

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм, профиль: Организация и технология
туроператорской и турагентской деятельности

Курс: 3 4, семестры : 6 7

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	6	7
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	32
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		18
10	Самостоятельная работа, час.	0	146
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

ФГОС введен в действие приказом №1463 от 14.12.2015 г. , дата утверждения: 19.01.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

МиС, протокол заседания кафедры №8 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.и.н. Малетин С. С.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Цой М. Е.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Цой М. Е.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.8 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; в части следующих результатов обучения:	
35. знать основные группы субъектов безопасности в сервисной деятельности	
37. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	
39. знать основные типы угроз безопасности и источников опасности в сервисе	
у2. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	
у6. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	
Компетенция ФГОС: ПК.9 готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения:	
у3. уметь диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями туристской индустрии	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии	
ОК.8.35 знать основные группы субъектов безопасности в сервисной деятельности	
1. об основных группах субъектов безопасности в гостиничной индустрии	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.8.37 знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	
2. основные понятия в области безопасности в гостиничной индустрии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.8.39 знать основные типы угроз безопасности и источников опасности в сервисе	
3. основные типы угроз безопасности в гостиничной индустрии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.8.у2 владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	
4. об основных правовых актах, связанных с обеспечением безопасности в гостиничной индустрии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.8.у6 уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	
5. выбирать методы и формы обеспечения безопасности в гостиничной индустрии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.9.у3 уметь диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями туристской индустрии	
6. взаимодействовать с разными подразделениями гостиницы в процессе обеспечения безопасности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия				
1. Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация	0	1	1, 2	Студенты получают знания об основных источниках угроз безопасности, субъектах безопасности в гостинице, знакомятся с основными понятиями в гостиничной индустрии.
2. Основные принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях	0	1	2, 3, 6	В процессе лекции студенты знакомятся с основными типами угроз безопасности в гостиничной индустрии, принципами её обеспечения.
Семестр: 7				
Дидактическая единица: Основные направления управления безопасностью гостиничного предприятия				
3. Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия.	0	1	4, 5	Студенты знакомятся с принципами планирования управления безопасностью в гостинице, получают представление об основных видах организации службы обеспечения безопасности в гостинице
4. Кадровые меры обеспечения безопасности	1	1	1, 5	Студенты изучают особенности кадрового обеспечения службы безопасности, специфику организации деятельности таких служб по подготовке кадров.
5. Организация системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	1	1	2, 5, 6	Студенты изучают способы и виды организации служб безопасности в гостиницах разного типа, знакомятся с основными функциями служб безопасности.
Дидактическая единица: Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях				
6. Технические средства обеспечения безопасности в гостиницах	1	1	2	Студенты знакомятся с наиболее распространенными техническими средствами обеспечения безопасности в гостинице: системы сигнализации, видеонаблюдения, хранения ценностей, пожарной безопасности.

7. Технологические системы обеспечения безопасности в гостиницах	1	1	5	Студенты получают знания о современных технологических системах обеспечения безопасности.
8. Система противопожарной безопасности	0	0,5	5	Студенты знакомятся с современными системами противопожарной безопасности, принципами её организации, особенностями подготовки персонала к действиям в условиях пожара
9. Перспективы развития систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий	0	0,5	1, 2, 3, 6	Студенты рассматривают современные тенденции в сфере организации обеспечения безопасности в гостиницах

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 7				
Дидактическая единица: Основные направления управления безопасностью гостиничного предприятия				
1. Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия.	0	1	2, 3	Студенты знакомятся с принципами планирования управления безопасностью в гостинице, получают представление об основных видах организации службы безопасности в гостинице, выступают с сообщениями, участвуют в обсуждении основных вопросов плана практического занятия
2. Организация системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	0	1	3, 5, 6	Студенты изучают способы и виды организации служб безопасности в гостиничных предприятиях разного типа, знакомятся с основными функциями служб безопасности. Формы работы на занятии - дискуссия, выступления с сообщениями
Дидактическая единица: Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях				

3. Технические средства обеспечения безопасности в гостиницах	0	2	3, 5	Студенты закрепляют знания о наиболее распространенных технических средствах обеспечения безопасности в гостиницах. Выступают с сообщениями о современных системах сигнализации, видеонаблюдения, хранения ценностей, пожарной безопасности в конкретных предприятиях гостиничной сферы
4. Технологические системы обеспечения безопасности в гостиницах	0	1	3, 5	Студенты выступают с сообщениями о конкретных примерах применения технологических систем обеспечения безопасности в гостиницах в современной зарубежной и отечественной практике.
5. Перспективы развития систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий	0	1	2, 4, 5, 6	Рассматриваются современные тенденции в сфере организации обеспечения безопасности в гостиницах. Студенты выступают с сообщениями о новых направлениях деятельности гостиничных предприятий, связанных с ориентацией на новый тип потребителей.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 7				
1	Контрольные работы	1, 3, 5	5	2
выполнение письменных контрольных работ в соответствии с заданием: Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана.				
2	практические занятия	1, 2, 3, 5, 6	18	3
подготовка к практическим занятиям в соответствии вопросами: Нусс Н. А. Безопасность в туризме : [учебное пособие для всех форм обучения по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"] / Н. А. Нусс ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 65, [2] с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152661 Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана.				
3	1. Изучение основной и дополнительной литературы. 2. Подготовка докладов и презентаций к ним. 3. Подготовка статьи	4, 6	115	10

1. Изучение основной и дополнительной литературы: конспектирование, составление глоссария. 2. Подготовка докладов и презентаций к ним по основным темам курса. 3. Подготовка статьи и презентации к ней: Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана.				
4	экзамен	1, 2, 3, 5	8	3
подготовка к экзамену в соответствии с вопросами: Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Портал НГТУ; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС
Консультирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм
1	Дискуссия
Краткое описание применения: обсуждение альтернативных подходов к решению проблемы	
2	Проблемный метод
Краткое описание применения: Постановка преподавателем учебно-проблемной задачи, создание для учащихся проблемной ситуации; осознание, принятие и разрешение возникшей проблемы, в процессе которого они овладевают обобщенными способами приобретения новых знаний	

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 7		

Лекция:	0	
Практические занятия:	25	50
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана."		
Контрольные работы:	5	10
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана."		
Экзамен:	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Экзамен
ОК.8	35. знать основные группы субъектов безопасности в сервисной деятельности		+
	37. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	+	+
	39. знать основные типы угроз безопасности и источников опасности в сервисе		+
	у2. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности		+
	уб. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности		+
ПК.9	у3. уметь диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями туристской индустрии		+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Громов Ю. Ю. Информационная безопасность : учеб / Ю. Ю. Громов. - Москва, 2014
2. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 336 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0502-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=259833> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007. - 303 с.

2. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности. Обеспечение безопасности в туризме и туристской индустрии : учебное пособие / Ю. Г. Сапронов, И. А. Занина, О. В. Соколовская. - Ростов н/Д, 2009. - 277 с. : ил., табл.
3. Соловьев С. С. Безопасный отдых и туризм : [учебное пособие для вузов, обучающихся по специальности "Безопасность жизнедеятельности"] / С. С. Соловьев. - М., 2008. - 282, [1] с. : ил.
4. Биржаков М. Б. Экономическая безопасность туристской отрасли : М. Б. Биржаков. - М., 2007. - 458 с. + 1 CD-ROM.
5. Косолапов А. Б. Управление рисками в туристском бизнесе : учебное пособие для вузов по направлению 080100 "Экономика" и экономическим специальностям / А. Б. Косолапов. - М., 2009. - 285, [1] с.
6. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Оснащение. Евроремонт. Эксплуатация : Учебное пособие / Байлик С. И. - Киев, 2003. - 296 с. : ил.
7. Котанс А. Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма : учебное пособие / А. Я. Котанс ; Моск. психол.-социал. ин-т. - М., 2010. - 383, [1] с. : табл.
8. Иванов В. В. Гостиничный менеджмент : [учебное пособие для вузов] / В. В. Иванов, А. Б. Волков. - М., 2007. - 383, [1] с.
9. Казаков Н. П. Безопасность жизнедеятельности. Обеспечение безопасности в туризме : [учебник для вузов по направлению "Туризм"] / Н. П. Казаков, Н. А. Якубовская. - М., 2011. - 239, [1] с. : ил.
10. Александров А. А. Пожарная безопасность / А. А. Александров. - М., 1998. - 208 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес : учебник для вузов по специальностям сервиса (230000) : [пер. с англ.] / С. Медлик, Х. Инграм. - М., 2005. - 224 с. : ил.
12. Штейнгольц Б. И. Современные гостиничные технологии : монография / Б. И. Штейнгольц, В. А. Назаркина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 174, [1] с. : ил., табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000212574

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Нусс Н. А. Безопасность в туризме : [учебное пособие для всех форм обучения по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"] / Н. А. Нусс ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 65, [2] с. : табл., ил. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152661
2. Малетин С. С. Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230312. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Windows

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	прведение занятий с использованием лекций и сообщений в формате презентаций

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм, профиль: Организация и технология
туроператорской и турагентской деятельности

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине **Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии** приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.8 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	з5. знать основные группы субъектов безопасности в сервисной деятельности	Кадровые меры обеспечения безопасности Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация		Экзамен, вопросы 1-4, 8, 10, 12
ОК.8	з7. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	Основные принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях Угрозы безопасности в сфере гостиничного бизнеса: понятие, виды, классификация	Контрольные работы, разделы 1-4	Экзамен, вопросы 1-4, 6-9. 10-12, 15-23
ОК.8	з9. знать основные типы угроз безопасности и источников опасности в сервисе	Перспективы развития систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий.		Экзамен, вопросы 1-4, 6, 22-25,
ОК.8	у2. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия.		Экзамен, вопросы 6, 8. 10-14, 19
ОК.8	уб. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	Общие принципы планирования и управления безопасностью гостиничного предприятия. Организация системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Система противопожарной безопасности .Технологические системы обеспечения безопасности в гостиницах	Контрольные работы, разделы 1-4	Экзамен, вопросы 6-9. 10-12, 15-23, 25-28

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.8.

Экзамен осуществляется в устной форме в соответствии с вопросами по билетам. В билете два вопроса.

Кроме того, сформированность компетенции проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенции ОК.8, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра маркетинга и сервиса

Паспорт экзамена

по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», 7 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос и второй вопросы выбираются из диапазона вопросов теоретического характера разных модулей (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 2

к экзамену по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии»

1. Безопасность при проведении массовых мероприятий в гостинице.
2. Система охраны гостиничных комплексов.

доцент кафедры МиС Малетин С.С.

Утверждаю: зав. кафедрой МиС _____ Цой М.Е.

(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений.

оценка составляет 1-19 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений.

оценка составляет 20-29 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику

процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов.

оценка составляет 30-34 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики.

оценка составляет 35-40 баллов.

3. Шкала оценки

Итоговая оценка по дисциплине выставляется в соответствии с БРС по сумме набранных студентом баллов за все виды оцениваемых работ:

1. Практические занятия – максимум 50 баллов, минимум 20 баллов.
2. РГЗ(Р) – максимум 10 баллов, минимум 5 баллов.
3. Экзамен – максимум 40 баллов, минимум 20 баллов.

Таблица 1 – Соответствие оценок

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
98-100	A+	отлично
93-97	A	
90-92	A-	
87-89	B+	
83-86	B	хорошо
80-82	B-	
77-79	C+	
73-76	C	
70-72	C-	
67-69	D+	удовлетворительно
63-66	D	
60-62	D-	
50-59	E	
25-49	FX	
0-24	F	неудовлетворительно

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии»

1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия
2. Безопасность при проведении массовых мероприятий в гостинице.
3. Глобальные источники угроз и безопасность гостиничного бизнеса.
4. Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.
5. Частная охранная деятельность и гостиничное предприятие.

6. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице.
 7. Структура системы безопасности гостиничного предприятия.
 8. Основные задачи и функции сотрудников службы безопасности.
 9. Технические решения обеспечения безопасности в гостинице.
 10. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия.
 11. Формы и методы управления службой безопасности гостиничного предприятия.
 12. Кадровые меры обеспечения безопасности.
 13. Взаимодействие службы безопасности с другими службами в гостинице.
 14. Нормативно-правовые требования к организации безопасности гостиничного предприятия.
 15. Зоны безопасности гостиницы и классификация технических средств охраны
 16. Система охраны гостиничных комплексов.
 17. Схема действий службы безопасности при несанкционированном проникновении.
 18. Роль АСУ в обеспечении гостиничного производства.
 19. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице.
 20. Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях.
 21. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.
 22. Особенности в обеспечении безопасности отеля, мотеля, кемпинга.
 23. Система контроля доступа в здание и помещения.
 24. Аудит систем безопасности гостиниц.
 25. Безопасность номера в гостинице
 26. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.
 27. Видеонаблюдение и видеозапись в гостинице
 28. Организация противопожарной службы в гостинице. Средства пожаротушения.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», 7 семестр

1. Методика оценки

По дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии», контрольная работа выполняется в реферативной форме письменно.

Обязательные структурные части контрольной работы: титульный лист, содержание, основная часть работы (ответы на вопросы), список литературы и источников. Контрольная работа выполняется в соответствии с требованиями ГОСТ.

Работа выполняется в течение семестра и после проверки защищается студентом на занятии в соответствии с расписанием.

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части контрольной работы, отсутствует анализ объекта, не рассмотрены основные теоретические аспекты темы, не приведены примеры, оценка составляет менее 5 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части контрольной работы выполнены формально: теоретические положения рассмотрены в минимальном объеме, есть примеры из практики, оценка составляет 5-6 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, рассмотрены основные теоретические аспекты темы, которые в достаточной степени подтверждены примерами из практики, оценка составляет 7-8 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, рассмотрены современные теоретические представления по теме, основные положения работы подкреплены примерами из практики и обоснованы, оценка составляет 9-10 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

1. Практические занятия – максимум 50 баллов, минимум 25 баллов.
2. Контрольная работа – максимум 10 баллов, минимум 5 баллов.
3. Экзамен – максимум 40 баллов, минимум 20 баллов.

Таблица 1 – Соответствие оценок

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая) шкала оценки
98-100	A+	отлично
93-97	A	
90-92	A-	
87-89	B+	
83-86	B	хорошо
80-82	B-	
77-79	C+	
73-76	C	
70-72	C-	удовлетворительно
67-69	D+	
63-66	D	
60-62	D-	
50-59	E	
25-49	FX	неудовлетворительно
0-24	F	

4. Пример варианта контрольной работы

Контрольная работа выполняется в соответствии с комплектом заданий по отдельным темам.

Комплект заданий контрольной работы по дисциплине «Безопасность на предприятиях гостиничной индустрии»

Тема «Обеспечения безопасности на гостиничных предприятиях»

Вариант 1

Задание 1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия.

Задание 2. Технические и технологические системы безопасности в гостиничных предприятиях.

Задание 3. Глобальные источники угроз и безопасность гостиничного бизнеса.

Задание 4. Основы и общие принципы обеспечения безопасности в гостиничных предприятиях.

Вариант 2

Задание 1. Организация системы предупреждения чрезвычайных ситуаций в гостинице. Извещение, спасение, эвакуация, профилактика.

Задание 2. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия социально-экономического, техногенного и природного характера.

Задание 3. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.

Задание 4. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.

Вариант 3

Задание 1. Источники и факторы угроз безопасности гостиничного предприятия

Задание 2. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.

Задание 3. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия.

Задание 4. Терроризм и проблемы обеспечения гостиничного предприятия.