Документ подписан Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Информация о владельное государственное автономное образовательное учреждение
Фило: Кандрашина Елека пректандровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государствысмые помобравования

университет» «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 23.06.2023 09:51:36 Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

Институт экономики предприятий Йнститут

Кафедра Коммерции, сервиса и туризма

## **АННОТАЦИЯ**

Б1.В.13 Система безопасности организаций Наименование дисциплины

гостиничного и ресторанного бизнеса

Основная профессиональная 43.03.01 Сервис программа Управление

гостиничным и ресторанным бизнесом образовательная программа

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

# 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина <u>Система</u> <u>безопасности</u> <u>организаций</u> <u>гостиничного и ресторанного бизнеса</u> входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Технологии работы в социальных сетях, Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса, Управление гостиничным предприятием, Введение в специальность

Последующие дисциплины по связям компетенций: Организация и управление производством

# 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины <u>Система</u> <u>безопасности</u> <u>организаций</u> <u>гостиничного</u> <u>и</u> <u>ресторанного</u> <u>бизнеса</u> в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

J 1	знес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного оизнеса				
Планируемые	Планируемые результаты обучения по дисциплине				
результаты					
обучения по					
программе					
ПК-1	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь		
			навыки):		
	методы планирования	используя различные	современными методами		
	деятельности	источники информации,	сбора, обработки и анализа		
	предприятий	анализировать процессы	экономических и		
	гостиничного и	на макро и микроуровне,	социальных данных,		
	ресторанного бизнеса,	определять стратегию и	методами и приемами		
	методологию	тактику развития	построения прогнозов		
	прогнозирования и	предприятия,	экономических явлений и		
	планирования, методику	планировать различные	процессов, навыками		
	построения планов и	показатели работы	самостоятельной работы и		
	прогнозов и оценки их	предприятий	практическими навыками		
	эффективности	гостиничного и	планирования деятельности		
		ресторанного бизнеса с	предприятий гостиничного		
		учетом конъюнктуры	и ресторанного бизнеса		
		рынка и спроса, строить			
		прогнозы и планы			
		развития предприятий и			
		оценивать их			
		эффективность			

#### 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

#### Очная форма обучения

Develope a supplier of modern a	Всего час/ з.е.
Виды учебной работы	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	54.15/1.5

Занятия лекционного типа	36/1
Занятия семинарского типа	18/0.5
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	71.85/2
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной	
программы): Часы	144
Зачетные единицы	4

заочная форма

D	Всего час/ з.е.
Виды учебной работы	Сем 8
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	121.85/3.38
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной	
программы): Часы	144
Зачетные единицы	4