

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах**

Рекомендуется для направления подготовки:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль:

Международный гостиничный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности по соблюдению требований по обеспечению состояния защищенности жизни и здоровья людей, находящихся в гостиничных комплексах.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями в области безопасности и принципами безопасности объектов гостиничных предприятий;
- ознакомление с современными технологиями обеспечения безопасности гостиничных объектов;
- ознакомление с нормами и правилами охраны труда и техники безопасности;
- формирование умений и навыков безопасного управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин Блока 1 учебного плана по программе бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» - Б1.О.02.15.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

| № п/п | Шифр и наименование компетенции | Предшествующие дисциплины | Последующие дисциплины (группы дисциплин) |
|----------------------------------|--|---------------------------------|--|
| Универсальные компетенции | | | |
| 1 | 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 в возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. | Безопасность жизнедеятельности. | Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. |

| Общепрофессиональные компетенции | | | |
|---|---|--|---|
| 2 | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. | Безопасность жизнедеятельности. Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. | Производственная практика. Преддипломная практика. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. |
| Рекомендуемые профессиональные компетенции | | | |
| 3 | ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания. | Менеджмент организаций профессиональной сферы. Организация гостиничного дела. Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. Профессиональная этика и этикет. Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. Бизнес-планирование в профессиональной сфере. | Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства. Кросс-культурный менеджмент. Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства. Преддипломная практика. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. |
| 4 | ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания. | Менеджмент организаций профессиональной сферы. Организация гостиничного дела. Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства. Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства. | Международные стандарты и управление качеством услуг. Управление персоналом в профессиональной сфере. Кросс-культурный менеджмент. Производственная практика. Преддипломная практика. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. |

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- основные понятия в области безопасности и принципы безопасности объектов гостиничных предприятий;
- современные технологии обеспечения безопасности гостиничных объектов;
- нормы и правила охраны труда и техники безопасности;
- нормативно-правовое регулирование условий обеспечения безопасности гостиничных комплексов;
- ответственность за нарушение правил безопасности в гостиничных комплексах;
- процессы управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

УМЕТЬ:

- использовать знания нормативно-правовых актов по вопросам безопасности в профессиональной деятельности при оказании гостиничных услуг и услуг питания потребителям;
- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей;
- соблюдать выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;
- определять возможные источники опасности, выполнять правила поведения при наступлении чрезвычайной ситуации;
- осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ВЛАДЕТЬ:

– навыками организации совместной работы службы безопасности, подразделений гостиничных предприятий и организаций питания по обеспечению общей безопасности;

– навыками разработки паспорта безопасности объектов гостиничных предприятий;

– навыками управления процессами обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания;

– навыками разработки и осуществления мероприятий по повышению безопасности в сфере профессиональной деятельности;

– навыками оценки и текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестр | | |
|---------------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| | | Очная форма обучения | Очно-заочная форма обучения | Заочная форма обучения |
| | | 4 | 7 | 7 |
| Аудиторные занятия (всего) | 32/51/12 | 32 | 51 | 12 |
| В том числе: | | | | |
| Лекции (Л) | 16/17/8 | 16 | 17 | 8 |
| Практические занятия (ПЗ) | 16/34/8 | 16 | 34 | 4 |
| В том числе в интерактивной форме | 10/14/2 | 10 | 14 | 2 |
| Самостоятельная работа (всего) | 49/21/87 | 49 | 21 | 87 |
| Контроль (экзамен) | 27/36/9 | 27 | 36 | 9 |
| Общая трудоемкость | час | 108 | 108 | 108 |
| | зач. ед. | 3 | 3 | 3 |

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

| № | Наименование | Содержание раздела |
|---|--------------|--------------------|
|---|--------------|--------------------|

| п/п | раздела дисциплины | |
|--|---|---|
| Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | | |
| 1. | Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | <p>Понятие и содержание категории безопасности. Стратегия национальной безопасности России. Критерии концепции безопасности гостиничных комплексов. Международные документы в области безопасности гостиничных предприятий.</p> <p>Нормы и правила охраны труда в гостиничных комплексах. Основы техники безопасности гостиничных комплексов и предприятий общественного питания.</p> <p>Безопасное питание: понятие, стандарты, контроль качества.</p> <p>Источники угроз безопасности гостиничного предприятия. Антитеррористическая защищённость гостиничного предприятия.</p> <p>Информационная безопасность гостиничного предприятия.</p> <p>Защита персональных данных гостей. Биометрические персональные данные. Защита коммерческой тайны. Ответственность за нарушение вопросов безопасности гостиничных предприятий.</p> <p>Основы защиты прав потребителей.</p> |
| 2. | Служба безопасности гостиничных комплексов. | <p>Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Принципы деятельности, задачи, и функции службы безопасности гостиничного предприятия. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Рабочая структура службы безопасности гостиничного предприятия.</p> |
| 3. | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания. | <p>Понятие и основные функции управления. Основы управления процессами обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания. Система безопасности гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Понятие зоны и рубежей охраны. Взаимодействие с правоохранительными органами (получение лицензии на охранную деятельность, хранение оружия, получение информации о криминальной обстановке, тревожная кнопка). Взаимодействие диспетчерской, службы безопасности и АСУ в обеспечении комплексной системы безопасности гостиницы. Координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Контроль деятельности за персоналом гостиничного комплекса.</p> |
| Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания | | |
| 1. | Технологии обеспечения | Система охраны гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Технические средства охраны. |

| | | |
|----|--|---|
| | безопасности. | Организация безопасности систем жизнеобеспечения. |
| 2. | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | Современные правила и нормативы противопожарной безопасности. Система противопожарной безопасности объекта. Способы оповещения возникновения пожароопасной ситуации. Правила аварийного освещения. Системы и средства тушения пожаров. Порядок эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара. |
| 3. | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | Правила обеспечение охраны гостиничного объекта, предприятий питания, стоянок. Осуществление контроля доступа в контактные зоны перемещения людей и транспортных средств. Безопасность конструкции здания и помещений (от землетрясений, ураганов, ветровая нагрузка, радиационная обстановка). Обеспечение безопасности гостиничного номера. Действия службы безопасности при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потере ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей. Экологическая безопасность в гостиничных объектах и предприятиях питания. |
| 4. | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов. | Контроль безопасности работы персонала. Профилактика правонарушений и преступлений в объектах гостиничной индустрии. Организация безопасности проведения массовых мероприятий в гостинице. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами по пресечению правонарушений в сфере гостиничной индустрии. Меры антитеррористической защищенности гостиничного предприятия. Паспорт безопасности объектов гостиничных предприятий. |

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин | |
|-------|---|---|---|
| | | 1 | 2 |
| 1. | Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства. | | + |
| 2. | Кросс-культурный менеджмент. | | + |
| 3. | Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства. | | + |
| 4. | Международные стандарты и управление качеством услуг. | + | + |
| 5. | Управление персоналом в профессиональной сфере. | | + |
| 6. | Производственная практика. | + | + |
| 7. | Преддипломная практика. | + | + |
| 8. | Подготовка и защита выпускной квалификационной работы. | + | + |

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|---|---|-----------|-----------|-----------|------------|
| Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | | | | | |
| 1. | Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | 4 | 4 | 7 | 15 |
| 2. | Служба безопасности гостиничных комплексов. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| 3. | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания. | | | | | |
| 1. | Технологии обеспечения безопасности. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| 2. | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| 3. | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| 4. | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов. | 2 | 2 | 7 | 11 |
| | Контроль (экзамен) | | | | 27 |
| | Всего: | 16 | 16 | 49 | 108 |

Для очно-заочной форм обучения

| | Наименование разделов и тем | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|---|---|---|----|-----|-------|
| Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | | | | | |
| 1. | Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | 4 | 6 | 3 | 13 |
| 2. | Служба безопасности гостиничных комплексов. | 3 | 6 | 3 | 12 |
| 3. | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания. | 2 | 5 | 3 | 10 |
| Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания. | | | | | |
| 1. | Технологии обеспечения безопасности. | 2 | 4 | 3 | 9 |
| 2. | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 2 | 4 | 3 | 9 |
| 3. | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | 2 | 4 | 3 | 9 |
| 4. | Комплексная безопасность и | 2 | 5 | 3 | 10 |

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|-----------|------------|
| | антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов. | | | | |
| | Контроль (экзамен) | | | | 36 |
| | Всего: | 17 | 34 | 21 | 108 |

Для заочной форм обучения

| Наименование разделов и тем | | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|---|---|----------|----------|-----------|------------|
| Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | | | | | |
| 1. | Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | 2 | - | 15 | 17 |
| 2. | Служба безопасности гостиничных комплексов. | 1 | 1 | 12 | 14 |
| 3. | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания. | 1 | 1 | 12 | 14 |
| Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания. | | | | | |
| 1. | Технологии обеспечения безопасности. | 1 | 0,5 | 12 | 13,5 |
| 2. | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 1 | 0,5 | 12 | 13,5 |
| 3. | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | 1 | 0,5 | 12 | 13,5 |
| 4. | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов. | 1 | 0,5 | 12 | 13,5 |
| | Контроль (экзамен) | | | | 9 |
| | Всего: | 8 | 4 | 87 | 108 |

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен

7. Практические занятия для очной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоемкость (час.) |
|-------|----------------------|---|---------------------|
| 1. | 1. | Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов*. | 4 |
| 2. | 1. | Функции службы безопасности гостиничного комплекса*. | 2 |
| 3. | 1. | Управление процессами безопасного обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания*. | 2 |
| 4. | 2. | Технологии обеспечения безопасности гостиничных комплексов и предприятий питания. | 2 |
| 5. | 2. | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 2 |

| | | | |
|----|----|---|---|
| 6. | 2. | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного комплекса. | 2 |
| 7. | 2. | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничного комплекса*. | 2 |

**занятия в интерактивной форме*

7.1. Практические занятия для очно-заочной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоемкость |
|-------|----------------------|---|--------------|
| 1. | 1 | Нормативно-правовые основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов*. | 2 |
| 2. | 1 | Нормы и правила охраны труда в гостиничных комплексах. | 2 |
| 3. | 1 | Защита прав потребителей гостиничных и сервисных услуг. | 2 |
| 4. | 1 | Система безопасности гостиничных комплексов*. | 2 |
| 5. | 1 | Функции службы безопасности гостиничного комплекса. | 4 |
| 6. | 1 | Управление процессами безопасного обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания*. | 5 |
| 7. | 2 | Технологии обеспечения безопасности гостиничных комплексов и предприятий питания. | 4 |
| 8. | 2 | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 4 |
| 9. | 2 | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | 4 |
| 10. | 2 | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничного комплекса*. | 5 |

**занятия в интерактивной форме*

7.1. Практические занятия для заочной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоемкость |
|-------|----------------------|--|--------------|
| 1. | 1 | Нормативно-правовые основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов*. | 0,5 |
| 2. | 1 | Нормы и правила охраны труда в гостиничных комплексах. Защита прав потребителей гостиничных и сервисных услуг. | 0,5 |
| 3. | 1 | Система безопасности гостиничных комплексов. Функции службы безопасности гостиничного комплекса*. | 0,5 |
| 4. | 1 | Управление процессами безопасного обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания*. | 0,5 |
| 5. | 2 | Технологии обеспечения безопасности гостиничных комплексов и предприятий питания. | 0,5 |
| 6. | 2 | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | 0,5 |
| 7. | 2 | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | 0,5 |
| 8. | 2 | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничного комплекса*. | 0,5 |

**занятия в интерактивной форме*

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитории для проведения лекционных и практических занятий.

Учебно-тренинговая лаборатория "Гостиничный номер" № 807.

Технические средства: компьютеры, мониторы, звуковые колонки, радиосистемы, усилители, видео оборудование, проекторы Sony, экраны DRAPER.

Технические средства: компьютер, монитор, звуковые колонки Sven, проектор Casio, экран DRAPER.

Специализированная мебель номера отеля: душевая комната, зеркало, кровать, кресла – 2 шт, стол письменный, стул, стол журнальный, телевизор, шкаф.

9. Информационное обеспечение дисциплины

1. Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),
2. MSOffice Professional Plus (Офисные приложения, MSOffice),
3. WinRAR Standard Licence (ПО, Разное),
4. ABBYY Lingvo x3 Европейская версия (ПО, ABBYY),
5. Test Studio (Ментор).
6. <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
7. <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

10. Ресурсы сети Интернет:

1. <https://www.mchs.gov.ru/> Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Официальный сайт.
2. <https://www.garant.ru/> Гарант.ру. Информационно-правовой портал.
3. <https://sudact.ru/> Судебные и нормативные акты Российской Федерации. Официальный сайт.
4. <https://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму. Министерство экономического развития Российской Федерации. Официальный сайт.
5. <https://rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Официальный сайт.
6. <https://www.rostrud.ru/> Роструд. Федеральная служба по труду и занятости. Официальный сайт.

7. https://rospotrebnadzor.ru/about/info/predpr/news_predpr.php?ELEMENT_ID=12640

Требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания.

8. <http://ozpprf.ru/>. Общество защиты прав потребителей.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. - 139 с.: табл. - Библиогр.: с. 122-124. - ISBN 978-5-4475-8304-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851>.

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Бакалавр. Академический курс).

Дополнительная литература

1. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Университеты России).

2. Курдюмов, В. И. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности: учебное пособие для академического бакалавриата / В. И. Курдюмов, Б. И. Зотов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 257 с. — (Бакалавр. Академический курс).

3. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко; под ред. Э.А. Арустамова. – 21-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 446 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496098> (дата обращения: 11.03.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02972-1. – Текст: электронный.

4. Пожарная безопасность: справочник: [16+] / ред. С.В. Собурь; Всемирная академия наук комплексной безопасности, Международная ассоциация "Системсервис", Университет комплексных систем безопасности и инженерного обеспечения. – 7-е изд., изм. – Москва: ПожКнига, 2019. – 232 с. – (Библиотека нормативно-технического работника). – Режим доступа: по подписке. – URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570947>. – ISBN 978-5-98629-088-1. – Текст: электронный.

5. Филиппов, Б.И. Информационная безопасность. Основы надежности средств связи: учебник / Б.И. Филиппов, О.Г. Шерстнева. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 241 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499170> (дата обращения: 11.03.2020). – Библиогр.: с. 221-226. – ISBN 978-5-4475-9823-5. – DOI 10.23681/499170. – Текст: электронный.

6. Дмитриева, И.А. Экологическая безопасность как часть международных отношений : учебное пособие / И.А. Дмитриева, О.В. Шипелик ; Министерство науки и высшего образования РФ, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южный федеральный университет», Инженерно-технологическая академия. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. – 74 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499572> (дата обращения: 11.03.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9275-2697-0. – Текст: электронный.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).

3. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Доцент кафедры
должность, название кафедры



Т.Ю. Крамарова
инициалы, фамилия

Руководитель программы
Зам. директора, к.пед.н.
должность, название кафедры



Л. В. Куклина
инициалы, фамилия