

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.05.2025 11:54:22  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**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)

**2025 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 поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать 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 определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе	УК-6.1 - Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; УК-6.2 - Вырабатывает инструменты и методы управления временем при

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		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 обязательной части блока Б1 «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 поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства</li> <li>Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Управление инновациями в индустрии гостеприимства</li> <li>Организация ивент-мероприятий</li> <li>Научно-исследовательская работа</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства</li> <li>• Учебная практика</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектно-технологическая практика</li> <li>• Практика по профилю профессиональной деятельности</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Выпускная квалификационная работа</li> </ul>
УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегии устойчивого развитие в индустрии гостеприимства</li> <li>• Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Выпускная квалификационная работа</li> </ul>
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства</li> <li>• Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> <li>• Проектно-технологическая практика</li> <li>• Практика по профилю профессиональной деятельности</li> <li>• Преддипломная практика</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Выпускная квалификационная работа</li> </ul>

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

#### 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 ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		2
Контактная работа, ак.ч.	28	28
в том числе:		
Лекции (ЛК)	14	14
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	14	14
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62
Контроль (экзамен), ак.ч.	18	18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов.	1.1	Основы законодательства по обеспечению безопасности гостиничных услуг.	ЛК, ПЗ
		1.2	Служба безопасности гостиничных комплексов.	ЛК, ПЗ
Раздел 2	Система комплексной безопасности гостиничного комплекса.	2.1	Технологии обеспечения безопасности.	ЛК, ПЗ
		2.2	Технические средства обеспечения безопасности гостиничных комплексов.	ЛК, ПЗ
		2.3	Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов.	ЛК, ПЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
		2.4	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов.	ЛК, ПЗ
		2.5	Система информационной безопасности в гостиничном комплексе.	ЛК, ПЗ
		2.6	Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов.	ЛК, ПЗ
Раздел 3	Управление безопасностью в гостиничном комплексе.	3.1	Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в индустрии гостеприимства.	ЛК, ПЗ

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические 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 обучающихся	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)

## 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

<http://lib.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](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*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!**

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

**Доцент, к.воен.н.**

---

Должность, БУП

**В.В. Гернеший**

---

Фамилия И.О.

---

Должность, БУП

---

Подпись

---

Фамилия И.О.

---

Должность, БУП

---

Подпись

---

Фамилия И.О.

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

**Заведующий кафедрой  
гостиничного и ресторанного  
бизнеса**

---

Наименование БУП

**К.С. Горяинов**

---

Фамилия И.О.

---

Подпись

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

**Доцент**

---

Должность, БУП

**А.А. Островская**

---

Фамилия И.О.

---

Подпись