Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.05.2026 10:04:11
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.

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

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

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 ипланирования гостиничнойдеятельности.
Тема 3. Обеспечение безопасности в сфере сервиса и гостеприимства за рубежом
Тема 4. Безопасность эксплуатации бассейнов гостиницы.
Тема 5. Эпидемиологи я и профилактика. Инфекционные заболевания в гостиничном сервисе
Тема 6. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы
Тема 7. Система комплексной безопасности гостиницы. Отдел режима и охраны гостиницы. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы
Тема 7.1. Система комплексной безопасности гостиницы. Отдел режима и охраны гостиницы. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы
Тема 8. Система финансово-экономической безопасности гостиницы. Система кадровой безопасности гостиницы. Антитеррористическая безопасность
Тема 8.1. Система финансово-экономической безопасности гостиницы. Система кадровой безопасности гостиницы. Антитеррористическая безопасность
Тема 9. Комплексные системы автоматизации управления гостиницы. Проведения аудита безопасности гостиницы
Тема 9.1. Комплексные системы автоматизации управления гостиницы. Проведения аудита 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 28.01.2026 г. протокол № 6.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева