



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 филиал федерального государственного бюджетного образовательного
 учреждения высшего образования
 «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО:
 Зам директора по УРиКО

 В.В. Екимова
 « 30 » 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор филиала СГУ в г. Анапе

 Е.В. Леонова
 « 30 » 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/курс	Трудоемкость (час/зет)	Лекцион занятия, (час)	Практич занятия (час)	Лаборат занятия (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут.контроля (экз/зачет)
ОФО								
4/2	108/3	14	14		79,8			Зачет (0,2)
Итого	108/3	14	14		79,8			Зачет (0,2)
ЗФО								
4/2	108/3	4	4		96			Зачет (4)
Итого	108/3	4	4		96			Зачет (4)

Анапа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное (уровень ВО бакалавриат), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:



_____ Борисевич С.П., к.и.н., доцент

_____ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам. директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от « 30 » 08 20 19 г.

Заведующий кафедрой _____

_____/Стародуб К.А./
/Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 30 » 08 20 19 г.

Председатель УМСН _____

_____/Екимова В.В./
/Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от «31_» 08 _____ 2020 _____ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3. Образовательные технологии

5.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол № ____ заседания кафедры от «____» _____ 201__ _____ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол № ____ заседания кафедры от «____» _____ 201__ _____ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	21
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	23
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине.....	26
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	27
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	27
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - дать будущим специалистам базовые знания и сформировать практические навыки для выполнения профессиональной деятельности в гостиничной индустрии для обеспечения безопасности гостиничных услуг на объектах размещения.

Задачи дисциплины

- формирование у студентов уровня профессиональных знаний, позволяющего осознать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- получение представления о характеристике угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия; системе комплексной безопасности и ее составляющих;
- знакомство с техническими средствами и системами обеспечения безопасности гостиницы;
- приобретение знаний о нормативной документации в области обеспечения безопасности предприятия индустрии гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.О.09 «Безопасность жизнедеятельности» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
Универсальные компетенции			
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции	Б2.0.02(Пд) Преддипломная практика Б3.0.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.0.02(Д)Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции			
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуациях	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	Знать: основные угрозы для жизни и здоровья человека. Уметь: пользоваться средствами защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций. Владеть: методами анализа о возможных угрозах для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
		УК-8.2 Предпринимает необходимые действия по обеспечению безопасности в повседневной жизни и в условиях чрезвычайных ситуаций.	Знать: особенности разработки положений техники безопасности рабочих мест средств размещения Уметь: разрабатывать требования техники безопасности рабочих мест средств размещения Владеть: основными методиками планирования управления ресурсами средств безопасности
		УК-8.3 Демонстрирует приёмы оказания первой помощи пострадавшему.	Знать: приёмы оказания первой помощи пострадавшему. Уметь: организовать мероприятия по защите предприятия от чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и оказанию первой помощи пострадавшим. Владеть: методами оценки эффективности использования ресурсов защиты предприятия от чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и оказания первой помощи пострадавшим.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.
Всего часов – 108, из них: лекции – 14 часов, практические занятия – 14 часов,
самостоятельная работа – 79,8 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	15	2	2		11	
2	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	15	2	2		11	
3	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	15	2	2		11	
4	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	15	2	2		11	
5	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	16	2	2		12	
6	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	16	2	2		12	
7	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	15,8	2	2		11,8	
	Катг (Зачет)	0,2					0,2
	ВСЕГО	108	14	14		79,8	0,2
	ИТОГО		108				

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.
Всего часов – 108, из них: лекции – 4 часа, практические занятия – 4 часа,
самостоятельная работа – 96 часов, контроль – 4 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1.	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	14		1		13	
2.	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	14		1		13	
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	15		1		14	
4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	16	2			14	
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	15	1			14	
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	15		1		14	
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	15	1			14	
	Контроль	4					4
	ВСЕГО	108	4	4		96	4
	ИТОГО		108				

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	2	«Безопасность» как одно из фундаментальных понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим процессом обслуживания гостей отеля.	УК-8	1, 2
2.	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	2	Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).	УК-8	1,2,3
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	2	Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.	УК-8	2,3
4.	Тема 4. Служба	2	Назначение и функции Службы	УК-8	1,2,3

	безопасности гостиницы и организация ее работы		безопасности. Патрулирование территории гостиница. Плановые инспекции.		
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	2	Понятие санитарно-эпидемиологическая безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	2	«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация. видов уборки.	УК-8	2,3
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	2	Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.	УК-8	1,2.
	Итого	14			

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства		«Безопасность» как одно из фундаментальных понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим	УК-8	1, 2

			процессом обслуживания гостей отеля.		
2	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности		Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).	УК-8	1,2,3
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации		Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.	УК-8	2,3
4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	2	Назначение и функции Службы безопасности. Патрулирование территории гостиницы. Плановые инспекции.	УК-8	1,2,3
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	1	Понятие санитарно-эпидемиологической безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и		«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги	УК-8	2,3

	нормам) и уборке помещений.		бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация видов уборки.		
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	1	Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.	УК-8	1,2.
	Итого	4			

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	2	«Безопасность» как одно из фундаментальных понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим процессом обслуживания гостей отеля.	УК-8	1, 2
2	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	2	Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).	УК-8	1,2,3
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов	2	Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и	УК-8	2,3

	безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации		техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.		
4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	2	Назначение и функции Службы безопасности. Патрулирование территории гостиницы. Плановые инспекции.	УК-8	1,2,3
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	2	Понятие санитарно-эпидемиологической безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	2	«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация видов уборки.	УК-8	2,3
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	2	Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.	УК-8	1,2.
	Итого	14			

4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Тема 1.	1	«Безопасность» как одно из фундаментальных	УК-8	1, 2

	Понятие безопасности в индустрии гостеприимства		понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим процессом обслуживания гостей отеля.		
2	Тема 2. Международной, государственной и производственный уровень обеспечения безопасности	1	Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).	УК-8	1,2,3
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	1	Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.	УК-8	2,3
4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы		Назначение и функции Службы безопасности. Патрулирование территории гостиницы. Плановые инспекции.	УК-8	1,2,3
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены		Понятие санитарно-эпидемиологическая безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2

6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	1	«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация видов уборки.	УК-8	2,3
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы		Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.	УК-8	1,2.
	Итого	4			

4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	11	«Безопасность» как одно из фундаментальных понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим процессом обслуживания гостей отеля.	УК-8	1, 2
2	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	11	Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования	УК-8	1,2,3

			ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).		
3.	Тема 3. Характеристики угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	11	Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.	УК-8	2,3
4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	11	Назначение и функции Службы безопасности. Патрулирование территории гостиницы. Плановые инспекции.	УК-8	1,2,3
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	12	Понятие санитарно-эпидемиологической безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	12	«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация видов уборки.	УК-8	2,3
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	11,8	Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для	УК-8	1,2.

			конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.		
	Итого	79,8			

4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	13	«Безопасность» как одно из фундаментальных понятий человечества. Базовые понятия безопасности (безопасность объекта, критерии безопасности объекта, опасность для объекта, риск, угроза, система безопасности объекта, меры обеспечения безопасности). Определение понятия «безопасность» согласно Закону РФ от 05.03.92г. «О безопасности». Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства как система управления технологическим процессом обслуживания гостей отеля.	УК-8	1, 2
2	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	13	Характеристика международного (межгосударственного) уровня менеджмента уровня безопасности объекта (Хартия туризма, декларация о безопасности, принятая на Международной конференции по безопасности туризма в 1995г.). Характеристика государственного уровня обеспечения безопасности (в ФЗ «Об основах туристской деятельности», в Законе РФ «О защите прав потребителей», требования ГОСТов 51185-98 «Средства размещения», 50644-94 «Требования по обеспечению безопасности туристов»). Производственный уровень обеспечения безопасности (объекты и субъекты обеспечения безопасности).	УК-8	1,2,3
3.	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	14	Угрозы безопасности внешней среды гостиничного предприятия (политико-экономические и социальные; природные, климатические; экологические и техногенные, биологические). Угрозы безопасности внутренней среды гостиничного предприятия (состояние материальной базы и внутренней инфраструктуры; гуманитарная и управленческая угрозы). Действия персонала и гостей отеля в ЧС. Обеспечение личной безопасности гостей и персонала отеля. Обеспечение безопасности собственности гостей отеля.	УК-8	2,3

4.	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	14	Назначение и функции Службы безопасности. Патрулирование территории гостиница. Плановые инспекции.	УК-8	1,2,3
5.	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	14	Понятие санитарно-эпидемиологическая безопасности. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Угрозы санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы.	УК-8	2
6.	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	14	«Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиницы». Состав и площади помещений гостиницы. Требования к микроклимату гостиничных помещений. Требования к освещенности гостиничных помещений. Требования к уровню шума. Шумозащитные мероприятия. Требования безопасности (по ГОСТР 51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений. Общие технические условия»). Виды уборочного инвентаря. Классификация моющих средств. Классификация. видов уборки.	УК-8	2,3
7.	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	14	Понятие противопожарной безопасности. Правила содержания территории. Меры противопожарной защиты в гостиницах и турпредприятиях повышенной этажности. Меры противопожарной защиты для конференц-залов, столовых и других помещений массовых мероприятий.	УК-8	1,2.
	Итого	96			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом на очном форме обучения составляет 14 часов.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства	Лекция-визуализация	УК-8	2
Практические занятия	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности	Семинар-диспут	УК-8	2
Лекционные занятия	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	Кейс-стадии	УК-8	2
Практические занятия	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы	Лекция-визуализация	УК-8	2
Лекционные занятия	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены	Семинар-диспут	УК-8	2
Практические занятия	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.	Кейс-стадии	УК-8	2
Лекционные занятия	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	Лекция-визуализация	УК-8	2
Итого			14 часов	

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом на заочной форме обучения составляет 4 часа.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации	Лекция-беседа	ОПК-3	2
Практическое занятие	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы	Тренинг	ОПК-3	2
ИТОГО: 4				

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 414 с.
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: практикум/ Е.Ф. Баранов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 235 с.
3. Еременко В.Д. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Д. Еременко, В.С. Остапенко — Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2016.— 368 с.
4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Тягунов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016.— 236 с.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znanium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по

которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

4.2.3 Нормативные документы

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znanium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки


подпись

Кузнецова Л.Н.
ФИО

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения тестирования, доклада, контрольной работы. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- задания для контрольных работ;
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- тематика докладов;
- вопросы к зачету и др.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

Перечень вопросов к зачету

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 гостиницы.
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.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют:

1. Требования к написанию доклада;
2. Требования к контрольной работе;
3. Требования к выполнению тестового задания;
4. Требования к сдаче зачета.

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:
 - актуальность проблемы и темы;
 - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
 - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
 - соответствие плана теме доклада;
 - соответствие содержания теме и плану доклада;
 - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
 - обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
 - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
 - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
 - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению:
 - правильное оформление ссылок на используемую литературу;
 - грамотность и культура изложения;
 - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
 - соблюдение требований к объему доклада;
 - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность:
 - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных несамостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

– гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

– коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

– централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

– унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний:

- 1) Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.
- 2) Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.
- 3) Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.
- 4) Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм

тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Требования к сдаче зачета

Зачет является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Оценка «зачтено» выставляется в результате собеседования по заранее предложенным обучающимся вопросам с учетом результатов текущей аттестации.

5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;

- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;

- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для курсового проектирования;

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;

- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;

- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу, студенты должны вести конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьезное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплин, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 209 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине,	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007

	<p>видеофильмы), техническими средствами обучения: Ноутбук «Aser Extensa» - 1 шт. Проектор «Aser» - 1 шт. Интерактивная доска «Intrwrite» – 1 шт. Телевизор «Elenberg» – 1 шт. Проекционный экран – 1 шт. Аудиосистема «Sven» - 1 шт.</p>	<p>Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). «GTCO Calcomp Interwrite» (бессрочная лицензия коробочной версии)</p>
<p>Аудитория 301 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, техническими средствами обучения: телевизор «Philips», нетбук «HP»</p>	<p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).</p>
<p>Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)</p>	<p>Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «Sony».</p>	<p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).</p>
	<p>Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Aser» - 1 шт.</p>	<p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа EхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.).</p>

		<p>АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p> <p>ПО Курс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	--	---

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, BigBlueButton, Moodle, Прометей, WhatsApp.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр
профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности

Очная, заочная

Составитель аннотации – Борисевич Сергей Петрович, к.и.н., доцент – доцент кафедры
социально-культурного сервиса и туризма

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	Дать будущим специалистам базовые знания и сформировать практические навыки для выполнения профессиональной деятельности в гостиничной индустрии.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства
	Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности
	Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации
	Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы
	Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены
	Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений.
	Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы
Формируемые компетенции (коды)	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
	УК-8.2 Предпринимает необходимые действия по обеспечению безопасности в повседневной жизни и в условиях чрезвычайных ситуаций.
	УК-8.3 Демонстрирует приёмы оказания первой помощи пострадавшему.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, доклад, тестирование.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Зачет