



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі»**

<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 8 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	4 кредити
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 72 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент
<b>Контактна інформація викладача</b>	vitalii.bezsonnyi@hneu.net
<b>Дні занять</b>	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
<b>Консультації</b>	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**

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Гігієна і санітарія в галузі	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві
Сертифікація і метрологія	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу

**Зміст навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. Організаційні-нормативні питання забезпечення безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі**

**Тема 1. Теоретичні основи забезпечення безпеки. Поняття по небезпеку та ризик.**

**Тема 2. Нормативно-правові питання забезпечення безпеки у закладах гостинності.**

**Тема 3. Система управління безпекою персоналу та споживачів закладів готельно-ресторанного господарства**

**Тема 4. Забезпечення безпечних мікрокліматичних умов і функціонування інженерно-технічних систем життєзабезпечення закладу готельно-ресторанного господарства**

**Тема 5. Забезпечення електробезпеки закладу готельно-ресторанного господарства**

**Тема 6. Організація пожежної безпеки закладу готельно-ресторанного господарства**

**Змістовий модуль 2. Безпека під час надання послуг споживачам закладів готельно-ресторанного господарства**



- Тема 7. Забезпечення безпеки під час виробничо-технологічних процесів**  
**Тема 8. Безпека виробництва продукції ресторанного господарства.**  
**Тема 9. Безпека надання ресторанних послуг.**  
**Тема 10. Безпека надання готельних послуг.**  
**Тема 11. Технічні засоби охорони і захисту майна та інформації**  
**Тема 12. Дії при нещасних випадках та надзвичайних ситуаціях. Перша 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.***