:

1. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468226>
2. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А.В. Павлов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=390761>
3. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
4. Суглобов А.Е. Экономическая безопасность предприятия: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономическая

безопасность" / Суглобов А.Е., Хмелев С.А., Орлова Е.А. М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 271 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884411>

Тема 2. Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия

Лекция (4 часа).

1. Понятие системы безопасности предприятия и её объекты.
2. Основные принципы и задачи обеспечения безопасности предприятия.
3. Субъекты безопасности гостиницы.
4. Функции системы безопасности.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Понятие системы безопасности предприятия и её объекты.
2. Цели и задачи обеспечения безопасности предприятия.
3. Объекты гостиницы, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств.
4. Функции системы безопасности.

Самостоятельная работа (4 часа)

1. Дайте объяснение ключевым терминам темы.
2. Подберите из периодической печати статью по одной из проблем темы. Подготовьте к ней презентацию.
3. Подготовка докладов.
4. Подберите примеры выполнения функций системой безопасности конкретного гостиничного предприятия.

Контрольные вопросы:

1. По каким основным критериям оцениваются силы обеспечения безопасности гостиницы?
2. Что понимается под ресурсами обеспечения безопасности гостиницы?
3. Какие конкретные функции выполняет система безопасности гостиничного предприятия?
4. Перечислите меры по обеспечению безопасности гостей предприятия
5. Что вы понимаете под превентивными мерами обеспечения безопасности в гостинице?
6. Какие ликвидационные меры вы можете назвать?
7. Сформулируйте определение понятия «безопасность пребывания».

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>

2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468226>
2. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А.В. Павлов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=390761>
3. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

Тема 3. Организация безопасности гостиницы.

Лекция (4 часа).

1. Организация как функция менеджмента.
2. Структура службы безопасности гостиничного предприятия.
3. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия.

Практическое (семинарское) занятие (6 часов/6*)

Интерактивная форма проведения занятия - дискуссия

1. Организация как функция менеджмента.
2. Структура службы безопасности гостиничного предприятия.
3. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия.

Самостоятельная работа обучающихся (4 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Опишите организацию как процесс.
2. С какой целью в организационную структуру вводятся механизмы координации и интеграции всех подразделений?
3. С опорой на какие основные составляющие системы безопасности необходимо формировать систему безопасности гостиничного предприятия?

4. Исходя из каких показателей определяются структура, численность и состав службы безопасности гостиницы?
5. Из каких секторов (или отделов) состоит идеальная модель службы безопасности гостиничного предприятия?
6. Перечислите функции сектора охраны службы безопасности гостиницы.
7. Из каких разделов состоит планирование работы службы безопасности гостиницы?
8. Перечислите основные элементы обеспечения материально-технической безопасности.
9. Назовите группы методов управления службой безопасности гостиницы.
10. Опишите режимы функционирования системы безопасности.

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Авдийский В.И. Организация деятельности негосудар. охранных структур (как система эконом. безопасности хоз. субъектов): Уч.пос. / В.И.Авдийский и др. М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. 544 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=366644>
2. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468226>
3. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А.В. Павлов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=390761>

Тема 4. Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы.

Лекция (4 часа).

1. Особенности подбора сотрудников службы безопасности гостиницы.
2. Определение надежности персонала гостиницы.
3. Проверка лояльности соискателей рабочих мест.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Приоритеты кадровой работы службы безопасности гостиничного предприятия.
2. Способы подбора сотрудников службы безопасности гостиницы.
3. Ключевые направления работы, способствующие повышению надёжности персонала гостиницы.
4. Методы проверки лояльности соискателей рабочих мест.

Самостоятельная работа обучающихся (2 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Что составляет приоритеты кадровой работы службы безопасности гостиничного предприятия?
2. Какие критерии надёжности персонала предприятия выделяют специалисты?
3. Охарактеризуйте причины возникновения угроз безопасности гостиницы со стороны её сотрудников
4. Что такое «внешние негативные воздействия»?
5. Перечислите основные факторы, от которых зависит кадровая безопасность предприятия.
6. Назовите психологические факторы низкой надёжности персонала гостиницы.
7. Использование каких методов должна включать проверка лояльности соискателей рабочих мест?

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Мартынов И. Охрана труда: учебно-методическое пособие по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для бакалавров, обучающихся по направлениям: «Экономика», «Менеджмент», «Экономическая безопасность» / Мартынов И., Гузенко Е.Ю., Курганский Ю.Л. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. 76 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615158>

2. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А.В. Павлов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=390761>
3. Никольская Е.Ю. Формирование и развитие кадрового потенциала гостиничного комплекса: на примере г. Москвы |Текст|: автореф. дис. ... канд. экон. наук / Е.Ю. Никольская М.: ГОУ ВПО «Российская экономическая академия им. Г.В. Плеханова», 2009 // URL: <http://www.dissercat.com/content/formirovanie-i-razvitie-kadrovogo-potentsiala-gostinichnogo-kompleksa-na-primere-g-moskvy>

Тема 5. Финансовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы **Лекция (2 часа).**

1. Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России.
2. Финансовая безопасность гостиничного предприятия.
3. Контроль тарифной политики гостиницы.

Практическое (семинарское) занятие (4 часа).

1. Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России.
2. Финансовая безопасность гостиничного предприятия.
3. Подберите примеры, иллюстрирующие выявление и предотвращение фактов хищений на гостиничном предприятии.
4. Контроль тарифной политики гостиницы.

Самостоятельная работа обучающихся (2 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Назовите актуальные проблемы безопасности отечественного бизнеса.
2. Перечислите внешние социально-экономические угрозы для гостиницы
3. Охарактеризуйте внутренние социально-экономические угрозы предприятия
4. Перечислите режимы системы безопасности фирмы в зависимости от угрозы, стадий её развития.
5. Что такое «финансовый потенциал гостиничного предприятия»?
6. Дайте определение категории «финансовые ресурсы».
7. Назовите виды финансовых ресурсов гостиничного предприятия и источники их формирования.
8. Охарактеризуйте меры по обеспечению финансовой безопасности гостиницы.
9. Перечислите основные виды злоупотребления в применении тарифов.

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>
3. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.

Дополнительная литература:

1. Кормишкина Л.А. Экономическая безопасность организации (предприятия) : учебное пособие / Л.А. Кормишкина, Е.Д. Кормишкин, И.Е. Илякова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. 293 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=951723>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
3. Суглобов А.Е. Экономическая безопасность предприятия: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономическая безопасность" / Суглобов А.Е., Хмелев С.А., Орлова Е.А. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 271 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884411>

Тема 6. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы

Лекция (4 часа/4*).

Интерактивная форма проведения занятия – лекция-беседа

1. Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф на пожаро- и взрывоопасных объектах.
2. Организация и управление пожарной безопасностью.
3. Защита населения при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах.
4. Системы и средства тушения пожаров.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф на пожаро- и взрывоопасных объектах.
2. Организация и управление пожарной безопасностью.
3. Защита населения при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах.

Самостоятельная работа обучающихся (8 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Что такое пожарная безопасность?
2. Перечислите основные задачи пожарной безопасности.
3. Что такое «активная пожарная защита»?
4. Какие структуры входят в систему Государственной противопожарной службы МЧС России?
5. Назовите основные показатели пожарной опасности.
6. Какие меры пожарной профилактики включает защита населения при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах?
7. Какие виды ответственности для предприятий предусмотрены законом за нарушение требований пожарной безопасности?
8. Каковы этапы процесса тушения пожара?
9. Охарактеризуйте обязанности персонала по обеспечению пожарной безопасности гостиницы.

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Ворона В.А. Технические системы охранной и пожарной сигнализации / В.А. Ворона, В.А. Тихонов. М.: Гор. линия-Телеком, 2012. 376 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=351375>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
3. Баранов Е.Ф. Пожарная безопасность [Электронный ресурс] : Учебное пособие. М.: МГАВТ, 2008. 128 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780566>

Тема 7. Информационная безопасность гостиницы.

Лекция (4 часа).

1. Сущность информационной безопасности гостиницы.

2. Организация обеспечения безопасности внешней деятельности.
3. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.

Практическое (семинарское) занятие (4 часа).

1. Сущность информационной безопасности гостиницы.
2. Организация обеспечения безопасности внешней деятельности.
3. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.
4. Направления обеспечения безопасности, участвующие в оценке состояния информационной защищённости гостиницы.

Самостоятельная работа обучающихся (2 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды информации, которая подлежит защите на предприятии.
2. Назовите организационные меры защиты сведений на предприятии.
3. Какие элементы включают технические меры защиты информации в гостинице?
4. Каковы цели и задачи аналитического звена в деятельности службы безопасности гостиничного предприятия?
5. Что включает в себя процесс аудита информационной безопасности гостиницы?

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Гришина Н.В. Информационная безопасность предприятия: учеб. пособие. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. 240 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=491597>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

3. Тимошкин А.И. Защита информации: Учебное пособие / А.П. Жук, Е.П. Жук, О.М. Лепешкин, А.И. Тимошкин. 2-е изд. М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 392 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474838>

Тема 8. Антитеррористическая безопасность гостиницы.

Лекция (4 часа/4*).

Интерактивная форма проведения занятия – лекция-беседа

1. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы.
2. Паспорт безопасности места массового пребывания людей.
3. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц.
4. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта.
5. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы.
2. Паспорт безопасности места массового пребывания людей.
3. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц.
4. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта.
5. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищённости мест массового пребывания людей.

Самостоятельная работа обучающихся (8 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Какие категории гостиничных объектов устанавливаются в зависимости от возможных последствий совершения террористического акта?
2. Перечислите требования к Паспорту безопасности гостиницы.
3. Как часто происходит актуализация паспорта безопасности гостиницы?
4. Охарактеризуйте комплекс мероприятий по обеспечению антитеррористической защищённости гостиницы.

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>

2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Логунов А.Б. Региональная и национальная безопасность: Учебное пособие. М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 457 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=406872>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
3. Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. N 390-ФЗ "О безопасности" (с изменениями и дополнениями от 05.10.15) // URL: <http://base.garant.ru/12181538/#friends>

Тема 9. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы

Лекция (4 часа).

1. Система охраны гостиничных комплексов.
2. Способы охраны объектов гостиничного предприятия.
3. Комплекс технических средств обеспечения безопасности гостиницы.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Система охраны гостиничных комплексов.
2. Способы охраны объектов гостиничного предприятия.
3. Комплекс технических средств безопасности (система пожарной сигнализации, система визуально-звукового оповещения, управление системой вентиляции и дымоудаления, система разблокировки выходов, система охранной сигнализации, система телевизионного наблюдения, система оперативной связи, техническая укрепленность здания гостиницы).

Самостоятельная работа обучающихся (4 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите факторы, влияющие на выбор приемов и средств охраны предприятия.
2. Назовите основные принципы режима охраны гостиницы.
3. Охарактеризуйте две группы задач режима объекта.

4. Опишите основные причины приоритетного применения технических средств среди мер обеспечения безопасности.
5. Какие зоны и помещения гостиницы подлежат защите с помощью средств охранной сигнализации?
6. Каково предназначение системы управления доступом?
7. Перечислите функции системы телевизионного наблюдения.
8. В каких местах, зонах гостиницы необходимо предусмотреть установку видеокамер?
9. Какие типы пожарных датчиков используются для обнаружения факта возгорания?
10. Какие задачи выполняет система визуально-звукового оповещения?
11. Назовите основные варианты построения системы пожаротушения в гостинице.
12. Какие типы сигнализационных датчиков используются для обнаружения факта несанкционированного проникновения?
13. Назовите преимущества системы управления доступом.
14. Какие меры рекомендуются для повышения технической укреплённости гостиничного здания?

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Ворона В.А. Технические системы охранной и пожарной сигнализации / В.А. Ворона, В.А. Тихонов. М.: Гор. линия-Телеком, 2012. 376 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=351375>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
3. Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. N 390-ФЗ "О безопасности" (с изменениями и дополнениями от 05.10.15) // URL: <http://base.garant.ru/12181538/#friends>

Тема 10. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы.

Лекция (2 часа).

1. Интегрированная система безопасности в гостинице.
2. Организационные вопросы разработки концепции безопасности в гостинице.
3. Вопросы внедрения концепции безопасности в гостинице.

Практическое (семинарское) занятие (6 часа/6*).

Интерактивная форма проведения занятия – творческое задание

1. Интегрированная система безопасности в гостинице.
2. Организационные вопросы разработки концепции безопасности в гостинице.
3. Вопросы внедрения концепции безопасности в гостинице.

Самостоятельная работа обучающихся (4 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Выполнение практического задания.

Контрольные вопросы:

1. В чём заключается главная задача разработки концепции безопасности гостиничного предприятия?
2. Перечислите элементы комплексного обеспечения безопасности гостиничного предприятия.
3. Охарактеризуйте наиболее ожидаемые угрозы для гостиничного предприятия.
4. Из каких принципов необходимо исходить при разработке концепции безопасности гостиницы?
5. Какова структура разделов концепции безопасности гостиничного предприятия?
6. Назовите главную задачу, которую призвана решать служба безопасности гостиницы.
7. В каком документе уточняются функциональные обязанности службы безопасности гостиницы?
8. Назовите основную цель службы безопасности гостиничного предприятия.
9. Какими задачами определяется деятельность службы безопасности в гостинице?
10. Сформулируйте организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.

:

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.

3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

Дополнительная литература:

1. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468226>
2. Логунов А.Б. Региональная и национальная безопасность: Учебное пособие. М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 457 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=406872>
3. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
4. Суглобов А.Е. Экономическая безопасность предприятия: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономическая безопасность" / Суглобов А.Е., Хмелев С.А., Орлова Е.А. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 271 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884411>

8. Методические указания обучающимся

8.1 Методические рекомендации для обучающихся по самостоятельной работе.

Самостоятельная работа – неотъемлемая часть процесса обучения. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, нацеливающий на формирование необходимых компетенций, развитие навыков по самостоятельному поиску и осмыслению информации, развитие личностного потенциала студентов.

Основными направлениями самостоятельной внеаудиторной работы студентов являются: подготовка к аудиторным занятиям, работа с учебной и дополнительной литературой, подготовка докладов (рефератов), составление словаря из основных понятий по курсу, выполнение заданий по конкретным темам, подготовка презентации по теме.

Важнейшим слагаемым изучения дисциплины является работа с учебной и научной литературой. Работа с литературой осуществляется поэтапно. Начинается процесс с подбора необходимой литературы. При этом обучающийся ориентируется на:

- прямые рекомендации преподавателя,
- самостоятельный поиск по ключевым словам,

информацию, почерпнутую в уже найденных источниках (сноски, библиографические списки и т.д.).

При подборе литературы важно учитывать ее статус (учебная, научная, научно-популярная, публицистическая и т.д.) и степень новизны (многие теоретические, управленческие и государственно-политические реалии могут устаревать – появляются новые теории, изменяется нормативное регулирование, устаревают эмпирические данные).

Чтение научной литературы должно сопровождаться работой со словарями, учебниками, записями лекций. Это помогает адекватно понимать научную терминологию, актуализировать знания и полнее их использовать. Целесообразно начать изучение литературы по теме с источника, в котором интересующая проблема представлена более широко или даже целиком. Вы получите общее представление о теме и вопросах, её касающихся. Таким источником может быть даже учебник или учебное пособие.

Важной формой работы с литературой является составление конспекта. Конспект – это краткое изложение текста, приспособленное к тем задачам, для решения которых с этим текстом работают.

Теоретический текст конспектируется с учётом структуры его содержания. В процессе конспектирования выделяются понятия, категории, законы, принципы, идеи, определения, теории, гипотезы, выводы, факты и т. д. Затем выявляются связи и отношения между этими компонентами текста.

В эмпирическом тексте чаще всего представлены факты, события, ситуации, даты, статистические данные, конкретные свойства явлений и т. д.

Виды конспектирования:

- выборочное и сквозное;
- репродуктивное и продуктивное.

Каждый вид конспектирования отличается особенностями, определяющими пригодность для решения разных задач.

Формы конспектирования:

- выписки;
- составление плана;
- тезисы;
- аннотация;
- рецензия.

Технологические приёмы конспектирования:

- выписка цитат;
- пересказ "своими словами";
- выделение идей и теорий;
- критические замечания;
- собственные разъяснения;
- сравнение позиций;
- реконструкция текста в виде создания таблиц, рисунков, схем;
- описание связей и отношений и др.

8.2 Методические рекомендации обучающимся по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.

Семинарские (практические) занятия являются одной из форм аудиторной работы студентов. В комплексе с другими формами аудиторной и внеаудиторной работы семинарские (практические) занятия позволяют эффективно осваивать материал курса, целенаправленно формировать необходимые компетенции.

Подготовка к семинарскому (практическому) занятию начинается с ознакомления с методическими материалами к занятию, разрабатываемыми кафедрой: тема, перечень вопросов, основная и дополнительная литература, вопросы для самостоятельного анализа, темы докладов (рефератов).

Изучение материала к семинару следует начать с просмотра конспектов лекций. Восстановив в памяти материал, студент приводит в систему основные положения тем, вопросы темы, выделяя в ней главное и новое, на что обращалось внимание в лекции. Затем следует внимательно прочитать соответствующие разделы в учебной литературе. Для более углубленного понимания темы рекомендуется изучение дополнительной литературы.

В результате подготовки к семинарским (практическим) занятиям студент должен:

- быть готов дать развернутый ответ по любому вопросу, включенному в план семинарского (практического) занятия,
- знать основные понятия, относящиеся к изучаемой теме,
- дополнять ответы других учащихся,
- быть осведомленным о различных точках зрения по программным вопросам, относящимся к теме занятия,
- участвовать в коллективных обсуждениях и дискуссиях.

8.3 Методические рекомендации обучающимся по работе на лекционных занятиях.

Работа на лекциях является важной составной частью освоения учебной дисциплины. Этот вид деятельности предполагает не пассивное прослушивание материала, а активную, целенаправленную работу обучающегося. Данную работу можно разделить на три этапа: подготовительный, работа на лекции, обработка материала лекции.

На подготовительном этапе рекомендуется ознакомиться, исходя из программы дисциплины, с темой предстоящей лекции, уточнить соотношение темы учебной дисциплины, темы лекции и темы семинарского занятия. Эффективность восприятия лекционного материала существенно повысится, если обучающийся предварительно ознакомится с материалами из рекомендованной основной литературы. Это позволит сориентироваться в круге затрагиваемых вопросов, основных проблемах и наиболее сложных фрагментах темы.

Вторым этапом является собственно работа на лекционном занятии. Классической формой такой работы является конспектирование лекционного материала. Каждый вырабатывает свой собственный стиль конспектирования. Вместе с тем, существуют некоторые универсальные приемы, повышающие

эффективность этой работы. Прежде всего, нужно учитывать, что конспект – это не стенограмма лекции. Задача не в том, чтобы дословно записывать все, что говорится преподавателем, а в том, чтобы фиксировать наиболее важные моменты. Необходимо записывать тему и план лекции, рекомендации по источникам и литературе, основные понятия, а также иные дидактические элементы материала (принципы, классификации, персоналии, этапы развития и т.д.).

Важным слагаемым хорошего конспекта является организация материала. Рекомендуется единообразно оформлять и выстраивать записи. Это позволит легко ориентироваться в своих конспектах. Распространенными приемами здесь являются выделение цветом, подчеркивание (например, красным цветом выделяются основные понятия, желтым классификации, зеленым персоналии и т.д.). Желательно продумать систему сокращений наиболее часто встречающихся понятий. Важным слагаемым конспекта являются поля. Они необходимы для того, чтобы делать пометки по ходу записи, выделяя моменты, на которые необходимо обратить внимание (важные, спорные, трудные для изучения), а также записывать свои идеи и вопросы, возникшие по ходу лекции.

Следующим этапом является обработка конспекта лекции. Рекомендуется не откладывать этот этап надолго, пока в памяти сохраняется часть информации и свежи впечатления от услышанного. На этом этапе можно закончить оформление текста, дописать плохо законспектированные места, еще раз вспомнить возникшие вопросы и наметить план своей дальнейшей работы над прослушанной темой.

8.4 Методические рекомендации обучающимся по работе на занятиях в интерактивной форме.

Современное высшее образование нацелено на формирование у обучающихся навыков по применению полученных теоретических знаний, умений творчески решать поставленные задачи, вырабатывать и аргументировано отстаивать собственную позицию по спорным вопросам. Это достигается за счет использования в обучении не только пассивных, но и интерактивных форм работы. Интерактивные формы предполагают многостороннюю коммуникацию в образовательном процессе, равную возможность каждого участника повлиять на решение рассматриваемой проблемы.

При изучении дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий» предусмотрено использование следующих интерактивных форм: лекция-беседа, дискуссия, выполнение практического задания. **Лекция-беседа** предполагает, что преподаватель будет поддерживать активную связь с аудиторией, ставя перед ней вопросы по ходу раскрытия материала. Работа обучающихся на такой лекции будет эффективнее, если они заранее подготовятся, выяснив из программы дисциплины тему лекции и предполагаемый круг рассматриваемых вопросов, а также ознакомятся с основными проблемами, работая с учебной литературой.

На семинарских занятиях предусмотрена работа в форме дискуссии. **Дискуссия** предполагает коллективное обсуждение спорных моментов под руководством преподавателя. Готовясь к семинарскому занятию, необходимо выяснить тему дискуссии и пополнить свои знания в этой области, обратившись к рекомендуемой литературе. Участвуя в дискуссии, следует обратить внимание не только на

содержание, но и на процедуры обсуждения. Дискуссия – это групповая работа, которая строится в соответствии с регламентом, объявляемом в начале, и с соблюдением определенных правил, обеспечивающих эффективное, корректное взаимодействие участников. Участвуя в дискуссии, следует высказывать и аргументировать свою точку зрения, активно использовать конструктивные идеи, предложенные другими участниками, вести обсуждение в соответствии с поставленными целями и задачами.

Выполнение **творческого задания** по дисциплине «Безопасность гостиничных предприятий» предполагает формирование навыков и умений по подготовке комплексного проекта организационных и технических мер обеспечения безопасности конкретной гостиницы в форме концепции безопасности гостиничного предприятия. Выполнение этого задания включает три крупных этапа: подготовительный, основной и завершающий.

На подготовительном этапе обучающимся необходимо в соответствии с рекомендациями преподавателя выбрать предприятие для проектирования её концепции безопасности и сформировать команды. Основной этап предполагает непосредственную работу по нахождению необходимой аналитической и статистической информации в разнообразных источниках (о проблемной ситуации в сфере безопасности гостиничного предприятия; механизме обеспечения безопасности гостиничного предприятия; мероприятиях по реализации мер безопасности гостиничного предприятия) и анализу, обобщению найденной информации. Завершающий этап включает в себя формирование проекта по результатам анализа и выступление с презентацией полученных результатов. Вся деятельность по выполнению практического задания проходит в тесном контакте с преподавателем, под его непосредственным руководством, в режиме консультирования.

8.5 Методические рекомендации по подготовке к докладам.

Доклад – это одна из форм научной работы, активно используемая на семинарских занятиях по безопасности гостиничных предприятий. Доклад предполагает развернутое, углубленное изложение темы на основе изучения научных источников (научной литературы, документальных источников, исследовательских данных). Доклад может иметь устную и письменную форму. Форма доклада определяется преподавателем.

Методические рекомендации к семинарским занятиям содержат не только темы докладов, но и список литературы, опираясь на которую можно подготовить качественную работу. Помимо указанной литературы Вы можете пользоваться и другими источниками, что сделает Ваши материалы более интересными и самостоятельными.

Материал доклада можно условно разделить на три части: вводная, основная и заключительная. Во вводной части обосновывается актуальность выбранной темы, ставятся цели и задачи, характеризуется круг используемых источников. В основной части раскрывается выбранная тема. Для того чтобы материал был более логичен и хорошо воспринимался аудиторией, необходимо выделить структурные части

(параграфы, разделы). В заключительной части подводятся итоги, отражающие степень выполнения поставленных задач; могут быть выделены нерешенные на данный момент проблемы, представляющие теоретический или практический интерес.

Если доклад представляется письменно, то необходимо обратить внимание на соблюдение требований к его оформлению. Письменный материал должен включать: титульный лист, содержащий все необходимые реквизиты (наименование учебного заведения; наименование кафедры, по которой подготовлен доклад; название вида данной работы («доклад»); тема доклада; учебная дисциплина, по которой подготовлен доклад; фамилия и инициалы автора, группа и факультет, где он обучается; научный руководитель, год написания); содержание (отражающее все структурные элементы материала), текст, список использованной литературы. Важным слагаемым, обеспечивающим научность представленного материала, является наличие сносок, указывающих на источники приводимой информации (мнения ученых, фактические данные). Сноски оформляются в соответствии с общими стандартными требованиями. Рекомендуемый объем текста – 5-8 страниц, выполненных на компьютере 14 кеглем через 1,5 интервал.

Подготовка доклада предполагает выступление с материалом на семинаре. Рекомендуемое время выступления – 10-15 мин. При наличии технических возможностей целесообразно подготовить презентацию материала.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к зачету.

Зачет – это форма промежуточной аттестации, с помощью которой проверяется степень освоения учащимися программы курса. Зачет по дисциплине «Безопасность гостиничных предприятий» проводится в устной форме (собеседование).

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на программу дисциплины и примерные вопросы к зачету, предлагаемые кафедрой.

При подготовке к зачету необходимо использовать разнообразный материал, наработанный в процессе освоения дисциплины (учебную литературу, конспекты лекций, записи с семинарских занятий, материалы по выполнению конкретных заданий). Для эффективного усвоения материала целесообразно по каждому вопросу составить краткие конспекты, отразив в них основные понятия, конструктивные элементы (классификации, принципы, персоналии, даты и т.д.). Эффективным приемом может стать запись в форме схем. Запись не только поможет систематизировать материал, но и включает моторные ресурсы памяти.

На подготовку к зачету необходимо отвести достаточное время, рассчитав свои возможности и силы. Однако самым лучшим вариантом является тот, при котором подготовка ведется систематически, с самого начала изучения дисциплины. В этом случае изучение каждой темы должно завершаться составлением описанного выше плана-схемы. Это помогает лучше усваивать тему и существенно облегчит работу на заключительном этапе.

9. Фонд оценочных средств.

9.1. Вопросы к зачету.

1. Безопасность как социальное явление. Угрозы и опасности: соотношение понятий.
2. Риски современности: понятие, классификации.
3. Сущность и нормативно-правовая база экономической безопасности России.
4. Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.
5. Организация безопасности гостиницы.
6. Структура службы безопасности гостиничного предприятия. Планирование её работы.
7. Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы.
8. Определение надёжности персонала гостиницы.
9. Финансовая безопасность гостиничного предприятия. Современные проблемы и факторы угроз.
10. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы. Особенности аварий и катастроф на пожаро- и взрывоопасных объектах
11. Организация и управление пожарной безопасностью.
12. Защита населения при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах.
13. Системы и средства тушения пожаров.
14. Информационная безопасность гостиницы: сущность, организация обеспечения.
15. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.
16. Антитеррористическая безопасность гостиницы. Мероприятия по её обеспечению. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы.
17. Паспорт безопасности места массового пребывания людей. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта
18. Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.
19. Порядок оценки уровня конкуренции. Общие положения аудита безопасности гостиничного предприятия.
20. Система охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия.
21. Комплекс технических средств безопасности обеспечения безопасности гостиницы.
22. Разработка концепции обеспечения безопасности современной гостиницы.
23. Организационные и технические решения создания единой интегрированной системы безопасности в гостинице.

9.3. Примерная тематика письменных работ (реферат, доклад и др.).

1. Внешние и внутренние источники угроз безопасности предприятия.
2. Виды и формы недобросовестной конкуренции в гостиничном бизнесе. «Теневые» экономические отношения.
3. Правовая база деятельности по обеспечению безопасности гостиничных предприятий. Основные задачи и права сотрудников службы безопасности предприятия.
4. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности фирмы. Критерии их оценки.

5. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности крупных гостиниц (250 - 300 номеров).
6. Комплекс мероприятий по обеспечению безопасности малых гостиниц
7. (20-30 номеров).
8. Структура службы безопасности и мероприятия для охраны мотеля.
9. Структура службы безопасности и мероприятия для охраны ботеля.
10. Использование современных информационных и коммуникационных технологий в деятельности обеспечения безопасности гостиницы.
11. Терроризм как угроза безопасности современной гостиницы.
12. Система технических средств противопожарной безопасности гостиницы.
13. Комплекс средств спасения гостей в гостинице при пожаре.
14. Мероприятия по безопасности в гостинице, разработанные на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).
15. Практики предотвращения хищений в гостинице.
16. Комплекс требований к персоналу службы безопасности гостиницы, правила приёма, увольнения, техническое оснащение, контроль.
17. Порядок действия службы безопасности и других служб при возникновении ЧП в гостинице (хулиганство, проникновение в номер, в зону).
18. Обеспечение электробезопасности гостиниц.
19. Организация мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы.
20. Мероприятия и технические средства по обеспечению безопасности периметра гостиницы.
21. Превенция хищений в гостинице (номер, кухня, шведский стол, банкетный зал, конференц-зал).

10. Перечень основной и дополнительной литературы.

10.1. Основная литература.

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. 400 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб.-метод. пособие / Под ред. А.П. Лондаренко. Ч.1,2,3. Саратов: Саратовская гос. акад. права, 2012.
3. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. 336 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=259833>

10.2. Дополнительная литература.

1. Авдийский В.И. Организация деятельности негосудар. охранных структур (как система эконом. безопасности хоз. субъектов): Уч.пос. / В.И.Авдийский и др. М.:

- Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. 544 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=366644>
2. Баранов Е.Ф. Пожарная безопасность [Электронный ресурс] : Учебное пособие. М.: МГАВТ, 2008. 128 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780566>
 3. Вакуленко Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468226>
 4. Ворона В.А. Технические системы охранной и пожарной сигнализации / В.А. Ворона, В.А. Тихонов. М.: Гор. линия-Телеком, 2012. 376 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=351375>
 5. Гришина Н.В. Информационная безопасность предприятия: учеб. пособие. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. 240 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=491597>
 6. Логунов А.Б. Региональная и национальная безопасность: Учебное пособие. М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 457 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=406872>
 7. Мартынов И. Охрана труда: учебно-методическое пособие по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для бакалавров, обучающихся по направлениям: «Экономика», «Менеджмент», «Экономическая безопасность» / Мартынов И., Гузенко Е.Ю., Курганский Ю.Л. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. 76 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615158>
 8. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А.В. Павлов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. 239 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=390761>
 9. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
 10. Серков Б.Б. Пожарная профилактика: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. 304 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780566>
 11. Суглобов А.Е. Экономическая безопасность предприятия: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономическая безопасность" / Суглобов А.Е., Хмелев С.А., Орлова Е.А. М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 271 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884411>
 12. Тимошкин А.И. Защита информации: Учебное пособие / А.П. Жук, Е.П. Жук, О.М. Лепешкин, А.И. Тимошкин. 2-е изд. М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 392 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474838>

10.5. Ресурсы информационной телекоммуникационной сети Интернет.

1. Большая научная библиотека [Электронный ресурс] // URL: <http://sci-lib.com/>
2. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс] // URL: <http://www.aup.ru>
3. Портал правового консультирования предпринимателей [Электронный ресурс] // URL: <http://www.dist-cons.ru>
4. Федеральный образовательный портал EGM [Электронный ресурс] // URL: <http://ecsocman.hse.ru/net/16000257/>
5. Электронная библиотека Ихтика [Электронный ресурс] // URL: <http://ihtika.net/>
6. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) [Электронный ресурс] // URL: <http://elibrary.rsl.ru/>
7. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] // URL: <http://studentam.net/>
8. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс] // URL: <http://znanium.com>
9. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс] // URL: <http://www.biblioclub.ru/>
10. Online библиотека padaread.com [Электронный ресурс] // URL: <http://padaread.com>

11. Информационное и программное обеспечение

11.1. Программное обеспечение

Для успешного освоения дисциплины «Безопасность гостиничных предприятий», обучающийся использует следующие программные средства:

1. Операционная система Windows или Linux
2. пакет офисных программ Microsoft Office или Libre Office.

11.2. Информационно-справочные системы

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. Электронные каталоги научной библиотеки СГЮА – автоматизированная библиотечная программа ИРБИС;
3. Ресурсы электронно-библиотечной системы «ИНФРА-М»;
4. Виртуальная обучающая среда Moodle;

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В целях обеспечения учебного процесса при необходимости используется аудитория, оборудованная мультимедийной техникой.

Для обеспечения данной дисциплины необходимы учебная аудитория для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий, укомплектованная необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами для предоставления учебной информации обучающимся – проектором для отображения презентаций (иного учебного материала), экраном или интерактивной доской.