АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безопасность в работе гостиничного предприятия»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки – гостиничная деятельность
Квалификация (степень) - бакалавр.
Форма обучения - очная, заочная.
Программа реализуется кафедрой туризма и гостиничного дела

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Безопасность в работе гостиничного предприятия являются:

- Заложить основы профессионального сознания обеспечить эффективность изучения всех последующих специальных дисциплин показать необходимость изучения и освоения мирового опыта организации и обеспечения безопасности пребывания туристов в средствах размещения
- раскрыть для будущих бакалавров гостиничного дела базовые понятия обеспечения безопасности туристов, способствовать формированию у них умения ориентироваться в вопросах развития данной сферы;
- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации системы безопасности и управление данной системой в гостиницах и других средств размещения;
- формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных методах организации системы безопасности в гостиничных предприятиях в современных условиях..

Задачи изучения дисциплины «Безопасность в работе гостиничного предприятия»:

- дать студентам теоретические знания в области организации управления гостиничным предприятием;
- ознакомить с теоретическими основами организации управления в индустрии гостеприимства, сконцентрировав внимание на организацию системы безопасности гостиничного предприятия
- прививать им навыки и умения рационально и критически оценивать сложные управленческие и экономические ситуации, осознанно определять свой выбор и форму поведения в рамках закона, творческого решения проблем;
- подготовить студентов к практической деятельности в управлении системой безопасности гостиничного предприятия.

обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в профессионалов соответствующей квалификации

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Трудоемкость дисциплины 3.0 (108 часов)

Учебная дисциплина «Безопасность в работе гостиничного предприятия» относится к вариативной части цикла учебного плана и изучается студентами очной формы обучения на 4 курсе в 7семестре. На изучение дисциплины отводится 108 часов из них аудиторные часы 40,из них 16 часов на лекционные занятия и 24 часа, на практические, в том числе 10 часов в активной и интерактивной форме ,на самостоятельную работу 68 часов

На изучение дисциплины для студентов заочной формы обучения отводится 108 часов, из них аудиторные часы – 16, из них 6 часов на лекционные занятия и 10часов на практические, в том числе 4 часов в активной и интерактивной форме на самостоятельную работу – 88 часов. Занятия проводятся на 4 курсе в 8 семестре, лекции 4часа,на самостоятельную работу 32 часа и на 5 курсе 9 семестре ,лекции 2 часа и практические занятия 10 часов ,из них 4 часа в активной и интерактивной форме ,на самостоятельную работу 56 часов

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные в ходе освоения таких дисциплин как проектирование гостиничной деятельности, маркетинг, гостиничная индустрия. В свою очередь, изучение дисциплины «Безопасность в работе гостиничного предприятия» является необходимой основой для овладения знаниями по таким дисциплинам как организация гостиничного дела, структура и функции гостиничного предприятия, технологии гостиничной деятельности, проектирование гостиничной деятельности, экономика гостиничного предприятия, маркетинг гостиничного предприятия, правовое обеспечение гостиничной деятельности.

Изучение курса предусматривает сдачу зачета.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ ПРИ ОСВОЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Общекультурные компетенции:

- владение культурой общения, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; (ОК-1)

- способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-13).

Профессиональные компетенции:

- владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2).

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБРАЗОВАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫМ ДИСЦИПЛИНОЙ

В результате освоения дисциплины «Безопасность в работе гостиничного предприятия» обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы организации системы безопасности гостиничным предприятием в условиях рыночной экономики;
- современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся организации системы безопасности;
- функции управления и принципы структурирования организации
- отечественный и зарубежный опыт в области организации системы безопасности в гостиничной сферы;
- отраслевые особенности, структуру рынка гостиничных услуг, методы его анализа;
- механизм управления и выбор средств воздействия
- процесс принятия и реализации управленческих решений
- основы кадровой политики на предприятии
- тактику и стратегию управления
- технику и технологию управления гостиничным предприятием
- организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц;
- квалификационные требования к персоналу;
- основные технологические процессы в гостинице;
- основы производственно-технологической деятельности гостиниц;
- организацию функциональных процессов в гостиницах;
- профессиональные стандарты обслуживания;
- методические подходы к оценке эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии;
- иметь системное представление о структуре организации системы безопасности и тенденциях их развития ;
- понимать многообразие организационно-экономических процессов индустрии гостеприимства, их связь другими процессами, происходящими в национальной экономике.

уметь:

- анализировать систему безопасности гостиничного предприятия и выявлять резервы его эффективности
- выявлять проблемы, связанные с организацией управления предприятием при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и прогнозировать последствия этих решений;
- принимать и обосновывать стратегические решения, формулировать концепцию развития сферы безопасности;
- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности;
- организовывать работу функциональных служб гостиниц;
- принимать управленческие решения и управлять персоналом функциональных служб;
- разрабатывать должностные инструкции;

- разрабатывать предложения по совершенствованию модели системы безопасности предприятия
- оценивать ситуацию ставить цель. формулировать проблему и принимать решение
- организовывать, регламентировать и контролировать процессы обеспечения безопасности на предприятии размещения;
- использовать информационные технологии для отражения отраслевых аспектов принятия управленческих решений.

владеть:

- специальной терминологией и профессиональной лексикой в рамках данного курса;
- навыками профессиональной аргументации при анализе стандартных ситуаций в сфере управления гостиничным хозяйством
- организации работы в функциональных службах гостиницы;
- навыками применения, адаптации и развития современных технологий управления и организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Государственная политика в области обеспечения безопасности потребителей гостиничных услуг.

Тема 2. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы.

Тема 3. Общие вопросы безопасности в гостиничной индустрии.

Тема 4. Организация безопасности гостиничного предприятия.

Тема 5. Организация режима охраны и коммерческой тайны гостиничного предприятия.

Тема 6. Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного.

Тема 7. Организация инженерно-технической защиты и противопожарной безопасности гостиничного предприятия.

Тема 8. Проблемы обеспечения безопасности в работе гостиничных предприятий в современных условиях.