## Документ полтисан простой алактронной полтиство НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Информация о владельце:

ФИО: Худин Алекстрондеральное государственное образовательное учреждение высшего образования Должность: Ректор "Курский государственный университет"

Дата подписания: 16.11.2020 12:06:42

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509 Кафедра соннально-куль турного сервиса и туризма

**УТВЕРЖДЕНО** 

протокол заседания Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

## Рабочая программа дисциплины Безопасность гостинично-ресторанных услуг

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

3 3ET Общая трудоемкость

Виды контроля на курсах:

зачет(ы) 3

## Распределение часов дисциплины по курсам

Tuenpegerenne incob griedinismis no kypeusi				
Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РΠ	711010	
Лекции	4	4	4	4
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 совершенствование знаний по основам организации службы безопасности на предприятиях гостиничных услуг в теоретическом и практическом плане,способостью использовать приемы оказания первой помощи в средствах размещения, изучение методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП		
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-8: Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Знать:
безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Уметь:
создавать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Владеть:
владеть навыками создания безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Знать:
контроль и эфективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь:
уметь производить контроль и эфективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть:
владеть навыками контроля и эфективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и
общественного питания