

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.07 Обеспечение безопасности в гостиничных  
комплексах

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

очная

Год набора

2022

Красноярск 2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.техн.наук, доцент, Батраев М.Д.;канд.техн.наук, доцент, Сергачева

О.М.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	<ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрирует знание теоретических основ организации и функционирования системы безопасности гостиничного предприятия для формирования спецификации услуг, соответствующей требованиям потребителей; нормативных документов, регламентирующих безопасное функционирование гостиничных предприятий; квалификационных требований к сотрудникам службы безопасности</li><li>- способен обеспечить безопасность коммерческой тайны и конфиденциальной информации гостиничного предприятия</li><li>- владеет знаниями о технологических новациях в области обеспечения безопасности проживающих при оказании им основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостиничном предприятии и на прилегающей территории; теоретическими основами организации системы безопасности</li></ul>

### 1.4 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.час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,17 (42)</b>	
занятия лекционного типа	0,39 (14)	
практические занятия	0,78 (28)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,83 (66)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий</b>									
	1. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий	2							
	2. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий (семинарское): обсуждение темы по контрольным вопросам			4					
	3. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий							10	
<b>2. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности</b>									
	1. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности: Основные понятия и определения. Внешние и внутренние угрозы безопасности	2							

2. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности (семинарское): блиц-опрос по основным терминам и определениям; обсуждение темы по контрольным вопросам			4					
3. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности							10	
<b>3. Основы организации системы безопасности</b>								
1. Основы организации системы безопасности: Цели, задачи и структура безопасности гостиничного предприятия. Технологическая база системы безопасности гостиничного предприятия. Система пожарной безопасности. Система пожаротушения. Система вентиляции и дымоудаления	2							
2. 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	2							
3. Основы организации системы безопасности (практическое): решение ситуационной задачи (составление структуры системы безопасности гостиничного комплекса по заданию преподавателя)			2					
4. 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					

5. 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					
6. Основы организации системы безопасности							18	
<b>4. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации</b>								
1. 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							
2. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации (семинарское): обсуждение темы по контрольным вопросам			2					
3. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации							8	
<b>5. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности</b>								
1. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности: Кадровые аспекты подбора сотрудников безопасности гостиничного предприятия	2							

2. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности (практическое): решение ситуационной задачи по подбору персонала для службы безопасности гостиничного комплекса (по заданию преподавателя)			4					
3. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности							10	
<b>6. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса</b>								
1. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса	2							
2. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса (практическое): демонстрация презентации и ее защита (выполняется по заданию преподавателя)			4					
3. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса							10	
Всего	14		28				66	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
2. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
3. 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).
4. 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).
5. Быстров С. А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие (Москва: Издательство "ФОРУМ").
6. Унижаев Н. В. Информационно-аналитическое обеспечение безопасности организации: Учебное пособие для вузов и для дополнительного образования(Санкт-Петербург: Интермедия).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

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
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

### **6 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.