

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2023 16:04:08

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

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 гостиничный 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; 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 организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства в

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

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 при угрозе и в том числе при возникновении	<ul style="list-style-type: none"> Безопасность жизнедеятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
		<ul style="list-style-type: none"> Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства. 	<ul style="list-style-type: none"> Управление персоналом в профессиональной сфере. Кросс-культурный менеджмент. Производственная практика. Преддипломная практика. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

* - 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>	34	34
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
Общая трудоемкость дисциплины	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
Контактная работа, ак.ч.	34	34
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
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ЗАОЧНОЙ формы обучения*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр	Семестр
		7	8
Контактная работа, ак.ч.	12	12	-
в том числе:			
Лекции (ЛК)	8	8	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4	4	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	92	60	32
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	4	-	4
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	72
	зач.ед.	3	2
		2	1

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</p>	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>службы безопасности гостиничного предприятия. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Рабочая структура службы безопасности гостиничного предприятия.</p> <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 оповещения. 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.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>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.</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 защищённости 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	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер»

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант 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. № 132-ФЗ (в последней редакции) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.07.2018 № 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. Собоурь; 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

- 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/>

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

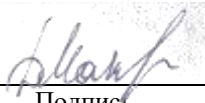
Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент, к.э.н.

Должность, БУП



Подпись

Д.Д. Макарова

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР

Наименование БУП



Подпись

Л.В. Куклина

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

**Доцент кафедры туризма и
гостиничного дела**

Должность, БУП



Подпись

Т.Ю. Крамарова

Фамилия И.О.