

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Е.С. Сахарчук

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Индекс Б1.О.12.04 Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций  
туризма, гостеприимства и общественного питания

наименование дисциплины

образовательная программа направления подготовки 43.03.02 Туризм  
шифр, наименование

**Направленность (профиль)**

**Социальный туризм**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения очная

Курс 2 семестр 4

Москва 2022

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 08.06.2017г., учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

– 04.005 «Экскурсовод (гид)».

Разработчик ОПОП ВО: **заместитель декана факультета экономики**  
место работы, занимаемая должность

Крюкова Е.М.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры управления и предпринимательства (протокол № 4 от «11» ноября 2022 г.)

на заседании Учебно-методического совета МГГЭУ  
(протокол № 2 от «23» ноября 2022 г.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления  
И.Г. Дмитриева

Начальник методического отдела  
Д.Е. Гапеев

Заведующий библиотекой  
В.А. Ахтырская

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	6
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	6
3.2 Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	7
РАЗДЕЛ 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	10
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	10
4.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	10
4.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	10
4.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы .....	12
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	15
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	15
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	15
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	16
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	17
5.5 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	18
5.6 Образовательные технологии .....	18
РАЗДЕЛ 6. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ.....	20
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	21

## **РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)**

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися теоретических знаний о способах обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности в туризме и гостеприимстве.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Приобретение навыков обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма, гостеприимства и общественного питания;
2. Умение обеспечивать соблюдение требований выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности организаций сферы туризма, гостеприимства и общественного питания.

### **1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата**

Дисциплина (модуль) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» реализуется в обязательной части, основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.02 Туризм по очной формк обучения.

Изучение дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда дисциплин (модулей):

Безопасность жизнедеятельности;

Правоведение;

Экономика;

Клиентский сервис;

Организация туроператорской и турагентской деятельности.

Перечень последующих дисциплин (модулей), для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной (модулем):

Конгрессно-выставочная деятельность;

Контроль и надзор деятельности в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания;

Организация туристских досуговых программ;

Технологии организации и проведения массовых (специальных) мероприятий;

Технологии организации и сопровождения туристских маршрутов;

Санаторно-рекреационные услуги;

Технология и организация услуг питания туристов;

Эколого-туристские технологии;

Сервисная практика.

### **1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций: ОПК-7 в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования – программой бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Безопасность обслуживания	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 туристских услуг.	Знать: требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий сферы туризма, гостеприимства и общественного питания
			ОПК-7.2. Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Уметь: применять требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий сферы туризма, гостеприимства и общественного питания
				Владеть: навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей гостиничных, туристских услуг и услуг общественного питания

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля), изучаемой в 4 семестре, составляет 2 зачетные единицы. По дисциплине (модулю) предусмотрен зачет.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками (по видам учебных занятий) (всего):</b>	36	36			
Учебные занятия лекционного типа	4	4			
Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия					

Иная контактная работа	16	16			
<b>Самостоятельная работа обучающихся, всего</b>	<b>27</b>	<b>27</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
			Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Семестр 4)</b>							
Раздел 1.1	36	18	18	2	8		8
Раздел 1.2	27	9	18	2	8		8
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>						
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>16</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>зачет</b>						

## РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

#### Очной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
<b>МОДУЛЬ 1. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ ТУРИЗМА, ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, семестр 4</b>							

Раздел 1. Основы техники безопасности и охраны труда организаций сферы туризма и гостеприимства и охрана труда	18	8	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	8	реферат	2	Защита практического задания
Раздел 2. Финансовая, информационная безопасность предприятий туризма и гостеприимства. Антитеррористические мероприятия.	9	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	5	реферат	2	Защита практического задания
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>27</b>	<b>10</b>		<b>13</b>		<b>4</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>27</b>	<b>10</b>		<b>13</b>		<b>4</b>	

### 3.2 Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)

#### **МОДУЛЬ 1. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ ТУРИЗМА, ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

##### **РАЗДЕЛ 1.1. ОСНОВЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА И ОХРАНА ТРУДА**

**Цель:** в получении обучающимися теоретических знаний в области существующих угроз для клиентов и персонала в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания, формирование готовности к трудовой и творческой деятельности в области организации системы безопасности, формирование готовности к взаимодействию и сотрудничеству с целью предотвращения возможных угроз для дальнейшего применения в профессиональной деятельности.

**Перечень изучаемых элементов содержания:** Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице. Общая характеристика единой интегрированной системы безопасности гостиницы. Персонал службы безопасности, отбор, требования, количественный состав, тренинг. Основные угрозы для гостей, персонала, владельцев. Страховые случаи у туристов: при доставке, поселении, проживании в гостинице и отъезде. Противопожарная система – диспетчерский пункт (центральный пульт), тревожная кнопка; способы оповещения, система речевого оповещения пожара, время включения системы оповещения. Причины возникновения пожаров и взрывов. Меры пожарной безопасности в гостиничном предприятии.

##### **ТЕМА 1. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ ТУРИЗМА**

**Цель:** в получении обучающимися теоретических знаний в области существующих угроз для клиентов и персонала в сфере туризма.

##### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Дайте определение понятию безопасность
2. Как ощущение безопасности влияет на выбор потребителя
3. Какие случаи не являются страховыми в туристских путешествиях (обоснуйте ответ)

## **ТЕМА 2. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Цель:** в получении обучающимися теоретических знаний в области существующих угроз для гостей, клиентов и персонала в сфере гостеприимства и общественного питания

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Угроза безопасности, жизненно важные интересы, объект и субъект безопасности.
2. Угрозы безопасности их классификация.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 1.1**

#### **Форма практического задания: реферат**

1. Угроза безопасности, жизненно важные интересы, объект и субъект безопасности.
2. Угрозы безопасности их классификация.
3. Содержание внутренних и внешних социально-экономических угроз.
4. Принципы системы обеспечения безопасности гостиницы.
5. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности их содержание.
6. Система безопасности. Цели, задачи системы безопасности.
7. Объекты, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств.
8. Подсистемы безопасности и их содержание.
9. Структура службы безопасности. Основные задачи структурных подразделений.
10. Обязанности специалиста службы безопасности фирмы.
11. Режимы функционирования системы безопасности.
12. Группа безопасности внешней деятельности. Структура, задачи.
13. Отдел режима и охраны структура, задачи отдела.
14. Задачи службы охраны и контрольно-пропускного режима.
15. Порядок проверки карты гостя, пропусков и документов, удостоверяющих личность.
16. Виды пропускных документов, срок действий пропусков.
17. Основные принципы режима охраны.
18. Страхование в туризме
19. Действия при возникновении пожара в гостинице
20. Безопасность на транспорте

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1.1: форма рубежного контроля – защита практического задания**

### **РАЗДЕЛ 1.2. ФИНАНСОВАЯ, ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА. АНТИТЕРРОРИСТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

**Цель:** в получении обучающимися знаний в области финансовой, информационной безопасности в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания, формирование у обучающихся готовности к трудовой и творческой деятельности в области сохранения коммерческой тайны и защиты информации. Антитеррористические мероприятия.

**Перечень изучаемых элементов содержания:** Экономическая безопасность. Проверка платежеспособности клиента. Способы подделки карт, считывания информации, использование посторонними. Коммерческая тайна, носители, допуск, способы охраны. Сохранение коммерческой тайны после увольнения сотрудников. Поддельные платежные документы (карты, ваучеры, векселя, путевки). Недобросовестная конкуренция. Защита информации, договоров, сделок, способы съема. Шпионаж и бизнес, коммерческая разведка, способы использования сотрудников. Защита системы ведения внутренних расчетов в гостинице. в области террористической безопасности в сфере туризма и гостеприимства, а также возможных мер обеспечения безопасности, формирование у студентов готовности к трудовой и творческой деятельности в области разработки паспорта безопасности гостиницы, формирование у студентов готовности к созданию организационных и технических решений по обеспечению безопасности. Хулиганство, криминал и терроризм в гостинице. Характеристика носителей угроз. Способы профилактики и борьбы. Похищения людей, контроль, мероприятия по спасению. Организация безопасности проведения массовых мероприятий в гостинице. Безопасность при проведении массовых мероприятий в



гостинице. Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице. Общая характеристика единой интегрированной системы безопасности гостиницы. Технические средства охраны гостиничного комплекса. Технические средства обеспечения безопасности: периметра (подступы, на проходной, въезды, береговая полоса, требования к насаждениям), здания (подвал, стены, перегородки, окна, крыши, входов гостевых и служебных), внутренних помещений здания (вестибюль, лестницы, лифты, коридоры, подходы к охраняемым комнатам, и др.).

## **ТЕМА 1. ФИНАНСОВАЯ, ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Цель:** в получении обучающимися знаний в области финансовой, информационной безопасности в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания, формирование у обучающихся готовности к трудовой и творческой деятельности в области сохранения коммерческой тайны и защиты информации

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Виды и формы недобросовестной конкуренции.
2. Роль плана в защите коммерческих интересов предприятия
3. Как пандемия повлияла на деятельность в сфере сервиса

## **ТЕМА 2. Террористическая безопасность и меры обеспечения безопасности в туризме и гостеприимстве**

**Цель:** знаний в области террористической безопасности в сфере туризма и гостеприимства, а также возможных мер обеспечения безопасности

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Порядок действий при поступлении угрозы по телефону.
2. Охарактеризовать основные вопросы обеспечения безопасности гостиничных предприятий в г. Москве

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 1.2 – реферат**

### **Форма практического задания: реферат**

1. Влияние пандемических ограничений на структуру гостиничных услуг
2. Поддержка туристской и гостиничной сферы национальными правительствами разных стран
3. Виды и формы недобросовестной конкуренции.
4. Роль плана в защите коммерческих интересов предприятия.
5. Способы несанкционированного доступа к источникам конфиденциальной информации.
6. Порядок допуска специалистов к конфиденциальной информации.
7. Порядок ведения личных дел лиц, допущенных к конфиденциальной информации.
8. Система допуска сотрудников, командированных и частных лиц к сведениям, составляющим коммерческую тайну.
9. Порядок проведения закрытых совещаний и переговоров.
10. Памятка сотруднику о сохранении коммерческой тайны.
11. Источники конфиденциальной информации.
12. Сведения не составляющие коммерческую тайну.
13. Что предусматривает защита коммерческой тайны
14. Мероприятия по блокированию несанкционированного получения информации с помощью технических средств.
15. Порядок действий при поступлении угрозы по телефону.
16. Охарактеризовать основные вопросы обеспечения безопасности гостиничных предприятий в г. Москве.
17. Комплексное обеспечение безопасности гостиничного предприятия и его содержание.

18. Принципы разработки концепции безопасности гостиницы.
19. Организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.
20. Правовая база деятельности вневедомственной охраны. Основные задачи и права сотрудников.
21. Правовая основа частной охранной деятельности в гостиничных предприятиях. Виды предоставляемых услуг.
22. Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице.
23. Общая характеристика единой интегрированной системы безопасности гостиницы.
24. Технические средства охраны гостиничного комплекса.
25. Технические средства обеспечения безопасности: периметра, здания внутренних помещений здания.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1.2: форма рубежного контроля – защита практического задания**

#### **РАЗДЕЛ 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

##### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является зачет, который проводится в устной форме.

##### **4.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Знать: требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий сферы туризма, гостеприимства и общественного питания	Этап формирования знаний
		Уметь: применять требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий сферы туризма, гостеприимства и общественного питания	Этап формирования умений
		Владеть: навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей гостиничных, туристских услуг и услуг общественного питания	Этап формирования навыков и получения опыта

##### **4.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ОПК-7	Этап	Теоретический блок	1) обучающийся глубоко и

	<p>формирования знаний.</p>	<p>вопросов.</p> <p>Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал</p>	<p>прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок:  ( 9-10] баллов;  2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения:  [8-9) баллов;  3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала:  (6-8) баллов;  4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки:  [0-6] баллов.</p>
--	-----------------------------	---	--

ОПК-7	Этап формирования умений	<p>Аналитическое задание (<i>задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.</i>)</p> <p>Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений</p>	<p>1) свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задания, подкрепленные теорией: (9-10) баллов;</p> <p>2) владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задание выполнено верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании: [8-9) баллов;</p>
ОПК-7	Этап формирования навыков и получения опыта.	<p>Аналитическое задание (<i>задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.</i>)</p> <p>Решение практических заданий и задач, владение навыками и умениями при выполнении практических заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.</p>	<p>3) испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению: (6-8) баллов;</p> <p>4) практические задания, задачи выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания: [0-6] баллов.</p>

**4.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Теоретический блок вопросов:

1. Безопасность, Угроза безопасности, Жизненно важные интересы, объект и субъект безопасности.
2. Защита информации от несанкционированного доступа, Информационная безопасность.
3. Терроризм, Террористический акт и его формы.
4. Цели обеспечения безопасности предприятия.
5. Внешние и внутренние субъекты безопасности предприятия.

6. Требования, предъявляемые к концепции безопасности предприятия.
7. Структура и содержание концепции безопасности.
8. Угрозы безопасности их классификация.
9. Содержание внутренних и внешних социально-экономических угроз.
10. Состав, задачи и функции службы безопасности гостиничного предприятия.
11. Обязанности специалиста службы безопасности фирмы.
12. Состав, задачи кризисной группы.
13. Виды планов кризисной группы.
14. Режимы функционирования системы безопасности.
15. Принципы обеспечения безопасности гостиничной фирмы (предприятия).
16. Силы обеспечения безопасности фирмы. Критерии их оценки.
17. Средства обеспечения безопасности, ресурсы обеспечения безопасности фирмы.
18. Права сотрудника охраны при выполнении служебных обязанностей.
19. Направления контроля ОВД за деятельностью службы безопасности фирмы.
20. Обязанности сотрудника службы безопасности.
21. Обязанности начальника службы безопасности.
22. Обязанности сотрудника службы безопасности при применении специальных средств или огнестрельного оружия.
23. Внешние источники угроз экономической безопасности предприятия. Раскрыть содержание понятия «теневые» экономические отношения.
24. Виды и формы недобросовестной конкуренции.
25. Особенности российского рынка, основные проблемы безопасности отечественного бизнеса.
26. Структура службы безопасности. Основные задачи структурных подразделений.
27. Режимы функционирования системы безопасности.
28. Планирование экономической безопасности и физической охраны VIP клиентов.
29. Способы несанкционированного доступа к источникам конфиденциальной информации.
30. Порядок допуска специалистов к конфиденциальной информации.
31. Порядок ведения личных дел лиц, допущенных к конфиденциальной информации.
32. Система допуска сотрудников, командированных и частных лиц к сведениям, составляющим коммерческую тайну.
33. Памятка сотруднику о сохранении коммерческой тайны.
34. Источники конфиденциальной информации.
35. Сведения не составляющие коммерческую тайну.
36. Что предусматривает защита коммерческой тайны.
37. Группа безопасности внешней деятельности. Структура, задачи.
38. Мероприятия по блокированию несанкционированного получения информации с помощью технических средств.
39. Порядок действий при поступлении угрозы по телефону.
40. Отдел режима и охраны структура, задачи отдела.
41. Задачи службы охраны и контрольно-пропускного режима.
42. Порядок проверки карты гостя, пропусков и документов, удостоверяющих личность.
43. Факторы, влияющие на выбор приемов и средств охраны.
44. Способы охраны их содержание.
45. Обязанности служба охраны при проведении деловых встреч и приемов.
46. Виды пропускных документов, срок действий пропусков.

Аналитическое задание (*задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.*):

1. Дайте характеристику современным проблемам экономической безопасности предприятий в России (экономический кризис, передел собственности, криминогенная обстановка, теневая экономика, финансовые проблемы и т. п.).
2. Охарактеризуйте источники и факторы угроз экономической безопасности гостиничного предприятия.
3. Охарактеризуйте угрозы социально-экономического, техногенного и природного характера.
4. Какие мероприятия предпринимаются в гостинице по предотвращению хищений в гостинице, ресторане, баре и других службах.
5. Способы, предотвращения хищений среди среднего и низшего звена. Вынос крупных вещей из гостиницы.
6. Дайте характеристику носителям угроз. Способы профилактики и борьбы.
7. Похищения людей, контроль, мероприятия по спасению.
8. Дайте характеристику мерам безопасности при проведении массовых мероприятий в гостинице (выставки, конференции, прием представителей иностранных государств).
9. Безопасность клиентов в гостиничных помещениях для совместного использования с посторонними
10. Охарактеризуйте особый режим работы инженерно-технических служб, обслуживающего персонала, работников службы безопасности, привлечение сотрудников МВД и ФСБ, совместную работу сотрудников службы безопасности и охраны клиентов при посещении вип-персон.

#### **4.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата в Российском государственном социальном университете и Положение о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для дифференцированного зачета и экзамена по системе зачтено/не зачтено для зачета.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Суворова, Г. М. Безопасность в туризме : учебник для вузов / Г. М. Суворова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14404-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496940>

2. Безопасный отдых и туризм : учебное пособие для вузов / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491461>

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02584-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488658>

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для вузов / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05849-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488648>

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 3 т. Том 1 : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 360 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12634-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488935>

4. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность : учебное пособие для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 143 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09831-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490053>

5. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 125 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10905-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490055>

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «ZNANIUM.COM»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>

2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	ЭБС «Лань»	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
5.	Электронная Библиотека МГГЭУ	База данных МГГЭУ	<a href="http://portal.mgsi.ru/el_ektronnaya_biblioteka/">http://portal.mgsi.ru/el_ektronnaya_biblioteka/</a>

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

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде МГГЭУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;



– узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

– консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;

– самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

## **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

### **5.4.2. Программное обеспечение**

- Microsoft Windows 7 Enterprise
- Microsoft office 2010
- Яндекс.Телемост
- Яндекс.Документы
- Яндекс.Диск
- Telegram
- Discord
- Консультант Плюс
- 7-zip

### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «ZNANIUM.COM»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	ЭБС «Лань»	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
5.	Электронная Библиотека МГГЭУ	База данных МГГЭУ	<a href="http://portal.mgsgi.ru/elektronnaya_biblioteka/">http://portal.mgsgi.ru/elektronnaya_biblioteka/</a>

### 5.5 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалаврита по направлению подготовки 43.03.02 Туризм используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6 Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» предусматривает

использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» предусмотрено применением электронного обучения.

Учебные часы дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) «Охрана труда и техника безопасности предприятий и организаций туризма, гостеприимства и общественного питания» предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата.

## РАЗДЕЛ 6. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

При организации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются следующие необходимые условия:

- учебные занятия организуются исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ совместно с другими обучающимися в общих группах, а также индивидуально, в соответствии с графиком индивидуальных занятий;
  - при организации учебных занятий в общих группах используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе;
  - в процессе образовательной деятельности применяются материально-техническое оснащение, специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, электронные образовательные ресурсы в адаптированных формах.
  - подбор и разработка учебных материалов преподавателями производится с учетом психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ;
  - использование элементов дистанционного обучения при работе со студентами, имеющими затруднения с моторикой;
  - обеспечение студентов текстами конспектов (при затруднении с конспектированием);
  - использование при проверке усвоения материала методик, не требующих выполнения рукописных работ или изложения вслух (при затруднениях с письмом и речью)
- например, тестовых бланков.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- 1) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, на электронном носителе, в печатной форме увеличенным шрифтом и т.п.);
- 2) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа);
- 3) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно, др.).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), то есть дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			