



**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. Самостійна робота – 72 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Жуков Владлен Валерійович, кандидат економічних наук, доцент
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:Zhukv.vadim@gmail.com">Zhukv.vadim@gmail.com</a> , +38 (066) 215-99-92
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> формування базових знань і навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань безпечного обслуговування у готельній і ресторанній сфері, принципів ефективного функціонування підприємств, методів контролю та оцінювання рівня якості обслуговування, умінь та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань.	
<b>Передумови для навчання</b> Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Організація ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Сучасні напрями професійної етики</b>	
<b>Тема 1.</b> Нормативно-правова база забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі	
<b>Тема 2.</b> Організаційні аспекти дослідження стану безпеки в готельно-ресторанному бізнесі	
<b>Тема 3.</b> Технологія забезпечення безпеки готелю	
<b>Тема 4.</b> Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі	
<b>Тема 5.</b> Попередження кримінальних злочинів, терористичних загроз, чіткий план дій при їх виникненні	
<b>Тема 6.</b> Використання комплексу технічних засобів безпеки у готелі	
<b>Змістовий модуль 2. Історико-теоретичні та практичні аспекти конфліктології</b>	
<b>Тема 7.</b> Охорона життя і здоров'я гостей, інших відвідувачів та персоналу готелю	
<b>Тема 8.</b> Захист особистого майна гостей	
<b>Тема 9.</b> Забезпечення конфіденційності персоналізованих даних та особистого життя гостей готелю	
<b>Тема 10.</b> Захист майна, матеріальних цінностей готелю	



**Тема 11.** *Попередження конфліктних ситуацій, з метою мінімізації репутаційних ризиків готелю та фінансових втрат*

**Тема 12.** *Забезпечення безпеки та безперебійного функціонування інженерних, технічних і комунікацій систем, що забезпечують діяльність готелю*

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійне обладнання*

**Сторінка курсу на платформі Moodle** | *ПНС в розробці*  
**(персональна навчальна система)**

**Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Більш детальна інформація щодо 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7