

Документы Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Информация о владельце: "Самарский государственный экономический университет"
ФИО: Кандрашина Елена Александровна
Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Дата подписания: 09.07.2026 12:46:50
Уникальный программный ключ:
2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ГОСТИНИЧНОГО И
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки: Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года 6 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 4 з.е.
в академических часах: 144 ак.ч.

г. Самара, 2026

Разработчики:

Кандидат экономических наук Илюхина Л. А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н; "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт маркетинга, логистики и сервиса	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яхнеева И. В.	Рассмотрено	26.05.2026, № 10

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Задачи изучения дисциплины:

- Сформировать у обучающихся понятийный аппарат в сфере обеспечения безопасности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, изучить нормативно-правовую базу, регулиующую вопросы безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе, освоить принципы построения комплексной системы безопасности;
- Научить студентов анализировать уязвимости конкретных объектов индустрии гостеприимства, овладеть методами оценки рисков и применять их для разработки мер профилактики инцидентов;
- Сформировать у обучающихся практические навыки организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса; использования технических средств безопасности на практике: систем видеонаблюдения, контроля и управления доступом (СКУД), пожарной сигнализации, тревожной кнопки; отработать алгоритмы действий персонала при чрезвычайных ситуациях.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:

ПК-1.2/Зн1 Функции и методы управления материальными, человеческими и финансовыми ресурсами, бизнес-процессами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Уметь:

ПК-1.2/Ум1 Используя различные источники информации, определять направления оптимального использования ресурсов, а также развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса с учетом конъюнктуры рынка и спроса на услуги

Владеть:

ПК-1.2/Вл1 Современными методами сбора, обработки и анализа информации для разработки планов оптимального использования материальных, человеческих и финансовых ресурсов, а также разработки стратегии и тактики развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

ПК-2.2/Зн1 Функции и методы управления материальными, человеческими и финансовыми ресурсами, бизнес-процессами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Уметь:

ПК-2.2/Ум1 Используя различные источники информации, определять направления оптимального использования ресурсов, а также развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка и спроса на услуги

Владеть:

ПК-2.2/Нв1 Современными методами сбора, обработки и анализа информации для разработки планов оптимального использования материальных, человеческих и финансовых ресурсов, а также разработки стратегии и тактики развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 8.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Компетенция	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Введение в специальность, Гостиничное дело, Консультационный проект, Производственная практика: организационно-управленческая практика, Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Управление гостиничным предприятием	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Организация и управление производством, Производственная практика: преддипломная практика, Управление гостиничным предприятием
ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Введение в специальность, Консультационный проект, Производственная практика: организационно-управленческая практика, Управление рестораном	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Организация и управление производством, Производственная практика: преддипломная практика, Управление рестораном

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Индивидуальная контактная работа (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация

Восьмой семестр	144	4	4	2	2	0,15	121,85	Зачет
Всего	144	4	4	2	2	0,15	121,85	18

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	62	1	1	60
Тема 1.1. Угрозы безопасности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса: понятие, виды, классификация	62	1	1	60
Раздел 2. Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	63,85	1	1	61,85
Тема 2.1. Законодательств о в области обеспечения безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	63,85	1	1	61,85

5.2. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тестирование
Промежуточная аттестация	Зачет

№ п/п	Наименование раздела	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
		Текущий	Промежут. аттестация
1	Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса	Тестирование	Зачет
2	Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса	Тестирование	Зачет

6. Оценочные материалы текущего контроля

1. Основы обеспечения безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса

Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)		
1	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Руководитель службы безопасности гостиницы планирует распределение охранников на смены. Какой документ регламентирует минимально необходимую численность персонала службы охраны с учётом категории отеля и количества номеров?</p> <p>А) Должностная инструкция охранника. Б) Положение о службе безопасности отеля. В) Требования антитеррористической защищённости объектов размещения (ПП РФ № 447). Г) Внутренний приказ генерального директора.</p>		ПК-1
	Ответ:	В	
2	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>При управлении ресурсами департамента безопасности необходимо обеспечить хранение видеозаписей с камер наблюдения. Какой нормативный срок хранения записей установлен для гостиниц в РФ?</p> <p>А) Не менее 15 суток. Б) Не менее 30 суток. В) Не менее 60 суток. Г) Не менее 90 суток.</p>		ПК-1
	Ответ:	Б	
3	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Директор гостиничного комплекса выделяет бюджет на модернизацию системы контроля доступа. Какой элемент системы СКУД (системы контроля и управления доступом) является критически важным для обеспечения безопасности номерного фонда?</p> <p>А) Турникеты на входе в лобби. Б) Электронные замки на дверях номеров с функцией аудита событий. В) Домофоны у служебных входов. Г) Система распознавания лиц на парковке.</p>		ПК-1
	Ответ:	Б	
4	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Во время проверки Роспотребнадзора выявлено нарушение: сотрудники службы безопасности не прошли обязательный медосмотр. Кто несёт ответственность за организацию медосмотров персонала в рамках управления ресурсами службы?</p> <p>А) Начальник службы безопасности. Б) Менеджер по персоналу отеля. В) Руководитель медицинской службы. Г) Генеральный директор.</p>		ПК-1
	Ответ:	А	
5	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>1. Какой документ является ключевым для контроля движения скоропортящихся продуктов на складе предприятия питания с точки зрения системы безопасности?</p> <p>а) Накладная на внутреннее перемещение. б) Журнал учёта температурного режима и сроков годности. в) Акт инвентаризации. г) Заявка на закупку.</p>		ПК-2
	Ответ:	б	
6	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Опишите алгоритм действий руководителя службы питания при обнаружении факта порчи крупной партии замороженного мяса из-за сбоя работы холодильной камеры. Какие подразделения нужно задействовать и какие документы оформить?</p>		ПК-2
	Ответ:	<p>Фиксация инцидента (акт с указанием времени, температуры, состояния продукции).</p> <p>Изоляция испорченной партии, предотвращение её использования.</p> <p>Уведомление руководства, службы эксплуатации (для устранения неисправности), технолога и службы безопасности.</p> <p>Проведение внутреннего расследования (проверка журналов температур, опрос персонала, анализ работы оборудования).</p> <p>Оформление актов списания, претензия поставщику/сервисному центру (если вина не на стороне предприятия).</p> <p>Корректирующие действия: проверка всего холодильного оборудования, усиление контроля, обучение персонала.</p>	

7	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Как система управления материальными ресурсами (учёт, контроль, планирование) помогает минимизировать риски, связанные с безопасностью пищевой продукции на предприятии питания? Приведите 3 конкретных примера.</p>	ПК-2
<p>Ответ:</p>	<p>Партионный учёт и прослеживаемость сырья (позволяет быстро отозвать продукцию при выявлении проблем).</p> <p>Контроль сроков годности и ротация по принципу FIFO (First In, First Out) — предотвращает использование просроченных продуктов.</p> <p>Нормирование расхода сырья по техкартам — снижает риски нарушений технологии и перерасхода, который может маскировать хищения.</p>	
8	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Представьте, что вы руководитель департамента питания. В ходе внеплановой проверки Роспотребнадзора выявлены нарушения условий хранения сухих продуктов (повышенная влажность, следы грызунов). Какие управленческие решения вы примете в краткосрочной и долгосрочной перспективе для устранения рисков и недопущения повторения ситуации?</p>	ПК-2
<p>Ответ:</p>	<p>Краткосрочно: изолировать и проверить всю партию продуктов, провести санитарную обработку, временно закрыть проблемную зону, усилить контроль.</p> <p>Долгосрочно: модернизировать складское помещение (вентиляция, герметизация), внедрить регулярный мониторинг параметров среды, заключить договор на дератизацию/дезинсекцию, пересмотреть график уборок, обучить персонал правилам хранения.</p>	
9	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Опишите алгоритм действий руководителя службы безопасности при выявлении недостачи материальных ресурсов (например, раций, бронешитов) в подразделении. Укажите не менее 4 этапов, включая документальное оформление и меры по предотвращению повторных случаев.</p>	ПК-1
<p>Ответ:</p>	<p>Фиксация факта недостачи в акте с участием комиссии.</p> <p>Служебное расследование: опрос сотрудников, проверка записей СКУД, видеонаблюдения.</p> <p>Оформление объяснительных записок, при необходимости — обращение в правоохранительные органы.</p> <p>Внесение корректировок в систему учёта ТМЦ, усиление контроля (например, внедрение RFID-меток), пересмотр должностных инструкций.</p>	
10	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Как руководитель департамента безопасности вы должны распределить ограниченный бюджет между тремя направлениями: обновление системы видеонаблюдения, обучение персонала действиям при ЧС, закупка средств индивидуальной защиты. Предложите критерии приоритизации этих расходов с учётом требований законодательства и специфики отеля на 120 номеров в центре города.</p>	ПК-1
<p>Ответ:</p>	<p>Приоритет 1 — обновление видеонаблюдения (требование ПП РФ № 447 о непрерывном контроле уязвимых зон).</p> <p>Приоритет 2 — обучение персонала (обязательные тренировки по эвакуации, антитеррористическая подготовка).</p> <p>Приоритет 3 — СИЗ (актуально при наличии рисков техногенных аварий, но менее критично в городской гостинице).</p> <p>Критерии: соответствие нормативам, уровень риска, стоимость жизненного цикла решения, влияние на репутацию отеля.</p>	
11	<p>Расположите действия менеджера по управлению запасами при выявлении дефицита расходных материалов в службе housekeeping.</p> <p>А. Проверка текущих остатков на центральном складе.</p> <p>Б. Анализ причин дефицита (ошибки планирования, повышенный расход и т. д.).</p> <p>В. Формирование срочной заявки на закупку или внутреннее перемещение.</p> <p>Г. Уведомление руководителя службы о сложившейся ситуации.</p> <p>Д. Контроль исполнения заявки и восполнения запаса.</p>	ПК-1, ПК-2
<p>Ответ:</p>	<p>А → Г → Б → В → Д.</p>	
12	<p>Расположите этапы проведения инвентаризации материальных ценностей на складе гостиницы в правильной последовательности.</p> <p>А. Подготовка инвентаризационных описей и формирование комиссии.</p> <p>Б. Фактический подсчёт, взвешивание, обмер ценностей.</p> <p>В. Сверка фактических данных с учётными, выявление расхождений.</p> <p>Г. Оформление итоговых документов (акт, сличительная ведомость).</p> <p>Д. Принятие управленческих решений по урегулированию расхождений (списание, оприходование, взыскание).</p>	ПК-1, ПК-2
<p>Ответ:</p>	<p>А → Б → В → Г → Д.</p>	

13	Расположите шаги организации контроля расхода моющих средств в прачечной отеля в логическом порядке. А. Установление норм расхода моющих средств на единицу продукции (кг белья). Б. Разработка регламента контроля расхода и назначения ответственных лиц. В. Ежемесячный анализ фактических расходов и сравнение с нормативами. Г. Выявление отклонений и причин перерасхода. Д. Корректировка норм и внесение изменений в регламент при необходимости.	ПК-1, ПК-2
	Ответ: Б → А → В → Г → Д.	
14	Соотнесите метод контроля материальных ресурсов отеля/ресторана с его описанием.	ПК-1, ПК-2
	Ответ: 1 — А, 2 — Б, 3 — В, 4 — Г.	
15	Соотнесите документ, используемый при управлении материальными ресурсами отеля/ресторана, с его назначением.	ПК-1, ПК-2
	Ответ: 1 — А, 2 — Б, 3 — В, 4 — Г.	

2. Практические аспекты организации безопасности гостиничного и ресторанного бизнеса

Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Выберите один правильный ответ В отеле категории «4 звезды» произошёл инцидент: гость пожаловался на пропажу ценностей из номера. При анализе выяснилось, что система видеонаблюдения в коридоре была неисправна. Какой управленческий инструмент должен был предотвратить эту ситуацию? А) Ежемесячный финансовый отчёт службы безопасности. Б) График регламентного технического обслуживания оборудования. В) Должностная инструкция горничной. Г) План эвакуации при пожаре.	ПК-1	
	Ответ: Б		
2	Выберите один правильный ответ При управлении материальными ресурсами в ресторане руководитель отдела выявил расхождение между фактическим наличием алкоголя и данными в ЕГАИС. Какое действие приоритетно с позиции системы безопасности бизнеса? а) Списать недостачу за счёт прибыли предприятия. б) Провести внутреннее расследование, зафиксировать расхождение и уведомить ответственных лиц, сверить данные с накладными и актами. в) Игнорировать расхождение, если оно незначительное. г) Переложить ответственность на кладовщика без дополнительной проверки.	ПК-2	
	Ответ: б		
3	Выберите один правильный ответ Какой метод минимизирует риски хищения материальных ценностей при передаче смены между материально ответственными лицами в службе питания гостиницы? а) Устная передача информации о запасах. б) Передача ключей без фиксации остатков. в) Совместный пересчёт ТМЦ с оформлением акта приёма-передачи и фиксацией показаний счётчиков/весов. г) Доверие к отчёту предыдущего сотрудника без проверки.	ПК-2	
	Ответ: в		
4	Выберите один правильный ответ В рамках системы безопасности предприятия питания критически важным при выборе поставщика сырья является: а) Минимальная цена без проверки документов. б) Наличие сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств и протоколов лабораторных испытаний, а также аудит поставщика. в) Рекомендации знакомых без документального подтверждения. г) Только скорость доставки.	ПК-2	
	Ответ: б		
5	Выберите один правильный ответ Какой инструмент позволяет руководителю департамента питания оперативно выявить аномалии в расходе продуктов (например, сверхнормативное списание мяса)? а) Ежедневный отчёт о выручке. б) Технологические карты блюд и отчёт о фактическом расходе сырья в сопоставлении с плановым (на основе проданных блюд). в) График отпусков персонала. г) Меню на текущую неделю.	ПК-2	
	Ответ: б		

6	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Объясните, как интеграция системы учёта материальных ресурсов (например, 1С:Общепит) с видеонаблюдением и контролем доступа может повысить уровень безопасности предприятия питания. Приведите 2–3 сценария использования такой интеграции.</p> <p>Ответ:</p> <p>Сопоставление времени списания ТМЦ с видеозаписями — выявление несанкционированных действий при списании.</p> <p>Контроль доступа в складские помещения: только уполномоченные лица могут проводить операции в учётной системе и физически находиться на складе.</p> <p>Анализ инцидентов: при расхождении данных учёта и фактического наличия видеоархив помогает установить виновных.</p>	ПК-2
7	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Разработайте краткий чек-лист (5–7 пунктов) для ежедневной проверки безопасности материальных ресурсов в холодном цехе ресторана. На какие критические контрольные точки (ККТ) должен обратить внимание руководитель?</p> <p>Ответ:</p> <p>Проверка температурного режима в холодильниках/морозильниках (фиксация в журнале).</p> <p>Контроль сроков годности сырья и полуфабрикатов (принцип FIFO).</p> <p>Оценка санитарного состояния оборудования и поверхностей.</p> <p>Проверка целостности упаковки и маркировки продуктов.</p> <p>Контроль доступа в цех (наличие посторонних лиц, использование СИЗ персоналом).</p> <p>Сверка остатков скоропортящихся продуктов с учётными данными.</p> <p>Проверка исправности аварийного освещения и сигнализации.</p>	ПК-2
8	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Перечислите 3 ключевых показателя эффективности (KPI) для оценки работы службы безопасности отеля. Для каждого KPI укажите, как он связан с управлением ресурсами департамента (например, кадровыми, техническими, финансовыми).</p> <p>Ответ:</p> <p>Количество выявленных нарушений безопасности в месяц — отражает эффективность использования кадровых ресурсов и качество обучения.</p> <p>Процент исправного оборудования СКУД/видеонаблюдения — показывает рациональность расходования бюджета на техобслуживание и своевременность закупок.</p> <p>Среднее время реагирования на инцидент — демонстрирует оптимизацию распределения персонала по зонам отеля.</p>	ПК-1
9	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>В ресторане при отеле сработала пожарная сигнализация. Опишите, какие ресурсы (людские, технические, информационные) должен задействовать руководитель службы безопасности для координации действий. Укажите последовательность управления этими ресурсами.</p> <p>Ответ:</p> <p>Людские: вызов дежурной смены охраны, координация с администратором, эвакуаторами.</p> <p>Технические: активация системы оповещения, разблокировка аварийных выходов, отключение вентиляции.</p> <p>Информационные: уведомление экстренных служб, оповещение гостей через SMS/громкую связь, фиксация хронологии событий в журнале.</p> <p>Последовательность: оценка угрозы → эвакуация → локализация очага → взаимодействие с МЧС → анализ инцидента.</p>	ПК-1
10	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Предложите меры по оптимизации использования рабочего времени сотрудников службы безопасности без снижения уровня защищённости отеля. Рассмотрите варианты ротации персонала, автоматизации рутинных задач и кросс-функционального взаимодействия с другими департаментами (например, с инженерной службой).</p>	ПК-1

	<p>Ответ:</p> <p>Внедрение ПО для автоматического формирования отчётов о патрулировании (сокращение времени на бумажную работу).</p> <p>Совместные обходы с инженерами для выявления технических неисправностей (экономия времени на дублирование проверок).</p> <p>Гибкий график смен с учётом пиковой нагрузки (регистрация/выезд гостей).</p> <p>Использование мобильных терминалов для фиксации нарушений вместо ручных записей.</p> <p>Обучение сотрудников смежным навыкам (первая помощь, работа с СКУД) для взаимозаменяемости.</p>	
11	<p>Соотнесите вид материальных ресурсов гостиницы с примером ресурса</p> <p>Ответ: 1 — Б, 2 — А, 3 — В, 4 — Г.</p>	ПК-1, ПК-2
12	<p>Соотнесите функцию управления материальными ресурсами отеля/ресторана с её содержанием.</p> <p>Ответ: 1 — А, 2 — Б, 3 — В, 4 — Г.</p>	ПК-1, ПК-2
13	<p>Соотнесите подразделение гостиницы/предприятия питания с основной категорией расходующих им материальных ресурсов</p> <p>Ответ: 1 — А, 2 — Б, 3 — В, 4 — Г.</p>	ПК-1, ПК-2
14	<p>Расположите этапы процесса закупки продуктов питания для ресторана отеля в правильной последовательности.</p> <p>А. Заключение договора с поставщиком.</p> <p>Б. Формирование заявки на закупку на основе плана производства.</p> <p>В. Приёмка товара по количеству и качеству.</p> <p>Г. Мониторинг рынка поставщиков и выбор контрагента.</p> <p>Д. Внесение данных о поступившем товаре в учётную систему.</p> <p>Ответ: Б → Г → А → В → Д.</p>	ПК-1, ПК-2
15	<p>Расположите шаги процедуры списания постельного белья в гостинице в правильном порядке.</p> <p>А. Составление акта списания комиссией.</p> <p>Б. Выявление белья, непригодного к дальнейшему использованию.</p> <p>В. Утверждение акта руководителем подразделения.</p> <p>Г. Внесение записи о списании в учётную систему.</p> <p>Д. Физическое изъятие белья из оборота и передача на утилизацию/в переработку.</p> <p>Ответ: Б → А → В → Г → Д.</p>	ПК-1, ПК-2

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Зачет восьмой семестр

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие основные угрозы безопасности характерны для гостиничного бизнеса, и как они классифицируются по источникам возникновения?</p>	<p>Ответ:</p> <p>Основные угрозы в гостиничном бизнесе делятся на внешние и внутренние. К внешним относят криминальные посягательства (кражи, вандализм), террористические угрозы, природные и техногенные ЧС, а также репутационные риски из-за негативных отзывов. Внутренние угрозы связаны с действиями персонала (хищения, утечка данных, халатность), неисправностью оборудования, нарушениями технологических процессов. Для минимизации рисков применяют комплексный подход: физическую охрану, технические средства, регламенты и обучение сотрудников.</p>	ПК-1, ПК-2
2	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>В чём заключается роль службы безопасности в гостинице, и какие ключевые функции она выполняет?</p>	<p>Ответ:</p> <p>Служба безопасности — центральное звено системы защиты объекта. Её основные функции: охрана периметра и внутренних зон, контроль доступа, видеонаблюдение, реагирование на инциденты, взаимодействие с правоохранительными органами. Дополнительно служба участвует в разработке антикризисных планов, проводит инструктажи для персонала, проверяет контрагентов и кандидатов при приёме на работу. Важная задача — обеспечение конфиденциальности данных гостей и предотвращение утечек информации.</p>	ПК-1, ПК-2
3	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие технические средства используются для обеспечения безопасности в гостиницах, и как они интегрируются в единую систему?</p>		ПК-1, ПК-2

	<p>Ответ: В гостиницах применяют системы контроля и управления доступом (СКУД), видеонаблюдение, охранную и пожарную сигнализацию, датчики движения и протечек, системы оповещения и эвакуации. Эти компоненты объединяют в интегрированную платформу, которая позволяет централизованно управлять безопасностью: фиксировать события, автоматически реагировать на тревоги, вести архив записей и предоставлять отчёты. Интеграция повышает скорость реагирования и снижает риски человеческого фактора.</p>	
4	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Как организуется система контроля доступа в гостиничном комплексе, и какие технологии применяются для идентификации гостей и персонала?</p> <p>Ответ: Контроль доступа реализуется через СКУД: турникеты, электронные замки, шлагбаумы. Для идентификации используют RFID-карты, биометрические данные (отпечатки пальцев, распознавание лиц), мобильные ключи через приложения. Зоны доступа разграничивают по уровням: общие помещения, служебные зоны, хранилища ценностей. Важен принцип «минимальных привилегий»: сотрудник получает доступ только к тем зонам, которые необходимы для выполнения обязанностей.</p>	ПК-1, ПК-2
5	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Какие меры обеспечивают пожарную безопасность в гостиницах и ресторанах, и какие нормативные документы регламентируют эти требования?</p> <p>Ответ: Меры пожарной безопасности включают установку автоматических систем сигнализации и пожаротушения, наличие эвакуационных выходов и планов эвакуации, регулярную проверку огнетушителей и гидрантов, обучение персонала действиям при пожаре. Основные нормативные документы — Федеральный закон № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», Правила противопожарного режима (Постановление Правительства № 1479), СП и ГОСТы по системам противопожарной защиты. В ресторанах дополнительно учитывают риски, связанные с кухонным оборудованием и хранением горючих материалов.</p>	ПК-1, ПК-2
6	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Как обеспечивается безопасность пищевой продукции в ресторанном бизнесе, и какие системы контроля применяются?</p> <p>Ответ: Безопасность пищевой продукции достигается через внедрение системы ХАССП (НАССР), которая позволяет выявлять критические контрольные точки на всех этапах — от закупки сырья до подачи блюда. Ключевые меры: соблюдение температурного режима хранения, контроль сроков годности, раздельное хранение сырья и готовых продуктов, санитарная обработка оборудования и помещений, медицинские осмотры персонала. Регулярные проверки Роспотребнадзора и внутренний аудит помогают поддерживать высокие стандарты безопасности.</p>	ПК-1, ПК-2
7	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Какие риски связаны с информационной безопасностью в гостиничном и ресторанном бизнесе, и как их минимизировать?</p> <p>Ответ: Риски включают утечки персональных данных гостей, кибератаки на платёжные системы, несанкционированный доступ к базам бронирования. Для защиты применяют шифрование данных, многофакторную аутентификацию, регулярное обновление ПО, резервное копирование, обучение сотрудников основам кибергигиены. Важно соблюдать требования ФЗ «О персональных данных» и стандарты PCI DSS для обработки платёжной информации.</p>	ПК-1, ПК-2
8	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Как организуется эвакуация гостей и персонала при чрезвычайных ситуациях, и какие элементы включает план действий?</p> <p>Ответ: План эвакуации разрабатывают с учётом особенностей здания: указывают маршруты выхода, места сбора, ответственных лиц, способы оповещения. В него включают инструкции для разных сценариев — пожар, угроза теракта, стихийное бедствие. Персонал регулярно тренируется по этим планам, проводятся учения. Важны наглядные материалы (схемы, указатели), системы громкоговорящей связи и дублирующие каналы оповещения (SMS, мобильные приложения).</p>	ПК-1, ПК-2
9	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Какие особенности обеспечения безопасности существуют в ресторанах при проведении массовых мероприятий, и какие дополнительные меры требуются?</p> <p>Ответ: При массовых мероприятиях возрастает риск перегрузки эвакуационных путей, конфликтов между гостями, нарушений санитарных норм. Дополнительные меры: усиленный контроль доступа, привлечение временного персонала службы безопасности, проверка гостей на наличие запрещённых предметов, организация отдельных зон для разных категорий посетителей. Важно согласовать план с органами правопорядка, предусмотреть резервные выходы и точки сбора, а также контролировать соблюдение противопожарных требований.</p>	ПК-1, ПК-2
10	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Как проводится аудит безопасности в гостинично-ресторанном комплексе, и из каких этапов он состоит?</p>	ПК-1, ПК-2

Ответ:	Аудит безопасности — это комплексная оценка уязвимостей объекта. Этапы: анализ документации (регламенты, инструкции, договоры с охранными фирмами), осмотр территории и помещений, проверка работоспособности технических средств, интервью с персоналом, моделирование инцидентов. По итогам составляют отчёт с перечнем выявленных рисков и рекомендациями по их устранению. Аудит проводят регулярно (не реже раза в год) или после значимых изменений в инфраструктуре либо при возникновении инцидентов.
--------	---

7.1. Уровни овладения

Компетенция: ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Индикатор достижения компетенции: ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Индикатор достижения компетенции: ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 548 с - 978-5-534-17570-7. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/587573> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
2. Управление недвижимостью: учебник для вузов / А. В. Талонов, Н. А. Атаманова, В. Б. Воронцов [и др.] - Москва: Юрайт, 2026. - 327 с - 978-5-534-21759-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/582892> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
3. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 314 с - 978-5-534-16985-0. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/598755> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
4. Безопасный отдых и туризм: учебник для вузов / Г. М. Суворова, В. Н. Приходько, С. А. Морозов, А. В. Кузнецов, Л. М. Смирнова. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 192 с - 978-5-534-21430-7. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/584832> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
5. Сергеев, А. А. Экономическая безопасность предприятия: учебник и практикум для вузов / А. А. Сергеев. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 275 с - 978-5-534-14436-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/586648> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Администрирование отеля: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. - Москва: Юрайт, 2026. - 444 с - 978-5-534-16404-6. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/588100> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
2. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 502 с - 978-5-534-15142-8. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/585632> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
3. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. Автюхова. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 220 с - 978-5-534-17356-7. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/585108> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. - Москва: Юрайт, 2026. - 751 с - 978-5-534-14187-0. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/588429> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://pravo.gov.ru/> - Государственная система правовой информации «Официальный интернет-портал правовой информации»
2. <http://www.gks.ru/> - Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики)

Ресурсы «Интернет»

1. <http://www.pravo.gov.ru/ips/> - Информационно-правовая система «Законодательство России»
2. <https://regulation.gov.ru> - Федеральный портал проектов нормативных правовых актов
3. <http://www.gov.ru> - Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия»)

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. МойОфис;
2. 1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3 (работает на платформе 8.2);
3. 1С:Предприятие 8. Общепит;
4. "Astra Linux Special Edition" РУСБ.10015-01;
5. МойОфис Стандартный 2.;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

1. КонсультантПлюс;
2. справочно-правовая система "Гарант-Максимум";

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения