
A cluster of several water droplets of various sizes is positioned in the upper left corner of the slide. The droplets are rendered with soft shadows and highlights, giving them a three-dimensional appearance.

**БЕЗПЕКА ПОСЛУГ
У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
БІЗНЕСІ**

A single, small water droplet is located in the bottom right corner of the slide, mirroring the style of the larger droplets in the top left.

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

ФОРМУВАННЯ БАЗОВИХ ЗНАНЬ І НАВИЧОК ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЙНИХ, НОРМАТИВНО-ПРАВОВИХ ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОЇ 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



ЗМІСТ
НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕКА
ПОСЛУГ У
ГОТЕЛЬНО

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-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.

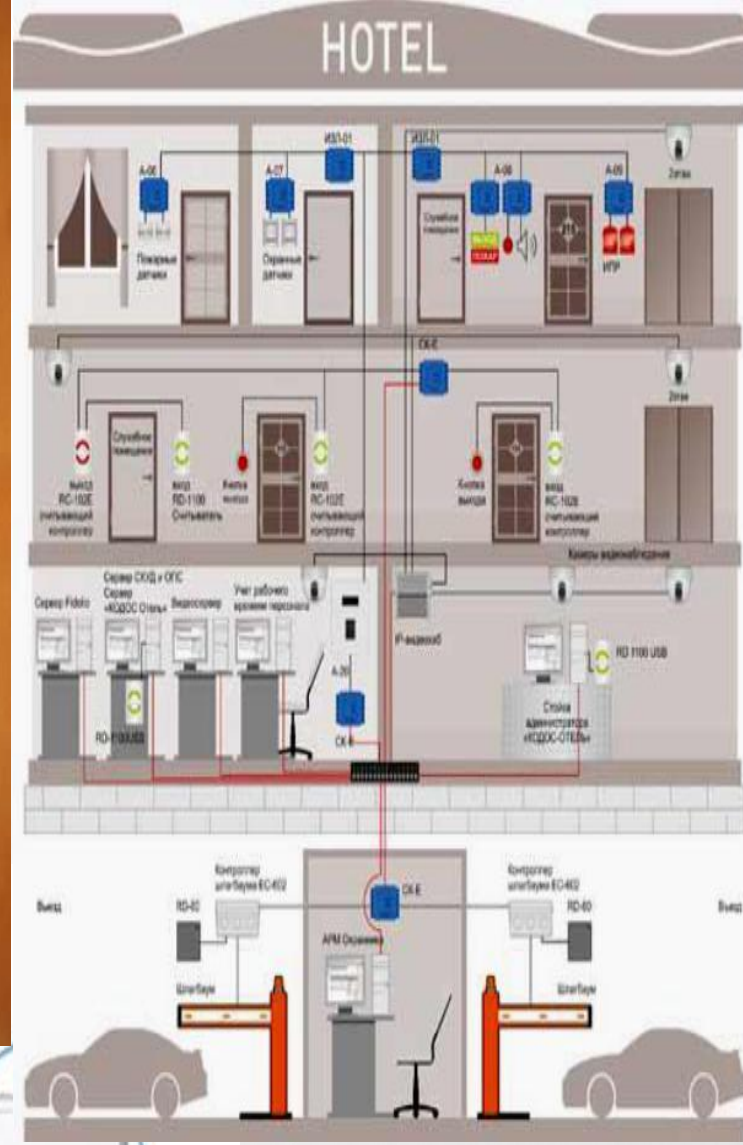
ТЕМА 3. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ПЕРСОНАЛУ ТА СПОЖИВАЧІВ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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 НАВАННЯ ПОСЛУГ СПОЖИВАЧАМ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-



ОСНОВНІ ДІЇ ПРИ ПОЖЕЖІ