

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 10:48:29
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f6289ac98813e502697764

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Модуль "Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности"

по дисциплине

Б1.О.05.04 Система безопасности в гостиничном бизнесе

Направление подготовки

43.03.03-"Гостиничное дело"

Профиль подготовки

"Гостиничная деятельность"

Квалификация выпускника

уровень образование

Бакалавр

форма обучения

заочная

Год приема -2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. О.05.04 «Система безопасности в гостиничном бизнесе» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Система безопасности в гостиничном бизнесе» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Система безопасности в гостиничном бизнесе» изучается на 4 курсе в первом семестре.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Система безопасности в гостиничном бизнесе» является формирование у студентов комплексных знаний по вопросам обеспечения безопасности предприятий сервиса, клиентов и обслуживающего персонала.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями

		организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: структуру управления гостиницей функции и взаимосвязь подразделений и служб гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Уметь: применять и организовывать выполнение методических подходов, научного инструментария и методы принятия оптимальных решений в деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками осуществления планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания</p>
<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы</p>	<p>Знать: теоретические основы контроля деятельности бизнес-процессов и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка</p> <p>Уметь: применять основы экономических знаний при выявлении проблем в системе контроля и оценке эффективности результатов работы деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p>

	гостеприимства и общественного питания	Владеть: приемами и методами экономического анализа к выявлению проблем в системе контроля и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа</p>	<p>Знать: современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность, методологию прогнозирования и планирования различных направлений гостиничной деятельности, систему планов, их содержание и взаимосвязь, особенности бизнес-планирования в гостиничной деятельности; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать динамику развития и потребности рынка в инновациях; анализировать результаты деятельности функциональных</p>

		<p>подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы, анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения.</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя; навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения; методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия</p>
<p>ПК-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

	общественного питания ПК-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия	
ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет ПК-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: Факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: Уметь сравнивать, сопоставлять, критически анализировать факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: Навыками поиска и критической оценки необходимой информации в реализации эффективной рекламной коммуникации.
ПК-4. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы	Знать: Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: . Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

	гостеприимства и общественного питания	
--	--	--

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 з.е. (академ. часов)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	очной	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем		144/4
4.1.1. аудиторная работа		8/0,2
в том числе:		
лекции		2/0,5
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка		6/0,16
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся		127
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену		9

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоемкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах) 1 семестр							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
				Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно
1	Раздел 1. Общая характеристика безопасности в сфере сервиса и гостеприимства.	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X	X	X	127
	Курсовое проектирование/работа	X	X	X		X		X		X	X

Подготовка к экзамену (зачету)	X	9	X		X		X		X	X
Итого:	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X		X	127

2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)</i>
1.	Тема 1. Общая характеристика безопасности в сфере сервиса и гостеприимства.	Угрозы безопасности в сфере сервиса и гостеприимства: понятие, виды, классификация. Понятие и сущность безопасности в сфере сервиса и гостеприимства. Угрозы безопасности в сфере сервиса и гостеприимства, и источники опасности в сфере сервиса и гостеприимства. Понятие института безопасности в сфере сервиса и гостеприимства. Современные проблемы экономической безопасности предприятия в России. Мероприятия по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах. Характеристика носителей угроз. Способы профилактики и борьбы. Особый режим работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности. Организационная основа безопасности туризма. Субъекты обеспечения безопасности. Государственная политика в области обеспечения безопасности туризма. Особенности обеспечения личной безопасности туристов при оказании некоторых видов услуг индустрии туризма. Безопасный отдых в походах и путешествиях. Правила поведения и меры по обеспечению безопасности.
2.	Тема 2. Механизм обеспечения безопасности в сфере сервиса и гостеприимства в Российской Федерации	Понятие, содержание и виды режимов обеспечения безопасности туризма в РФ. Организация безопасности в туристской деятельности. Меры обеспечения безопасности туризма в РФ. Формы обеспечения безопасности туризма («формальности в туризме»). Безопасность въездного и выездного туризма. Методы организации и обеспечения безопасности туристов и туристской деятельности. Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса. Понятие законодательства в области обеспечения безопасности туризма.

3.	Тема 3. Обеспечение безопасности в сфере сервиса и гостеприимства за рубежом	Применение линейных регрессионных моделей в прогнозировании Нелинейные регрессионные модели. Использование производственных функций в прогнозировании Прогнозирование с применением систем линейных одновременных уравнений
4.	Тема 4. Безопасность эксплуатации бассейнов гостиницы.	Методы экстраполяции на основе временных рядов Стационарные и нестационарные временные ряды Адаптивное прогнозирование
5.	Тема 5. Эпидемиология и профилактика. Инфекционные заболевания в гостиничном сервисе	Сущность моделирования Инструментальные и программные средства компьютерного моделирования Разработка и использование имитационных моделей для прогнозирования
6.	Тема 6. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	Основные понятия нейронных сетей и компьютерные программы нейро-сетевое прогнозирование Нейронные сети в прогнозировании гостиничной деятельности Планирование деятельности предприятий в сфере гостеприимства с использованием нейронных сетей

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. Общая характеристика безопасности в сфере сервиса и гостеприимства.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	Тема 2. Механизм обеспечения безопасности в сфере сервиса и гостеприимства в Российской Федерации и планирования гостиничной деятельности.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	Тема 3. Обеспечение безопасности в сфере сервиса и гостеприимства за рубежом	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
4.	Тема 4. Безопасность эксплуатации бассейнов гостиницы.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

5.	Тема 5. Эпидемиология и профилактика. Инфекционные заболевания в гостиничном сервисе	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
6.	Тема 6.. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, указанных в литературе Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1	<i>Резчиков, Е. А.</i> Безопасность жизнедеятельности : учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12794-2. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511426	100%
	Колесников, Е. Ю. Системы защиты среды обитания : учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Колесников. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 551 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12614-3. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495052	100%

	Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для вузов / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 105 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13648-7. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494477	100%
Дополнительная литература						
	Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный //	8/127	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/75213.htm	100%
	Махов, С. Ю. Личная безопасность : учебно-методическое пособие / С. Ю. Махов. — Орел : Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИБ), 2020. — 173 с. — Текст : электронный //	8/127	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95386.html	100%

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Общая характеристика безопасности в сфере сервиса и гостеприимства.	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Механизм обеспечения безопасности в сфере сервиса и гостеприимства в Российской Федерации и планирования гостиничной деятельности.	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом

3.	Тема 3. Обеспечение безопасности в сфере сервиса и гостеприимства за рубежом	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Безопасность эксплуатации бассейнов гостиницы.	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
5.	Тема 5. Эпидемиология и профилактика. Инфекционные заболевания в гостиничном сервисе	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
6.	Тема 6. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	x	x	x
	<i>Учебная практика</i>	x	x	x
	<i>Производственная практика</i>	x	x	x

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

Примерные вопросы для тестирования

- 1. Угрозы безопасности, их классификация по сферам проявления:
 - а) социально-экономические (внутренние, внешние), техногенные (внутренние, внешние), природные;
 - б) экономические (внутренние, внешние), военные, политические (внутренние, внешние);
 - в) аварии, катастрофы, хищения, пожары и т.д.;
 - г) политические (внутренние, внешние), техногенные (внутренние, внешние), природные;
 - д) экономические (внутренние, внешние), политические (внутренние, внешние), природные;
 - е) социально-экономические, катастрофы, хищения, пожары и т.д.
- 2. Угрозы природного характера:
 - а) ураганы, наводнения, выброс ядовитых и радиоактивных веществ, автокатастрофы;
 - б) землетрясения, лесные пожары, выброс ядовитых и радиоактивных веществ и т.д.;
 - в) ураганы, наводнения, землетрясения, массовые лесные пожары и т.д.;
 - г) нарушение СНиПов, обрушение здания гостиницы, эпизоотии, эпидемии;
 - д) выброс сильнодействующих ядовитых веществ, нарушение ГОСТов, магнитные бури;
 - е) ураганы, наводнения, нарушение ГОСТов, магнитные бури.
- 3. Пути решения проблем теневого бизнеса:

- а) либеральный, «репрессивный»;
- б) научный, экономический, демократический;
- в) политический, экономический;
- г) политический, научный, «репрессивный»;
- д) репрессивный, демократический, международный;
- е) общественно-политический, либеральный.
- **4. Основные объекты безопасности:**
 - а) государственная и частная собственность;
 - б) финансы, права и свобода;
 - в) частная собственность, личная безопасность;
- г) государственная граница, конституция;
- д) личность, общество, государство;
- е) территориальная целостность государства.
- **5. Обеспечение безопасности предприятия представляет собой комплекс мер:**
 - а) оперативных, административных, государственных, технических;
 - б) правовых, технико-технологических, оперативных, внешнеэкономических;
 - в) технико-технологических, оперативных, внешнеэкономических;
 - г) правовых, административных, государственных, технических;
 - д) организационно-правовых, международных, внешнеэкономических;
 - е) организационно-правовых, социально-экономических, технико-технологических, административных.
- **6. Объекты, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств:**
 - а) клиенты, персонал, финансовые средства, материальные средства, информационные ресурсы, технические средства и системы охраны;
 - б) F/P-клиенты, акции, служебные переговоры, конфиденциальные связи, банковские счета, личный транспорт;
 - в) финансовые средства, материально-технические средства, личные сбережения, конфиденциальная информация, члены семьи руководителя;
 - г) государственная граница, конституция, территориальная целостность государства;
 - д) служебные переговоры, конфиденциальные связи, банковские счета;
 - е) клиенты, персонал, финансовые средства, личные связи.
- **7. К субъектам безопасности предприятия относятся:**
 - а) законодательные, правоохранительные органы, органы исполнительной власти, суды, научно-образовательные учреждения;
 - б) прокуратура, адвокатура, правоохранительные органы, суды;
 - в) правоохранительные органы, суды, ФСБ, МВД;
 - г) законодательные, правоохранительные органы, общественные организации;
- д) исправительные учреждения, суды, адвокатура, научно-образовательные учреждения;
- е) общественные организации, суды, адвокатура, научно-образовательные учреждения.
- **8. Система безопасности фирмы (предприятия) включает:**
 - а) органы правопорядка, частные охранные предприятия, экипировку;
 - б) частные охранные предприятия, службу безопасности, средства доставки и охраны;
 - в) средства доставки и охраны, ресурсы обеспечения безопасности;
 - г) ресурсы обеспечения безопасности, органы правопорядка, частные охранные предприятия;
 - д) силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности;

- е) силы правоохранительных органов, службу безопасности, средства доставки и охраны.
- **9. Угроза — это:**
 - а) действие, направленное на ущемление жизненно важных интересов личности;
 - б) потенциально возможное или реальное действие злоумышленников, способное нанести моральный или материальный ущерб;
 - в) потенциально возможное или реальное действие злоумышленников с целью завладения государственной собственностью;
 - г) действие, направленное на ущемление прав и свобод граждан;
 - д) действие, направленное на ущемление прав и свобод граждан и общественных организаций;
 - е) убийство, угроза физической расправы, ограбление.
- **10. Состав кризисной группы:**
 - а) генеральный директор, представители ФСБ, МВД, МЧС, сотрудники охраны и др.;
 - б) руководитель фирмы, юрист, финансист, руководители линейных подразделений, руководитель службы безопасности

И др.;

- в) руководитель фирмы, юрист, резервная группа службы безопасности;
- г) руководитель фирмы, финансист, представители ФСБ, МВД, МЧС;
- д) сотрудники правоохранительных органов, руководитель службы безопасности, резервная группа службы безопасности;
- е) представители ФСБ, МВД, МЧС, руководитель службы безопасности, резервная группа службы безопасности.
- **11. Режимы функционирования системы безопасности:**
 - а) повседневный режим, режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения;
 - б) основной, запасной, дублирующий;
 - в) ежедневный, повышенной готовности, резервный режим;
 - г) резервный режим, режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения;
 - д) режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения, дублирующий;
 - е) проверочный режим, режим готовности, резервный режим.
- **12. Принципы обеспечения безопасности фирмы (предприятия):**
 - а) координации и взаимодействия с правоохранительными органами, неподкупности, принципиальности;
 - б) законности, обеспечения прав, свобод и вероисповедания граждан;
 - в) взаимодействия с правоохранительными органами, неподкупности, всестороннего обеспечения;
 - г) координации и взаимодействия с правоохранительными органами, повышение квалификации;
 - д) законности, обеспечения прав и свобод граждан, централизованного управления, координации и взаимодействия с правоохранительными органами;
 - е) обеспечения прав, свобод и вероисповедания граждан, законности, неподкупности.
- **13. Силы обеспечения безопасности фирмы:**

- а) эксперты по безопасности, сотрудники службы безопасности, технический персонал, обслуживающий системы сигнализации, руководители ведущих подразделений, члены штаба по кризисным ситуациям;
- б) технический персонал, обслуживающий системы сигнализации, системы видеонаблюдения, инструктор по безопасности;
- в) сотрудники службы безопасности, сотрудники правоохранительных органов;
- г) менеджеры по безопасности, сотрудники службы безопасности, конфиденциальные связи с ОВД, системы видеонаблюдения;
- д) члены штаба по кризисным ситуациям, инструктор по безопасности, система электронных карточных замков;
- е) инструктор по безопасности, члены штаба по кризисным ситуациям.
- **14. Средства обеспечения безопасности фирмы:**
 - а) оборудование, специальные технические средства, вооружение, специальные средства, экипировка;
 - б) табельное оружие, камеры видеонаблюдения, замки, ограждения, посты охраны;
 - в) посты охраны, специальные технические средства, экипированные сотрудники охраны;
 - г) специальные технические средства, пожарный гидрант, метал- лодетекторы;
 - д) специальные средства, экипировка, сотрудники службы безопасности, ОВД;
 - е) посты охраны, специальные технические средства, сотрудники службы безопасности, ОВД.
- **15. Критерии оценки сил обеспечения безопасности:**
 - а) отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно;
 - б) зачтено, не зачтено;
 - в) психологически надежны, ненадежны;
 - г) профессионально готовы, не готовы;
 - д) готовы, не готовы;
 - е) уровень их профессиональной подготовки, психологическая надежность, готовность к действиям в экстремальных условиях.
- **Критерии оценивания результатов тестирования**

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение

Примерная тематика докладов:

1. Основные угрозы для гостей гостиницы и страховые случаи.
2. Основные угрозы для персонала и страховые случаи.

3. Принципы построения системы безопасности в гостинице и взаимодействие службы безопасности с другими службами гостиницы.
4. Охарактеризуйте понятия зоны и рубежи охраны, примеры.
5. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами.
6. Мероприятия по обеспечению безопасности клиентов в гостинице при введении чрезвычайного положения в стране, регионе, городе.
7. Структура службы безопасности гостиницы, обязанности, состав.
8. Выбор охранной фирмы, требования к персоналу службы безопасности, контроль, техническое оснащение охранников, тренинг.
9. Мероприятия по обеспечению системы безопасности при увольнении персонала.
10. Требования по безопасности к зданию гостиниц, аудит безопасности.
11. Требования к безопасности к номеру в гостинице, паспорт безопасности.
12. Порядок действий сотрудников службы безопасности при стандартных случаях в гостинице (потеря ключей, попытка взлома, проникновение в здание, номер, зону).
13. Мероприятия по безопасности к сотрудникам, связанных с деньгами, месту размещения кассы и камеры хранения, их охрана.
14. Мероприятия по обеспечению безопасности систем жизнеобеспечения.
15. Мероприятия по обеспечению безопасности помещений гостиницы (ресторан, кухня).

Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):

Таблица 11

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировано умение выступать перед аудиторией; – содержание выступления даёт полную информацию о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи; – умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу; – высокая степень информативности, компактность слайдов 	3
Средний уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована общая ориентация в материале; – достаточно полная информация о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов; – невысокая степень информативности слайдов; – ошибки в структуре доклада; – недостаточное использование научной литературы 	2
Минимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале; – ошибки в структуре доклада; – научная литература не привлечена 	1
Минимальный уровень не достигнут	<ul style="list-style-type: none"> – выступление не содержит достаточной информации по теме; – продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи; – неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную 	0

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

И.о. зав.каф. экономики и управления

в образовании, к.э.н.,доцент



Р.С-Э.Юшаева

к.э.н., доцент



М.И. Гайрбекова

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А.Арсагериева

Оценочные средства
для проведения итоговой аттестации по дисциплине
Система безопасности в гостиничном бизнесе
Направление подготовки
43.03.03 – Гостиничное дело
Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»
Форма обучения: заочная
Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 7

Форма аттестации – экзамен

2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

2.1. Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине: Система безопасности в гостиничном бизнесе

1. Сущность понятия «безопасность», основное его содержание.
2. Основное содержание Закона РФ «О безопасности».
3. Управление безопасностью в гостинице, его основные уровни.
4. Содержание международного (межгосударственного) уровня безопасности в гостинице.
5. Содержание государственного (государственно-отраслевого) уровня безопасности в гостинице.
6. Содержание производственного уровня безопасности в гостинице.
7. Характеристика угроз безопасности внешней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
8. Характеристика угроз безопасности внутренней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
9. Сущность комплексной безопасности гостиницы и ее составляющие.
10. Функции и задачи управления безопасностью в гостинице.
11. Структура подсистемы пожарной безопасности гостиниц и ее общая характеристика.
12. Вероятные источники пожарной угрозы безопасности гостиницы.
13. Меры обеспечения пожарной безопасности гостиницы.
14. Источники угроз медицинской безопасности гостиницы и причины их возникновения.
15. Структура медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
16. Основные угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.
17. Меры обеспечения медицинской безопасности гостиницы.
18. Структура подсистемы экологической безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
19. Вероятные источники экологических угроз безопасности гостиницы.
20. Управление экологической безопасностью и меры борьбы с экологическими угрозами.

21. Структура подсистемы информационной безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
22. Основные каналы утечки информации из гостиничного хозяйства.
23. Классификация основных мер и средств обеспечения информационной безопасности гостиницы.
24. Структура финансовой безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
25. Основные меры и средства обеспечения финансовой безопасности гостиницы.
26. Структура кадровой безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
27. Место и роль кадрового отбора в обеспечении безопасности гостиницы.
28. Административный контроль за работой персонала как мера по обеспечению кадровой безопасности гостиницы
29. Структура правовой безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
30. Основные меры и средства обеспечения правовой безопасности гостиницы.
31. Структура службы безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
32. Организация работы службы безопасности гостиницы.
33. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности гостиницы. Общая характеристика зон безопасности гостиницы.
34. Общая характеристика зон безопасности гостиницы.
35. Классификация технических средств и систем безопасности гостиницы.

2.2. Структура экзаменационного билета (примерная):

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Чеченский государственный педагогический университет»**

«Утверждено»
Зав. кафедрой _____ Р.С-Э.Юшаева
Протокол №__ от «__» _____ 2023г.

БИЛЕТ- № 1

**Экзамен по дисциплине «Система безопасности в гостиничном бизнесе»
направление подготовки 43.03. Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная
деятельность», 7_семестр**

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.

Преподаватель: Гайрбекова М.И. _____

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 13

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы

1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	13-15
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	10-12
3	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	7-9
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать;	Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.

правил охраны труда и техники безопасности	интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ	знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны и понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения;	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа

	<p>все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	
<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	<p>выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий,</p> <p>не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения</p> <p>с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые действия медленно, с отставанием</p> <p>от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
<p>ПК-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>

сферы гостеприимства и общественного питания	<p>знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>тьи использовать; знает материал</p> <p>в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>

	<p>заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>действия медленно, с отставанием</p> <p>от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	
ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать</p> <p>и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки и схемы содержат</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	<p>метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий,</p> <p>не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения</p> <p>с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые действия медленно, с отставанием</p> <p>от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
ПК-4. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения,</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>

организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать</p> <p>и использовать;</p> <p>обладает твердым</p> <p>и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>знаний, способен их интерпретировать и использовать;</p> <p>знает материал</p> <p>в</p> <p>запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности;</p> <p>самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения;</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий,</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий,</p> <p>не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки</p> <p>и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения</p> <p>с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует</p>	<p>Владеет методикой выполнения</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий;</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие</p>

	<p>полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>стандартных заданий;</p> <p>выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	ответа
<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать;</p> <p>обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать;</p> <p>знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	<p>теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
<p>ПКО-2. Способен обеспечивать</p>	<p>Знает и понимает термины и</p>	<p>Знает термины, определения,</p>	<p>Знает термины и определения, но</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное</p>

<p>контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать</p> <p>и использовать;</p> <p>обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать;</p> <p>знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны и понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
--	---	--	---	--

**5. Рейтинг-план изучения дисциплины:
РЕЙТИНГ-ПЛАН
по дисциплине/ модулю на семестр**

Система безопасности в гостиничном бизнесе

(название элемента учебного плана)

Направление, профиль подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

Курс 4, семестр 7 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа _____, самостоятельная работа _____,

Преподаватель: _____

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
1-й текущий контроль: В=6, К1=1; К2=10.				К=10

2-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
6-е занятие: 1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям			2 2	4x2,5=10б
3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K=17
4-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K = 17
16-е занятие: 2-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям			2 2	4x2,5=10б

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ
Система безопасности в гостиничном бизнесе**

(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

(год набора 2023, форма обучения - заочная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины Система безопасности в гостиничном бизнесе / модуля «Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений