

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.05.2023 16:13:03  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»  
Институт гостиничного бизнеса и туризма  
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах**  
(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**43.03.03 «Гостиничное дело»**  
(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Международный ресторанный бизнес**  
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах» является формирование знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности по соблюдению требований по обеспечению состояния защищенности жизни и здоровья людей, находящихся в гостиничных комплексах.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
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..	УК-8.1. Определяет в повседневной жизни и в профессиональной деятельности необходимость в безопасных условиях жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; УК-8.2. Организует и контролирует соблюдение правил техники безопасности, безопасности жизнедеятельности, сохранения природной среды в социальной и профессиональной деятельности; УК-8.3. Вырабатывает инструменты и методы для создания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и 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	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.2. Обеспечивает 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-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		общественного питания в материальных ресурсах и персонале; ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасность жизнедеятельности</li> <li>• Технология обеспечения пищевой безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасность жизнедеятельности</li> <li>• Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья</li> <li>• Технология обеспечения пищевой безопасности</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственная практика</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Организация гостиничного дела</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Профессиональная этика и этикет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах</li> <li>• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>• Кросс-культурный менеджмент</li> <li>• Событийный туризм и ивент-менеджмент</li> <li>• Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Организация гостиничного дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере</li> <li>• Международные стандарты и управление качеством услуг</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Технология обеспечения пищевой безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах</li> <li>Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий</li> <li>Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>Кросс-культурный менеджмент</li> <li>Событийный туризм и ивент-менеджмент</li> <li>Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе</li> <li>Производственная практика</li> <li>Преддипломная практика</li> <li>Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах» составляет 3 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		4
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>34</b>	<b>34</b>
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	65	65
<i>Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения\*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
в том числе:		

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			7
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>		<b>34</b>	<b>34</b>
Лекции (ЛК)		17	17
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>		65	65
<i>Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.</i>		9	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов	<p>Тема 1.1. Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов.</p> <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.</p> <p>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> <p>Тема 1.2. Служба безопасности гостиничных комплексов.</p> <p>Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.</p> <p>Принципы деятельности, задачи, и функции службы безопасности гостиничного предприятия.</p> <p>Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Рабочая структура службы безопасности гостиничного предприятия.</p>	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>Тема 1.3. Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <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>	
<p>Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания.</p>	<p>Тема 2.1. Технологии обеспечения безопасности. Система охраны гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Технические средства охраны. Организация безопасности систем жизнеобеспечения.</p> <p>Тема 2.2. Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов.</p> <p>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.</p> <p>Тема 2.3. Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов.</p> <p>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</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>службы безопасности при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей. Экологическая безопасность в гостиничных объектах и предприятиях питания.</p> <p>Тема 2.4. Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов.</p> <p>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.</p>	

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант



Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Нормативные правовые акты:*

1. Федеральный закон РФ «Закон об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. No 132 ФЗ (в последней редакции) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_12462/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.07.2018 N 250-ФЗ <http://logos-pravo.ru/zakon-rf-o-zashchite-prav-potrebiteley-s-kommentariyami>

### *Основная литература:*

1. Безопасный отдых и туризм: учебное пособие для вузов / Г. М. Суворова [и др.]; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513523>
2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/489284>

*Дополнительная литература:*

1. 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> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02972-1. – Текст: электронный.

2. 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> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9275-2697-0. – Текст: электронный.

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491271>

4. 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).

5. 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).

6. 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.

7. 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>.

8. 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> – Библиогр.: с. 221-226. – ISBN 978-5-4475-9823-5. – DOI 10.23681/499170. – Текст: электронный.

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <http://www.tourlib.net> Все о туризме: туристическая библиотека.

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

- <https://www.mchs.gov.ru/> Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Официальный сайт.

- <https://www.garant.ru/> Гарант.ру. Информационно-правовой портал.

- <https://sudact.ru/> Судебные и нормативные акты Российской Федерации.

Официальный сайт.

- <https://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму.

Министерство экономического развития Российской Федерации. Официальный сайт.

- <https://rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Официальный сайт.

- <https://www.rostrud.ru/> Роструд. Федеральная служба по труду и занятости.

Официальный сайт.

-

[https://rospotrebnadzor.ru/about/info/predpr/news\\_predpr.php?ELEMENT\\_ID=12640](https://rospotrebnadzor.ru/about/info/predpr/news_predpr.php?ELEMENT_ID=12640)

Требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания.

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

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

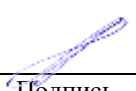
### РАЗРАБОТЧИКИ:

<b>Доцент, к.э.н.</b> _____	 _____	<b>Д.Д. Макарова</b> _____
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
_____	_____	_____
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
_____	_____	_____
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

<b>Зам. директора по УМР</b> _____	 _____	<b>Л.В. Куклина</b> _____
Наименование БУП	Подпись	Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

<b>Профессор кафедры туризма и гостиничного дела</b> _____	 _____	<b>О.В. Пасько</b> _____
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.