

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.06 Безопасность жизнедеятельности**

код, специальность: **43.02.11 «Гостиничный сервис»**

форма обучения: **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНА:

Предметной цикловой комиссией
«Гостинично-ресторанного бизнеса»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Н.Б. Летникова

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

Подпись

Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



подпись

/Е.Н. Махиненко/

инициалы Фамилия

Составитель (автор): Н.Ю. Сидоренко, преподаватель МТКП

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование комплекса методических и теоретических основ в области организации обеспечения безопасности гостиницы.

В соответствии с целью были поставлены и решены следующие задачи:

- выявлены особенности организации обеспечения безопасности гостиницы;
- рассмотрены элементы организации обеспечения безопасности гостиницы;
- определена роль трудовых ресурсов в организации обеспечения безопасности гостиницы;
- рассмотрены особенности организации пожарной безопасности в гостинице;
- выявлен порядок действий при предотвращении террористической угрозы в гостинице;
- определены основные направления по предотвращению угроз информационной безопасности в гостинице;
- предложены основные элементы концепции безопасности гостиницы;
- Определен набор организационных мер по обеспечению безопасности гостиницы;
- Предложен спектр технических средств в области обеспечения безопасности в гостинице.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайной ситуации природного и техногенного характера;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- принимать меры по предотвращению пожара;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные законодательные акты по обеспечению безопасности в гостинице;
- определить возможности использования зарубежного опыта в обеспечении безопасности гостиничного предприятия;

Дисциплина направлена на формировании общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

- выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
- ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.
- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
- ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
- ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.
- ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
- ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося включая:	102	часа
обязательная аудиторная учебная нагрузка	68	часов
самостоятельная работа	30	часов
консультации	4	часа
Всего:	102	часа

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	Количество ЧАСОВ
МАКСИМАЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (ВСЕГО)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Консультации (всего)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
- создание мультимедийных презентаций по темам	4
подготовка докладов и рефератов	20
Подготовка к зачету	6
Итоговая аттестация в 3-м семестре в форме: дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Стандарты в области безопасности труда специалистов и персонала гостиничного предприятия		38		
Тема 1.1 Содержание стандартов в области безопасности труда специалистов и персонала	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Федеральный Закон Российской Федерации « О безопасности» от 28.12.2010 № 390- ФЗ	4	2
	2	Правила, нормы и требования, направленные на обеспечение безопасности труда. Основные направления работы по созданию безопасных условий труда		
	3	Установление норм допустимых уровней опасных и вредных производственных факторов, создание безопасного производственного оборудования, производственных процессов, зданий, сооружений, надежных и эффективных средств персонала.Типовая структура и функции службы безопасности.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся			
	1	Создание мультимедийных презентаций по темам: «Функции службы охраны труда в гостинице», « Правила внутреннего распорядка гостиничного предприятия»	4	
	2.	Подготовить реферат: Основы безопасности гостиничных предприятий. Виды гостиниц и типы гостиничных номеров. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристике услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения»		
3.	Предложите примеры каждого из типов гостиниц с кратким её описанием. Назовите преимущества и недостатки каждого из типов номеров.			
Практические работы				
1	Виды нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда. Структура службы безопасности	2		

		гостиничного предприятия. Разработать план работы службы безопасности известной вам гостиницы. Разработать Положение о службе безопасности конкретной гостиницы (задание на группу студентов из 4 человек).		
Тема 1.2 Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы.	Содержание учебного материала		8	1 2
	1	Трудовой Кодекс РФ, Ст.21. Заключение договора при устройстве на работу. Особенности подбора сотрудников службы безопасности гостиницы.		
	2	Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России.		
	3.	Выявление и предотвращения фактов хищений на предприятии.		
	4	Анализ состояния охраны труда и техники безопасности при выполнении работ. Разбор производственных ситуаций.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		6	
	1	Реферат: Контроль тарифной политики гостиницы.		
	2	Разработайте стратегию безопасности гостиницы, включая силы обеспечения, средства обеспечения и ресурсы обеспечения.		
	3	Реферат на тему: « Должностная инструкция супервайзера.»		
	4.	Доклад: Финансовая безопасность гостиничного предприятия.		
	5	Составить проект комплекса мер по обеспечению безопасности конкретной гостиницы.	2	
Практические занятия				
1	Типовой перечень Правил охраны труда и техники безопасности для персонала в зоне обслуживания Департамента содержания и эксплуатации номерного фонда гостиницы			
2	Алгоритм действий горничной во время чистки пылесосом гостиничного номера.			
Тема 1.3 Анализ гостиничного объекта и ожидаемых угроз.	Содержание учебного материала		8	1,2
	1	Факторы и обстоятельства. Человеческий фактор. Комплексность принципов: от принципа персональной ответственности до принципа надежности и эффективности. Перечень потенциальных и реальных угроз безопасности, их классификация и ранжирование по степени опасности.		
	2	Своевременное выявление и пресечение посягательств на имущество и		

		другие ценности гостей и гостиничного предприятия.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		2	
1	Оценка степени защищенности гостиничного предприятия о внешних и внутренних угрозах.			
2	Разработайте систему выявления надежного персонала для конкретной гостиницы.			
	Практическая работа.		2	
1	Разбор профессиональных ситуаций по выявлению причин и условий возникновения ситуаций, способствующих нанесению ущерба гостям и гостинице в любом виде, нарушению стабильного и устойчивого функционирования гостиничного предприятия.			
2	Заполните паспорт безопасности для любого гостиничного предприятия.			
Тема 2.2. Охранная сигнализация и системы видеонаблюдения в гостинице			12	1
Тема 2.1. Основы МКТ. Строение различных тел. Основное уравнение МКТ	Содержание учебного материала		6	
	1	Система контроля доступа. Цель системы . Оборудование программного аппаратного комплекса. Контролеры.		
	2	Стандарт режима охраны труда.		
	3	Стандарт безопасности для персонала гостиницы по ведению телефонного разговора при угрозе взрыва. Формы анкеты, заполняемые сотрудниками при получении сообщения об угрозе взрыва.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4	
	1	Подготовить реферат на тему: « Стандарт безопасности по профилактическому осмотру территорий и помещений гостиничного объекта.»		
	2	« Стандарт безопасности при хищении, в том числе в качестве заложников террористов . Психологические основы выживания»		
	Практические занятия		2	
	1	Действие персонала гостиницы при обнаружении взрывоопасных устройств и предметов.		
2	Разбор профессиональных задач			
Раздел 3. Информационная безопасность гостиницы.			18	
Тема 3.1 Сущность	Содержание учебного материала		2	1

информационной безопасности гостиницы.	1	Сущность информационной безопасности			
	Практические занятия		2		
	1	Практика аудита информационной безопасности гостиницы.			
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4		
	1	Приведите примеры атак на информационные ресурсы гостиничного предприятия и составьте перечень мер по предотвращению подобных угроз.			
2	Составьте расширенный план проведения аудита безопасности известной вам гостиницы (задание на команду из 3-5 студентов)				
Тема 3.2 Антитеррористическая безопасность гостиницы.	Содержание учебного материала		4	1	
	1	Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы. Паспорт безопасности места массового пребывания людей.			
	2	Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта.			
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		2		
	1	Порядок осуществления контроля за выполнение требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.			
	Практические занятия		4		
	1	Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц.			
Раздел 4. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы			30		1
Тема 4.1 Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф на пожаро- и взрывоопасных объектах.	Содержание учебного материала		8		
	1	ГОСТ 12.1.004-01. Пожар, Огнетушащие средства. Зона задымления. Локальный очаг возгорания. Устойчивость объекта при пожаре. Причина пожара. Очаг пожара. Опасный фактор пожара.			
	2	Ст.22 Федерального Закона « О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ Пожарная безопасность. Активная пожарная защита. Горение. Вспышка. Возгорание. Воспламенение. Самовозгорание. Взрыв. Температура вспышки.			
	3.	Защита населения при авариях на пожаро - и взрывоопасных объектах.			
	4.	Системы и средства тушения пожара.			
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		6	1	

	1.	Доклад: Организация и управление пожарной безопасности.		
	2	Реферат на тему: Сигнальные цвета и знаки пожарной безопасности		
	3	Доклад на тему: Действующие стандарты в отношении современных средств и способов обеспечения пожарной безопасности гостиницы.		
	4	Стандарт обязанностей и ответственности специалистов и персонала гостиницы в области пожарной безопасности.		
	5	Посмотрите документальные фильмы о пожарах в гостиницах «Россия» и «Ленинград» и составьте список ошибок, допущенных при ликвидации пожаров, а также перечень действий, который бы позволил минимизировать потери или вообще не допустить возникновения пожара.		
		Практические занятия	4	
1	Обучение мерам пожарной безопасности специалистов и персонала гостиничного предприятия: первичный инструктаж. Повторный инструктаж, внеплановый инструктаж, целевой инструктаж, пожарно - техниченский минимум.			
2	Стандарт эвакуации людей при пожаре в гостинице. Стандарт средств оповещения о пожаре в гостинице.			
3.	Инструкция « О мерах пожарной безопасности в гостинице и действиях персонала в гостинице»- на конкретном примере. Инструкция к плану эвакуации людей и ценностей в случае пожара в гостинице.			
Тема 4.2 Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы.	Содержание учебного материала		8	1
	1.	Разработка концепции обеспечения безопасности современной гостиницы.		
	2	Технические средства обеспечения безопасности гостиницы. Системы охраны гостиничных комплексов. Охрана с помощью технических средств.. Охрана патрулированием (обходом) территории и помещений. Противоаварийный контроль систем жизнеобеспечения (газ, вода, электричество).. Система электропитания слаботочных устройств. Система оперативной связи. Техническая укрепленность здания гостиницы.		
		Практические занятия	2	

	1	Разработать комплекс технических решений по обеспечению безопасности известной вам гостиницы: система пожарной сигнализации, система визуально - звукового освещения, система пожаротушения, управление системой вентиляции и дымоудаления, система разблокирования выходов, система охранной сигнализации. Система тревожно - вызывной сигнализации. Система управления доступом, система телевизионного наблюдения.		
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся			2	
1.	Разработать инструкцию по предотвращению одного из сценариев угроз гостинице.			
2	Составьте систему реагирования на существующие угрозы безопасности для конкретной гостиницы, включая комплекс решений.			
3.	Составьте проект по созданию комплекса организационных и технических мер обеспечения безопасности конкретной гостиницы, который будет включать выполнение всех заданий.			
Консультации			4	
Всего			102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

№ п\п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Рабочее место преподавателя	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	Посадочные места по количеству обучающихся
2.	Комплект учебно-наглядных пособий;	Мультимедийный проектор, экран.	
3.	Методическое обеспечение дисциплины УМК	Электронный курс, конспект лекций; электронные образовательные средства (ресурсы интернета); аудиовизуальные (мультимедиапрезентации, образовательные видеофильмы и др.); наглядные пособия (авторский курс лекций, таблицы, плакаты, карточки-задания для контроля знаний студентов и дидактический материал).	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Нормативные
1.1	Федеральный Закон Российской Федерации « О безопасности» от 28.12.2010 № 390- ФЗ
1.2	Федерального Закона « О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ
1.3	ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения»
II	Основные источники
2.1	Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова « Организация гостиничного дела. Обеспечение безопасности» М.: Инфра-М, 2017
2.2	Бондин В.И., Семехин Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. – М.: Академцентр. 2014. – 349 с. http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&book=371838
2.3	Маликов А.Н., Гневанов В.П. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. –М.: ИД ФОРУМ. 2015. – 576 с. http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&book=2385893 .
III	Дополнительные источники
3.1	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник. – М.: КНОРУС, 2014.
3.1	Айзман Р.И. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие. – Новосибирск: университетское издательство. – 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений-демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Сидоренко Н.Ю. В процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачёт

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно - оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- оценка результатов выполнения практических работ; - устный опрос
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- письменная проверка - оценка результатов практических работ
применять первичные средства пожаротушения	письменная проверка - оценка результатов практических работ
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	- оценка результатов выполнения лабораторных работ
Знания:	
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в	Опрос. Проверочные работы. Защита рефератов

условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Тестирование.

Дифференцированный зачет.