МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«31» мая 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составители:
_____/ к.э.н., доцент Фомичева Е.М.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 6
7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 6
7.2. Организация самостоятельной работы 7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 8
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 8
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 9
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 11
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 11

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических и прикладных компетенций, позволяющих последовательно осмысливать основные принципы управления рисками как одного из важных финансовых аспектов сферы гостеприимства и общественного питания.

2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Управление рисками на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», относится к элективным дисциплинам Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код и наименование компетенции выпускника	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
ПК-6. Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий	ПК-6.1. Применяет современные технологии и организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: виды и формы страхования рисков на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: застраховать основные риски причинения вреда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
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-8.2. Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	Знать: риски и способы обеспечения безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: выявлять риски в гостиничном бизнесе, применять принципы обеспечения безопасности выполнения технологических процессов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет 5семестр

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Тема 1. Риск и неопределенность в окружающем мире	2	-		8
Тема 2. Классификация рисков	2	2		8
Тема 3. Управление рисками как процесс принятия решений и часть менеджмента на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	2	2		8
Тема 4. Методы правления рисками	2	2		8
Тема 5. Договор страхования	2	2		8
Тема 6. Личное страхование, его назначение и виды для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	2		8
Тема 7. Страхование имущества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды	2	2		8
Тема 8. Страхование гражданской ответственности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	2	2		8
Тема 9. Страховая защита на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	2	2		10
Всего по дисциплине:	**18**	**16**		**74**

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.Риск и неопределенность в окружающем мире.

Понятие риск и неопределенность. Объективное и субъективное понятие риска как существование вероятности неблагоприятного исхода и отношение е ней с позиции восприятия негативных последствий. Характеристики риска: опасность, подверженность риску, чувствительность и взаимодействие рисков.

Тема 2.Классификация рисков.

Общие и специфические классификации рисков. Необходимость выбора критериев для классификации конкретных рисков. Классификация рисковпо характеру опасности, по подверженности риску, по уязвимости, по взаимодействию с другими рисками, по

имеющейся информации о риске, по величине риска, по величине расходов конкретных рисков.

Тема 3.Управление рисками как процесс принятия решений и часть менеджмента на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Менеджмент и управление риском, концепция приемлемого риска. Психологические основы управления риском. Этапы управления риском. Выбор способов действий в условиях ограничений.Управление риском с точки зрения развития предприятия, типа бизнеса, корпоративной культуры. Особенности организационной структуры и управление риском.

Тема 4.Методы правления рисками.

Классификация методов управления риском. Методы трансформации рисков (отказ, разделение, рассеивание, передача рисков). Методы финансирования рисков (создание резервов, самострахование, страхование спонсорство). Страхование как основной инструмент покрытия причиненного вреда в современных условиях.

Тема 5.Договор страхования.

Юридические принципы страхования. Страховой интерес как юридически признанное отношение страхователя к объекту страхования и необходимая предпосылка для заключения договора страхования. Договор страхования как соглашение между страхователем и страховщиком. Структура страхового договора. Характеристика основных разделов договора. Страховой полис и другие страховые документы. Условия страхового договора: общие, специфические и частные. Права и обязанности сторон в договоре страхования. Прекращение договора страхования. Недействительность договора страхования.

Тема 6.Личное страхование, его назначение и виды для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Личное страхование, его экономическая сущность и назначение. Классификация видов личного страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев и болезней, медицинское страхование. Страхование жизни, основные договоры: на дожитие, на случай смерти, смешанные, возвратное. Виды аннуитетов. Страхование от несчастных случаев в сфере гостеприимства и общественного питания: обязательное и добровольное. Основные виды договоров. Медицинское страхование персонала гостиниц и ресторанов.

Тема 7.Страхование имущества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды.

Понятие и классификация имущественного страхования. Основные принципы имущественного страхования. Пропорциональное страхование. Безусловная и условная франшиза. Формы возмещения ущерба: денежная, ремонт, восстановление, замена.

Страхование от огня в гостиницах и предприятиях общественного питания: дефиниция пожара, страховые случаи. Страхование от краж в гостиницахи предприятиях общественного питания: дефиниция кражи; основная и дополнительные гарантии. Страхование багажа туристов. Договоры страхования от всех рисков, общие и специальные договоры страхования.

Страхование автотранспорта, принадлежащего гостиницеи предприятию общественного питания. Объекты страхования. Виды договоров страхования, страховые случаи. Варианты (программы) страхования.

Тема 8.Страхование гражданской ответственности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Социально-экономическое значение страхования гражданской ответственности. Понятие и виды ответственности. Договорная и внедоговорная гражданская ответственность. Условия для предъявления иска по гражданской ответственности. Виды страхования ответственности в России и за рубежом. Страхование автогражданской ответственности. Страхование ответственности персонала и топ-менеджмента гостиниц и предприятий общественного питания за причинение вреда третьим лицам.

Тема 9.Страховая защита на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Страхование имущественных рисков гостиниц и предприятий общественного питания.Особенности страхование перерывов в производстве. Страхование оборудования. Страхование спа-объектов. Специфика страхования гражданской ответственности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	*2*	*3*
2	Классификация рисков	Семинар/ Дискуссия
3.	Управление рисками как процесс принятия решений и часть менеджмента в гостиницах и на предприятиях общественного питания	Семинар/ Дискуссия
4	Методы правления рисками	Семинар/Дискуссия
5	Договор страхования	Семинар/Дискуссия
6	Страхование жизни. Страхование от несчастных случаев и болезней,медицинское страхование сотрудников гостиниц м предприятий общественного питания	Семинар/ Дискуссия
7	Страхование имущества от огня на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды	Семинар/ Решение практических задач
8.	Страхование гражданской ответственности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, виды обязательное и добровольное страхование	Семинар/ Решение практических задач
9	Страховая защита на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Семинар/ Дискуссия

7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и

семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию ипри методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к тематической дискуссии «Понятие риска и неопределенности. Объективное и субъективное понятие риска как существование вероятности неблагоприятного исхода»
2.	Подготовка к тематической дискуссии «Классификация рисков»
3.	Подготовка к тематической дискуссии «Управление рисками как процесс принятия решений и часть менеджмента в гостиницах и на предприятиях общественного питания»
4	Подготовка к тематической дискуссии «Методы правления рисками»
5	Подготовка к тематической дискуссии «Договор страхования»
6	Подготовка к проблемному семинару «Страхование жизни. Страхование от несчастных случаев и болезней, медицинское страхование сотрудников гостиниц м предприятий общественного питания».
7	Подготовка к групповому решению задач«Страхование имущества от огня на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды»

№ темы	Вид самостоятельной работы
8	Подготовка к групповому решению задач «Страхование гражданской ответственности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, виды обязательное и добровольное страхование»
9	Подготовка к проблемному семинару «Страховая защита на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания»

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Управление рисками на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» используютсяразнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия – тема 1, 3
- проблемная лекция – тема 4, 6

*Лекция-дискуссия*предполагает свободный обмен мнениями после каждого нового раздела между студенческой аудиторией и преподавателем.

Проблемная лекция характеризуется проблемным изложением материала: ставятся вопросы или формулируется проблемная задача и рассматриваются варианты ответов или способов решения, проводится анализ информации по темам.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Фомичева Н.М. Страхование и риски в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Н.М.Фомичева ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 80 с. : табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Фомичева Н.М. Страхование и риски в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Н.М.Фомичева, Л.В.Хорева, А.Э.Сулейманкадиева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.

,Кафедра экономики и упр. сфере услуг .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 81 с. : табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru			
Касьяненко Т. Г. Анализ и оценка рисков в бизнесе : Учебник и практикум Т. Г. Касьяненко, Г. А. Маховикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 381 с.	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	Базаданных OECD Books, Papers & Statistics наплатформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Таблица 9.2.1 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (ПО)

№	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
3	7-Zip (freeware)
4	FireFox 77.0.1 (freeware)

Таблица 9.2.2 – Переченьучебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	**Адрес (местоположение) учебных аудиторий**
Ауд. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 54 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., шкаф - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер в cIntel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, Ауд. 207
Ауд. 409 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 100 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт., Громкоговоритель Electrolvoice EVID 3.2 - 2 шт., Экран с электропривод. 183x240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, Ауд. 409

10.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).