**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 – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Лабораторні – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *vitalii.bezsonnyi@hneu.net* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752)  *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752) |
| **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, уміння та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв’язання конкретних завдань. | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | 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.*** | |