

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 15:47:26
Уникальный программный ключ:
ca953a01204891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Высшая школа управления

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

38.04.02 МЕНЕДЖМЕНТ

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ КОМПЛЕКСОМ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе» входит в программу магистратуры «Управление гостиничным комплексом» по направлению 38.04.02 «Менеджмент» и изучается во 2 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 3 разделов и 9 тем и направлена на изучение основных понятий в области безопасности объектов гостиничной индустрии; современных технологий обеспечения безопасности гостиничных объектов; норм и правил охраны труда и техники безопасности; нормативно-правового регулирования условий обеспечения безопасности гостиничных комплексов.

Целью освоения дисциплины 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 «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе» 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-1 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4 Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования; УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте; |
| УК-6 | Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; УК-6.2 Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей; УК-6.3 Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи; УК-6.4 Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения; |
| ПК-2 | Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса | ПК-2.1 Способен формировать конкурентоспособную стратегию развития гостиничного комплекса; ПК-2.2 Способен реализовывать стратегию развития гостиничного комплекса, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие; ПК-2.3 Способен проводить оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса; |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе».

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-1 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | Научно -исследовательская работа; Учебная практика; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; | Научно -исследовательская работа; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; <i>Управление инновациями в индустрии гостеприимства**</i> ; <i>Организация ивент-мероприятий**</i> ; |
| УК-6 | Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; | <i>Стратегии устойчивого развития в индустрии гостеприимства**</i> ; <i>Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства**</i> ; Преддипломная практика; |
| ПК-2 | Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса | Научно -исследовательская работа; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства; | <i>Научно -исследовательская работа</i> ; <i>Преддипломная практика</i> ; <i>Практика по профилю профессиональной деятельности</i> ; <i>Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства</i> ; <i>Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**</i> ; <i>Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**</i> ; |

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | | Семестр(-ы) |
|--|----------------|------------|-------------|
| | | | 2 |
| <i>Контактная работа, ак.ч.</i> | 28 | | 28 |
| Лекции (ЛК) | 14 | | 14 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | | 0 |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 14 | | 14 |
| <i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i> | 62 | | 62 |
| <i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i> | 18 | | 18 |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 108 | 108 |
| | зач.ед. | 3 | 3 |

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

| Номер раздела | Наименование раздела дисциплины | Наименование темы | | Содержание темы | Вид учебной работы* |
|---------------|--|-------------------|---|--|---------------------|
| Раздел 1 | Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | 1.1 | Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг. | Общие правила предоставления услуг. Защита прав потребителей. | ЛК, СЗ |
| | | 1.2 | Служба безопасности гостиничных комплексов. | Правовые основы и нормативная база. Задачи и функционал службы безопасности. Техническое оснащение. Ключевые технические компоненты. | ЛК, СЗ |
| Раздел 2 | Система комплексной безопасности гостиничного комплекса. | 2.1 | Технологии обеспечения безопасности. | Интегрированные системы безопасности. Требования и технологии. Основные принципы и технологии киберзащиты. | ЛК, СЗ |
| | | 2.2 | Технические средства обеспечения безопасности гостиничных комплексов. | Система контроля и управления доступом (СКУД). Система видеонаблюдения (ССТV). Системы обнаружения проникновения и антитеррористической защиты. | ЛК, СЗ |
| | | 2.3 | Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. | Противопожарная безопасность и инженерные системы. Нормативная база и ключевые требования. Обязательный пакет документов по ПБ. Комплекс инженерных систем безопасности. | ЛК, СЗ |
| | | 2.4 | Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов. | Контроль доступа и управление периметром. Ключевые элементы контроля доступа. Реагирование на угрозы и чрезвычайные ситуации. Защита от криминальных посягательств. | ЛК, СЗ |
| | | 2.5 | Система информационной безопасности в гостиничном комплексе. | Правовое регулирование. Работа с персональными данными. Защита платежных данных. Базовые меры безопасности для персонала и процессов. | ЛК, СЗ |
| | | 2.6 | Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов. | Антитеррористическая защищённость. Паспорт безопасности гостиницы. Инженерно-техническая укрепленность. Национальный стандарт ГОСТ Р 72261-2025 «Туризм и сопутствующие услуги. Средства размещения. Общие требования». Иные аспекты комплексной безопасности. | ЛК, СЗ |
| Раздел 3 | Управление безопасностью в гостиничном комплексе. | 3.1 | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в индустрии гостеприимства. | Управление персоналом службы безопасности. Управление ресурсами. Планирование и управление. Интеграция и контроль. | ЛК, СЗ |

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские 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. | Microsoft, 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 контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций. | Microsoft, Гарант. Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |
| Для самостоятельной работы | Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС. | Microsoft, Гарант. Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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. Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566275>

Дополнительная литература:

1. 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>

2. 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

3. 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

4. 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>

5. 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)

6. 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)

7. Пожарная безопасность: справочник: [16+] / ред. С.В. Собурь; 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

8. 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>

9. 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

<https://mega.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 «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Управление безопасностью в гостиничном бизнесе».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Гернеший Василий
Васильевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Заведующий кафедрой

Должность БУП

Подпись

Горяинов Константин
Станиславович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Директор

Должность, БУП

Подпись

Островская Анна
Александровна

Фамилия И.О.