

*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 ресторанный 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. Технология обеспечения пищевой безопасности.	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. Технология обеспечения пищевой безопасности.	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.	Событийный туризм и ивент-менеджмент Кросс-культурный менеджмент. 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.	Событийный туризм и ивент-менеджмент Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе 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 ив

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
		4, модуль 8	7
Аудиторные занятия (всего)	32/51	32	51
В том числе:			
Лекции (Л)	16/17	16	17
Практические занятия (ПЗ)	16/34	16	34
В том числе в интерактивной форме	10/14	10	14
Самостоятельная работа (всего)	49/21	49	21
Контроль (экзамен)	27/36	27	36
Общая трудоемкость	час	108	108
	зач. ед.	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
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 безопасности.	Система охраны гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Технические средства охраны. 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 обеспечения 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 защищённости 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.	Событийный туризм и ивент-менеджмент		+
2.	Кросс-культурный менеджмент.		+
3.	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	+	+
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 антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов.	2	5	3	10
	Контроль (экзамен)				36
	Всего:	17	34	21	108

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен

7. Практические занятия для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (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)	Трудоёмкость
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

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/r> 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
«Туризм и гостиничное дело»,
к.пед.н., доцент
должность, название кафедры



Т.Ю. Крамарова
инициалы, фамилия

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



Л. В. Куклина
инициалы, фамилия