

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баурдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 11:00:26
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

«Система безопасности в гостиничном бизнесе»

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. О.05.04 «Система безопасности в гостиничном бизнесе» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Система безопасности в гостиничном бизнесе» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Система безопасности в гостиничном бизнесе» изучается на 4 курсе в первом семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Система безопасности в гостиничном бизнесе» является сформировать у студентов комплексные знания по вопросам обеспечения безопасности предприятий сервиса, клиентов и обслуживающего персонала.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПКО-1; ПКО-2

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
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 сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя Владеть: приемами работы с источниками информации для

		определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: структуру управления гостиницей функции и взаимосвязь подразделений и служб гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Уметь: применять и организовывать выполнение методических подходов, научного инструментария и методы принятия оптимальных решений в деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками осуществления планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания</p>
<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня</p>	<p>Знать: теоретические основы контроля деятельности бизнес-процессов и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка</p> <p>Уметь: применять основы экономических знаний при выявлении проблем в системе контроля и оценке эффективности результатов работы деятельности департаментов (служб,</p>

	<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. Владеть: приемами и методами экономического анализа к выявлению проблем в системе контроля и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания</p>
<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа</p>	<p>Знать: современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность, методологию прогнозирования и планирования различных направлений гостиничной деятельности, систему планов, их содержание и взаимосвязь, особенности бизнес-планирования в гостиничной деятельности; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать динамику развития и потребности рынка в инновациях; анализировать результаты</p>

		<p>деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы, анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения.</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя; навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения; методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия</p>
<p>ПК-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы</p>

	<p>предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>	<p>гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: Факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: Уметь сравнивать, сопоставлять, критически анализировать факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: Навыками поиска и критической оценки необходимой информации в реализации эффективной рекламной коммуникации.</p>
<p>ПК-4. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-</p>	<p>Знать: Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: . Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы</p>

	планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания
--	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4 з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общая характеристика безопасности в сфере сервиса и гостеприимства.
Тема 2. Механизм обеспечения безопасности в сфере сервиса и гостеприимства в Российской Федерации и планирования гостиничной деятельности.
Тема 3. Обеспечение безопасности в сфере сервиса и гостеприимства за рубежом
Тема 4. Безопасность эксплуатации бассейнов гостиницы.
Тема 5. Эпидемиология и профилактика. Инфекционные заболевания в гостиничном сервисе
Тема 6.. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы

6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ –экзамен

7. АВТОР: к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО



Р.С.-Э.Юшаева