



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

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 72 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-и)	Безсонний Віталій Леонідович, доцент, к.т.н.
Контактна інформація викладача	vitalii.bezsonnyi@hneu.net, +38 095 78 093 78
Дні занять	Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в 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, уміння та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань.

**Передумови для навчання**

Перелік попередньо прослуханих дисциплін: *Гігієна і санітарія в галузі, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві*

**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 персоналу 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**  
*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, семінарські, практичні заняття, лабораторні 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: практичні завдання за темами; поточні контрольні роботи.

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. Порухеннями 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 «21» березня 2023 р. Протокол № 8