

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 12:20:07
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

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОЙ СФЕРЫ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

МЕЖДУНАРОДНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы» входит в программу бакалавриата «Международный ресторанный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 5 семестре 3 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 2 разделов и 8 тем и направлена на изучение основных понятий в области безопасности объектов ресторанной сферы; современных технологий обеспечения безопасности предприятий общественного питания; норм и правил охраны труда и техники безопасности; нормативно-правового регулирования условий обеспечения безопасности в ресторанном бизнесе.

Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности по соблюдению требований по обеспечению безопасности в предприятиях ресторанной сферы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы» 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-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Определяет в повседневной жизни и в профессиональной деятельности необходимость в безопасных условиях жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; УК-8.2 Организует и контролирует соблюдение правил техники безопасности, безопасности жизнедеятельности, сохранения природной среды в социальной и профессиональной деятельности; УК-8.3 Вырабатывает инструменты и методы для создания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы» относится к обязательной части 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 «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы».

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-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Основы военной подготовки. Безопасность жизнедеятельности; Технология обеспечения пищевой безопасности;	
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Основы военной подготовки. Безопасность жизнедеятельности; Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья; Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса; Технология обеспечения пищевой безопасности;	Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент организаций профессиональной сферы; Организация ресторанного бизнеса; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Технология обеспечения пищевой безопасности;	Производственная практика; Преддипломная практика; Управление персоналом в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы» 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)
			5
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	65		65
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

Общая трудоемкость дисциплины «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			6
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	65		65
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
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 предприятий общественного питания.	1.1	Основы обеспечения безопасности деятельности предприятий общественного питания.	<p>Понятие и содержание категории безопасности. Стратегия национальной безопасности России. Критерии концепции безопасности гостиничных комплексов. Международные документы в области безопасности гостиничных предприятий. Нормы и правила охраны труда в гостиничных комплексах. Основы техники безопасности гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Безопасное питание: понятие, стандарты, контроль качества. Источники угроз безопасности гостиничного предприятия.</p> <p>Антитеррористическая защищённость гостиничного предприятия. Информационная безопасность гостиничного предприятия. Защита персональных данных гостей. Биометрические персональные данные. Защита коммерческой тайны. Ответственность за нарушение вопросов безопасности предприятий общественного питания. Основы защиты прав потребителей.</p>	ЛК, СЗ
		1.2	Служба безопасности предприятий общественного питания.	<p>Принципы, задачи и функции системы безопасности предприятия общественного питания. Принципы деятельности, задачи, и функции службы безопасности предприятия общественного питания. Организационная структура службы безопасности предприятия общественного питания. Рабочая структура службы безопасности предприятия общественного питания.</p>	ЛК, СЗ
		1.3	Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в ресторанной сфере.	<p>Понятие и основные функции управления. Основы управления процессами обслуживания потребителей и организаций питания. Система безопасности предприятий общественного питания. Планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Понятие зоны и рубежей охраны. Взаимодействие с правоохранительными органами (получение лицензии на охранную деятельность, хранение оружия, получение информации о криминальной обстановке, тревожная кнопка). Взаимодействие диспетчерской, службы</p>	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				безопасности и АСУ в обеспечении комплексной системы безопасности предприятий общественного питания. Координация деятельности функциональных подразделений предприятий общественного питания. Контроль деятельности за персоналом предприятий общественного питания.	
Раздел 2	Современные технологии обеспечения безопасности организациях общественного питания.	2.1	Технологии обеспечения безопасности.	Система охраны предприятий общественного питания. Технические средства охраны. Организация безопасности систем жизнеобеспечения.	ЛК, СЗ
		2.2	Пищевая безопасность.	Личная гигиена персонала. Борьба с перекрестным загрязнением. Соблюдение температурного режима. Управление сроками годности и ротация. Санитарная обработка и уборка. Система ХАССП (НАССР).	ЛК, СЗ
		2.3	Обеспечение пожарной безопасности.	Современные правила и нормативы противопожарной безопасности. Система противопожарной безопасности объекта. Способы оповещения возникновения пожароопасной ситуации. Правила аварийного освещения. Системы и средства тушения пожаров. Порядок эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара.	ЛК, СЗ
		2.4	Обеспечение безопасности внешней деятельности предприятий общественного питания.	Правила обеспечение охраны предприятий питания, стоянок. Осуществление контроля доступа в контактные зоны перемещения людей и транспортных средств. Безопасность конструкции здания и помещений (от землетрясений, ураганов, ветровая нагрузка, радиационная обстановка). Экологическая безопасность на предприятиях питания.	ЛК, СЗ
		2.5	Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость предприятий ресторанной сферы.	Контроль безопасности работы персонала. Профилактика правонарушений и преступлений на объектах ресторанной сферы. Организация безопасности проведения массовых мероприятий в предприятиях общественного питания. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами по пресечению правонарушений в ресторанной сфере. Меры антитеррористической защищенности предприятия ресторанной сферы. Паспорт безопасности объектов ресторанной сферы.	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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» 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. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебник для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566924>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565938>

Дополнительная литература:

1. 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

2. 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>

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/>

- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Пиньковская Галина

Викторовна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Заведующий кафедрой

Должность БУП

Подпись

Горяинов Константин

Станиславович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Маврина Нелли

Федоровна

Фамилия И.О.