

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.08.2026 09:49:59
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf106b7fc5323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
24 июня 2026 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
профиль «Организация и управление в международном гостиничном бизнесе»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.В.08

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
21 мая 2026 г., протокол №09

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н., доцент
Рецензент: Перла Я.Н., управляющая
отелем «Benedict Hotel&SPA»,
ООО «Никольское»

Химки 2026

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенций УК-8, ПК-3 средствами дисциплины «Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства».

Задачи дисциплины:

- 1) развитие у обучающихся знаний об основных рисках и способах обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства;
- 2) формирование у обучающихся понимания основных принципов сохранения жизни, здоровья имущества, природной среды, обеспечения устойчивого развития общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков применения технологических новаций при обслуживании потребителей услуг предприятия индустрии гостеприимства с целью обеспечения их безопасности.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности. УК-8.2. Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций	Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности для обучающегося и принимать меры по ее предупреждению, оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности.
Технологический	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и	Знает спецификацию услуг и современные технологии обслуживания в организациях

	учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	общественного питания на основе современных технологий. ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет применять современные технологии оказания услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками совершенствования технологий оказания услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Обеспечение безопасности предприятий индустрии гостеприимства», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	38	38	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	18	18	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	16	16	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или)	2	2	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	-
лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)			
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	70	70	-
СРУз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	36	36	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
Форма промежуточной аттестации	экзамен		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Безопасность предприятия индустрии гостеприимства	Основные понятия и определения. Безопасность и менеджмент безопасности. Угрозы и риски. Уровни обеспечения безопасности. Основные нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности в сфере гостеприимства. Компоненты безопасности. Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.
2	Структура службы безопасности гостиничного предприятия	Организационная структура службы безопасности предприятия индустрии гостеприимства. Рабочая структура службы безопасности предприятия индустрии гостеприимства. Анализ коммуникационных процессов в предприятии индустрии гостеприимства и разработка предложений по повышению их эффективности
3	Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности и функционирования службы безопасности	Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице. Общая характеристика единой интегрированной системы безопасности гостиницы. Антитеррористическая защищенность. Акт

	гостиничного предприятия	категорирования и паспорт антитеррористической защищенности объекта.
4	Частная охранная деятельность в гостиничном предприятии	Правовые основы частной охранной деятельности в РФ. Требования к подготовке руководителей служб безопасности и их ведущих сотрудников. Основные подходы, роль и место управления конфликтами в развитии управленческих отношений в гостиничном деле в частной охранной деятельности
5	Кадровые меры обеспечения безопасности	Кадровые меры обеспечения безопасности. Особенности кадровой работы по подбору сотрудников служб безопасности. Надежность персонала и ее обеспечение. Технология управления конфликтными ситуациями среди сотрудников служб безопасности в гостиничном деле
6	Система контроля и управления доступом на предприятии индустрии гостеприимства	Назначение и состав системы. Автономные и интегрированные комплекты дверного оборудования. Типы доступа. Дополнительные задачи систем контроля и управления доступом: биллинг и контроль за добросовестностью работы. Проблема повторного прохода и обхода датчиков. Типы считывателей. Телевизионные системы охраны и наблюдения. Задачи системы. Камеры: типы матриц и объективов. Мониторы. Регистраторы. Датчики движения. Поворотные устройства. Кожухи. Видео-коммутаторы. Информационная безопасность на предприятии индустрии гостеприимства
7	Интегрированные технические средства обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства	Интеграция на уровне реле и исполнительных устройств. Компьютерные интегрированные системы. Требования и ограничения на использование интегрированных систем безопасности. Предложения по повышению эффективности коммуникационных процессов в организации службы безопасности
8	Пожарная безопасность на предприятии индустрии гостеприимства	Основные понятия. Причины возникновения пожаров и взрывов. Меры пожарной безопасности в предприятии индустрии гостеприимства. Системы и средства тушения пожаров. Порядок проведения эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара. Технология управления конфликтными ситуациями при пожаре
9	Комплексные системы безопасности на предприятии индустрии гостеприимства	Санитарно-эпидемиологическая безопасность. Экологическая безопасность. Информационная безопасность. Экономическая безопасность. Кадровая безопасность. Юридическая безопасность

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины		Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)	СРО
---	--	--	-------------	---	-----

		Формируемая компетенция		Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Безопасность предприятия индустрии гостеприимства	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
2.	Структура службы безопасности гостиничного предприятия	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
3.	Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности и функционирования службы безопасности гостиничного предприятия	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
4.	Частная охранная деятельность в гостиничном предприятии	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
5.	Кадровые меры обеспечения безопасности	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
6.	Система контроля и управления доступом на предприятие индустрии гостеприимства	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
7.	Интегрированные технические средства обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
8.	Пожарная безопасность на предприятии индустрии гостеприимства	УК-8 ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
9.	Комплексные системы безопасности на предприятии индустрии гостеприимства	УК-8 ПК-3	6	2	2	-	-	-	4
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	УК-8 ПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	УК-8 ПК-3	36	2	-	-	-	2	34
	Всего часов		108	38	18	-	16	4	70

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям)

включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Безопасность предприятия индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о необходимости создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о безопасности, менеджменте безопасности, угрозах и рисках, уровнях обеспечения безопасности, основных нормативных актах, направленных на обеспечение безопасности в сфере гостеприимства.

Тема 2. Структура службы безопасности гостиничного предприятия

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о структуре службы безопасности гостиничного предприятия, о существующих коммуникационных процессах в предприятиях индустрии гостеприимства.

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), практическое задание.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре службы безопасности предприятий индустрии гостеприимства.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений анализировать коммуникационные процессы в предприятии индустрии гостеприимства и разрабатывать предложения по повышению их эффективности

Тема 3. Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности и функционирования службы безопасности гостиничного предприятия

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о функционировании службы безопасности гостиничного предприятия.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о функционировании службы безопасности гостиничного предприятия.

Тема 4. Частная охранный деятельность в гостиничном предприятии

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о функциях частных охранных предприятий в сфере гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о правовых основах частной охранный деятельности в РФ, о требования к подготовке руководителей служб безопасности и их ведущих сотрудников.

Тема 5. Кадровые меры обеспечения безопасности

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о кадровых мерах обеспечения безопасности.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), решение кейс-задачи.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях кадровой работы по подбору сотрудников служб безопасности.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений определять пути решения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в деятельности гостиничного предприятия.

Тема 6. Система контроля и управления доступом на предприятие индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях систем контроля и управления доступом на предприятиях индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: доклад (в форме презентации).

Выполнение доклада в форме презентации на выявление сформированности знаний о существующих системах контроля и управления доступом на предприятие индустрии гостеприимства.

Тема 7. Интегрированные технические средства обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о технических средствах обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о технических средствах обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства.

Тема 8. Пожарная безопасность на предприятии индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Выполнение группового проекта на выявление сформированности умений организовать работу по эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара.

Тема 9. Комплексные системы безопасности на предприятии индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях работы комплексных систем безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях работы комплексных систем безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Безопасность предприятия индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о безопасности, менеджменте безопасности, угрозах и рисках, уровнях обеспечения безопасности, основных нормативных актах, направленных на обеспечение безопасности в сфере гостеприимства.

Тема 2. Структура службы безопасности гостиничного предприятия

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре службы безопасности предприятий индустрии гостеприимства.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений анализировать коммуникационные процессы в предприятии индустрии гостеприимства и разрабатывать предложения по повышению их эффективности.

Тема 3. Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности и функционирования службы безопасности гостиничного предприятия

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о функционировании службы безопасности гостиничного предприятия.

Тема 4. Частная охранная деятельность в гостиничном предприятии

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о правовых основах частной охранной деятельности в РФ, о требованиях к подготовке руководителей служб безопасности и их ведущих сотрудников.

Тема 5. Кадровые меры обеспечения безопасности

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о кадровых мерах обеспечения безопасности.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений определять пути решения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в деятельности гостиничного предприятия.

Тема 6. Система контроля и управления доступом на предприятие индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению доклада в форме презентации на выявление сформированности знаний о существующих системах контроля и управления доступом на предприятие индустрии гостеприимства.

Тема 7. Интегрированные технические средства обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о технических средствах обеспечения безопасности на предприятии индустрии гостеприимства.

Тема 8. Пожарная безопасность на предприятии индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать работу по эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара.

Тема 9. Комплексные системы безопасности на предприятии индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях работы комплексных систем безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Безопасность предпринимательской деятельности : учебник для вузов / В. Л. Шульц, А. В. Юрченко, Н. А. Волобуев, С. К. Кузнецов ; под редакцией В. Л. Шульца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 563 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18863-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587961>
2. Безопасный отдых и туризм : учебник для вузов / ответственный редактор Г. М. Суворова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21430-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584832>
3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289>

4. Курдюмов, В. И. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности : учебник для вузов / В. И. Курдюмов, Б. И. Зотов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 256 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19385-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585150>

5. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395>

6. Северцев, Н. А. Исследование операций: принципы принятия решений и обеспечение безопасности : учебник для вузов / Н. А. Северцев, А. Н. Катулев ; под редакцией П. С. Краснощекова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07581-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586012>

7. Суворова, Г. М. Безопасность в туризме : учебник для вузов / Г. М. Суворова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14404-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588705>

8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583189>

8.2. Дополнительная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для вузов / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17458-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583109>

2. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 444 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16405-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588177>

3. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19107-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584372>

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 638 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-22151-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583404>

5. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598755>

6. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20173-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581296>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva-gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидов-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии

гостеприимства;

26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> - Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;

2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).