



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни

«Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі»

Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год.
	Практичні (семінарські) – 20 год.
	Лабораторні – 0 год.
	Самостійна робота – 80 год.
Форма семестрового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Безсонний Віталій Леонідович, д.т.н., доцент vitalii.bezsonnyi@hneu.net
Контактна інформація викладача (-ів)	
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування базових знань і навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань безпечного функціонування та обслуговування у готельній і ресторанній сфері, принципів ефективного управління безпекою підприємств, методів контролю та оцінювання рівня якості обслуговування, умінь та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	Переддипломна практика
Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Операційна безпека та управління ризиками

Тема 1. Концептуальні засади безпеки та управління ризиками в HoReCa

Тема 2. Нормативно-правова база безпеки послуг: національне та міжнародне регулювання

Тема 3. Інтегрована система управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)

Тема 4. Безпека кейтерингових послуг: логістика, Cold Chain та Food Defense

Тема 5. Протипожежна безпека та інженерно-технічний захист об'єктів HoReCa

Змістовий модуль 2. Стратегічна безпека, цифровізація та кризовий менеджмент

Тема 6. Охорона праці та ергономіка в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 7. Кібербезпека та захист інформаційних активів у сфері гостинності



Тема 8. Інклюзивна безпека, доступність та психологічний комфорт гостей

Тема 9. Безпека масових заходів (Event Safety) та управління натовпом

Тема 10. Цивільний захист, дії в умовах воєнного стану та домедична допомога.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.