

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Организация обеспечения безопасности гостиничного дела

Код модуля
1158244(1)

Модуль
Нормативно-правовые основы гостиничной
деятельности

Екатеринбург

Оценочные материалы составлены автором(ами):

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Подразделение
1	Скачкова Ольга Александровна	без ученой степени, без ученого звания	Преподаватель	управления в сфере физической культуры и спорта

Согласовано:

Управление образовательных программ

С.А. Иванченко

Авторы:

- Скачкова Ольга Александровна, Преподаватель, управления в сфере физической культуры и спорта

1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ Организация обеспечения безопасности гостиничного дела

1.	Объем дисциплины в зачетных единицах	3	
2.	Виды аудиторных занятий	Лекции Практические/семинарские занятия	
3.	Промежуточная аттестация	Зачет	
4.	Текущая аттестация	Контрольная работа	1
		Эссе	1

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ Организация обеспечения безопасности гостиничного дела

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предъявление должно подтвердить факт освоения предметного содержания данной дисциплины, указанного в табл. 1.3 РПМ-РПД.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)	Контрольно-оценочные средства для оценивания достижения результата обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-13 -Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания	П-1 - Своевременно реагировать на запросы времени относительно обеспечения безопасности и охраны труда П-2 - Решать конфликтные ситуации, касающиеся безопасности и ОТ П-3 - Подготавливать предложения по совершенствованию сферы ОТ и безопасности в гостиничном предприятии	Зачет Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Эссе

3. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

3.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.60		
Текущая аттестация на лекциях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>контрольная работа</i>	5,10	100
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.40		
Промежуточная аттестация по лекциям – зачет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.60		
2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.40		
Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>эссе</i>	5,14	100
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям – 1.00		
Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям – нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям – 0.00		
3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий – не предусмотрено		
Текущая аттестация на лабораторных занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям – нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий – не предусмотрено		
Текущая аттестация на онлайн-занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено		

Промежуточная аттестация по онлайн-занятиям –нет
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено

3.2. Процедуры текущей и промежуточной аттестации курсовой работы/проекта

Текущая аттестация выполнения курсовой работы/проекта	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент текущей аттестации выполнения курсовой работы/проекта– не предусмотрено		
Весовой коэффициент промежуточной аттестации выполнения курсовой работы/проекта– защиты – не предусмотрено		

4. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

4.1. В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по дисциплине модуля (табл. 4) в рамках контрольно-оценочных мероприятий на соответствие указанным в табл.1 результатам обучения (индикаторам).

Таблица 4

Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

Результаты обучения	Критерии оценивания учебных достижений, обучающихся на соответствие результатам обучения/индикаторам
Знания	Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Умения	Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Опыт /владение	Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов.
Другие результаты	Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов. Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения. Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения.

4.2 Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля) используется универсальная шкала (табл. 5).

Таблица 5

Шкала оценивания достижения результатов обучения (индикаторов) по уровням

Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов)				
№ п/п	Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание)	Шкала оценивания		
		Традиционная характеристика уровня		Качественная характеристика уровня
1.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты в полном объеме, замечаний нет	Отлично (80-100 баллов)	Зачтено	Высокий (В)
2.	Результаты обучения (индикаторы) в целом достигнуты, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения	Хорошо (60-79 баллов)		Средний (С)
3.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты не в полной мере, есть замечания	Удовлетворительно (40-59 баллов)		Пороговый (П)
4.	Освоение результатов обучения не соответствует индикаторам, имеются существенные ошибки и замечания, требуется доработка	Неудовлетворительно (менее 40 баллов)	Не зачтено	Недостаточный (Н)
5.	Результат обучения не достигнут, задание не выполнено	Недостаточно свидетельств для оценивания		Нет результата

5. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

5.1. Описание аудиторных контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля

5.1.1. Лекции

Самостоятельное изучение теоретического материала по темам/разделам лекций в соответствии с содержанием дисциплины (п. 1.2. РПД)

5.1.2. Практические/семинарские занятия

Примерный перечень тем

1. Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг
2. Система комплексной безопасности гостиницы
3. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы
4. Система информационной безопасности на предприятиях гостиницы
5. Организация инженерно-технической защиты и противопожарной безопасности

гостиничного предприятия

6. Проведения аудита безопасности гостиницы

Примерные задания

Практические занятия проходят в форме семинаров. Примерные задания к семинарским занятиям:

Семинар по теме "Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг"

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме круглого стола

Предварительная подготовка студентов:

Студентам следует проанализировать:

нормативную документацию и учебную литературу из списка рекомендованной литературы и подготовить краткий обзор содержания нормативных документов в виде презентации по следующему плану:

- название документа;
- краткий обзор требований из основных разделов с пояснениями и примерами
- перечень задач и функций службы безопасности гостиницы
- примерный план договора на оказание услуг ЧОП

Семинар по теме "Система информационной безопасности на предприятиях гостиницы"

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме круглого стола.

Предварительная подготовка студентов:

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу и составить презентацию на 7-10 минут. Тематика презентаций:

- Контроль за психологическим климатом в коллективе.
- Организация безопасности VIP гостей
- Виды компьютерных преступлений и борьба с ними.
- Схема действий службы безопасности при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потере ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей.
- Правовые основы видеонаблюдения. Требования к материалам видеонаблюдения, представляемые в судебные и правоохранительные органы.
- Понятие о документах с грифом «коммерческая тайна», «секретно», служебного пользования» и правила работы с ними персонала и проверяющих.

Семинар по теме "Организация инженерно-технической и противопожарной безопасности гостиничного предприятия"

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме круглого стола.

Предварительная подготовка студентов:

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу, и составить презентацию на 7-10 минут по примерному плану: тематика презентаций

1. Обязанности обслуживающего персонала и охраны по организации эвакуации людей и другим действиям на случай возникновения пожара
2. Средства, препятствующие распространению пожара
3. Средства пожаротушения: спасательные покрывала, огнетушители
4. Средства эвакуации
5. Индивидуальные средства спасения
6. Разработка мероприятий по пожарной безопасности

Семинар по теме "Проведения аудита безопасности гостиницы"

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме круглого стола

Предварительная подготовка студентов:

Основные требования к структуре и содержанию презентации (оценочные критерии)

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу и подготовить презентацию по следующему плану: темы презентаций:

1. Структура паспорта безопасности гостиницы
 2. Оценка комплексной безопасности и состояния защищенности гостиницы
 3. Роль службы безопасности гостиницы
- LMS-платформа – не предусмотрена

5.2. Описание внеаудиторных контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по дисциплине модуля

Разноуровневое (дифференцированное) обучение.

Базовый

5.2.1. Контрольная работа

Примерный перечень тем

1. Характеристика основных правовых источников в области безопасности гостиничного дела
2. Основные направления обеспечения безопасности в гостинице
3. Комплекс организационных и технических мер. Задачи и функции основных элементов системы безопасности
4. Организационная структура службы безопасности в гостинице
5. Классификация технических средств обеспечения безопасности в гостинице
6. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц
7. Система обеспечения пожарной безопасности
8. Документы, разрабатываемые на всех стадиях процесса обеспечения питания в гостинице
9. Современные средства экологической безопасности в гостинице
10. Анализ системы безопасности гостиницы

Примерные задания

На примере действующей гостиницы рассмотреть основные направления системы безопасности. Проанализировать систему безопасности с учетом основных правовых источников в области безопасности гостиниц. Назвать достоинства и недостатки системы безопасности выбранной гостиницы.

Рассмотреть организационную структуру службы безопасности на примере действующей гостиницы или разработать структуру службы безопасности самостоятельно.

В соответствии с нормативно-правовыми документами разработать мероприятия антитеррористической защищенности гостиниц.

Разработать систему мониторинга безопасности пищевой продукции на выбранном предприятии

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.2. Эссе

Примерный перечень тем

1. Экологическая безопасность в гостинице
2. Комплексная безопасность гостиницы

Примерные задания

Эссе - письменное представление студента выбранного объекта, тематики исследования.

Объем текста должен составлять 3-5 печатных листа. В представленном эссе студент отвечает на вопросы:

- Какие решения принять для экологической безопасности гостиницы
 - Законодательное регулирование экологической безопасности предприятия
 - Какие существуют системы комплексной безопасности в гостиницах
 - Свои рекомендации по оснащению системами безопасности гостиничных комплексов
- LMS-платформа – не предусмотрена

5.3. Описание контрольно-оценочных мероприятий промежуточного контроля по дисциплине модуля

5.3.1. Зачет

Список примерных вопросов

1. Функции и задачи комплексной системы безопасности гостиниц
 2. Угрозы для гостиничного предприятия(внешние и внутренние)
 3. Угрозы внешней среды: политико-экономические, природные и биологические
 4. Террористические угрозы
 5. Система комплексной безопасности гостиницы
 6. Общие меры обеспечения безопасности гостиницы
 7. Задачи службы безопасности гостиницы
 8. Законы РФ, нормативные документы обеспечения безопасности в гостиницах
 9. Предупреждение проникновения в помещения, охраняемые зоны и на территорию гостиничного объекта
 10. Обеспечение контроля порядка вноса (выноса) материальных ценностей и опасных предметов в гостинице
 11. Простые технические средства охраны и ограничения доступа гостиницы
 12. Системы охранной сигнализации
 13. Средства и меры обеспечения информационной безопасности
 14. Права и обязанности начальника и сотрудников службы безопасности
 15. Проведение аудита безопасности гостиницы
 16. Нормативно-правовые документы, регламентирующие безопасность гостиниц
 17. Система экологической безопасности гостиниц
 18. Технология взаимодействия с региональным управлением МЧС РФ, МВД
 19. Вероятные каналы утечки информации в процессе профессиональной деятельности сотрудников
 20. Криминальные угрозы
- LMS-платформа – не предусмотрена

5.4 Содержание контрольно-оценочных мероприятий по направлениям воспитательной деятельности

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения	Контрольно-оценочные мероприятия
Профессиональное воспитание	целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях	Технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности	ПК-13	П-2	Зачет Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Эссе