

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Тетяна ТЕСЛЕНКО
22.07.2024



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СУЧАСНІ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ
СПРАВІ**

Освітній ступінь	<small>(назва навчальної дисципліни)</small> бакалавр
Спеціальність	<small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small> 242 Туризм
Освітня програма	<small>(шифр і назва)</small> Туризм <small>(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)</small> наказ №51-02 від 10.06.2021
Статус навчальної дисципліни	вибіркова <small>(обов'язкова або вибіркова)</small>
Мова навчання:	українська

Дніпро – 2024

Науково-педагогічний працівник:

ТОРЯНИК ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ

Доктор політичних наук, професор



ФОТО

Досвід роботи 17 років
Автор понад 160 публікацій

Лектор з навчальних дисциплін:

Безпека туризму,
Туризмологія,
Управління якістю туристичних послуг,
Екскурсологія,
Світові стандарти рекреаційної діяльності
Основи музеєзнавства та екскурсознавства,
Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі» є опанування основних теоретико-методологічних положень щодо застосування сучасних систем безпеки та їх програмного забезпечення.

Навчальна дисципліна «Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі» розширює знання фахівців щодо оптимізації підприємств готельно-ресторанного господарства за рахунок автоматизованих систем управління та впровадження сучасних систем безпеки на їх основі.

Перевагою вивчення дисципліни є опанування стандартних систем безпеки, що направлені на забезпечення збереження майна та цінних речей гостей, безпечного перебування працівників та гостей на підприємствах готельно-ресторанної галузі, підвищення якості обслуговування, контроль стану систем безпеки, мінімізація ризиків за рахунок унеможливлення позаштатних ситуацій та форс-мажорних обставин.

Здобуті загальні компетентності:

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

Здобуті спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК18. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК19. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК21. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.

СК23. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК26. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

СК36. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомірність.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН 09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених і екстремальних ситуаціях.

ПРН26. Знати та використовувати у професійній діяльності тенденції розвитку світового туристичного ринку.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни передбачає базові знання з організації туризму.

Форми проведення занять: лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю.

З навчальної дисципліни «Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі» передбачено:

- для денної форми навчання – залік;
- для заочної форми навчання – залік.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС 120 годин)

Курс 4 Групи Т

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практи	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Системи безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	24	8	2	2	4	16
2	Система звукового оповіщення та евакуації	24	8	2	2	4	16
3	Система звукової сигналізації та відеонагляду.	24	8	2	2	4	16
4	Система пожежної сигналізації та пожегасіння, аварійного освітлення.	24	8	2	2	4	16
5	Інформаційна безпека на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	24	8	2	2	4	16
	Разом за семестр	120	40	10	10	20	80

Література та навчальні матеріали:

Основні нормативні акти:

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/324/95%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 04.12.2023).

2. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1315-18> (дата звернення: 04.12.2023).

3. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/124-19> (дата звернення: 04.12.2023).

4. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1023-12> (дата звернення: 03.12.2023).

5. Про курорти : Закон України від 05.10.2000 № 2026-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/2026-14> (дата звернення: 03.12.2023).

6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР URL: <https://bit.ly/3uvRiwz> (дата звернення: 03.12.2023).

7. Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта туристичної інфраструктури та його категорію : Постанова Кабінету Міністрів України від 03.07.2013 № 470. URL: <https://bit.ly/3tsSGP7> (дата звернення: 03.12.2023).

8. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006-%D0%BF> (дата звернення: 03.12.2023).

9. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: <https://bit.ly/3tv13w4> (дата звернення: 04.12.2023).

10. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки, європ. інтеграції від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03> (дата звернення: 04.12.2023).

11. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

12. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

13. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

14. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Основна:

1. Мальська М. П., Пандяк І. Г Готельний бізнес: теорія та практика : [підручник]. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

2. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Безпека туризму: навчальний посібник. За заг. ред. доктора юридичних наук, професора, заслуженого юриста України О.В. Негодченка. – Дніпро: ВВПЗ «ДГУ», 2018. 284 с.

3. Безпека туризму: навч. посібник / Н.В. Чоренька. – Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 188 с.

4. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с.

Додаткова (статті, монографії, Інтернет-ресурси):

1. Кондель В. М. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Безпека туризму». Полтав. нац.пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава : ПП «Астрая», 2020. 162 с.

2. Петренко Н.О., Поліщук О. А., Коваленко Л. Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка». №5, 26.05.2022. URL : w.w.w.economy.nauka.com.ua (дата звернення: 03.12.2023).

Політика курсу

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Сучасні системи безпеки в готельно-ресторанній справі» застосовуються такі основні види контролю знань:

- поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
 - усне опитування;
 - письмові контрольні експрес-роботи;
 - тестовий контроль;
 - підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про

авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової , творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

У випадку встановлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Більш детально *загальноуніверситетська політика з виокремлених питань* регламентується основними внутрішніми документами Вищого навчального приватного закладу "Дніпровський гуманітарний університет" (<https://dgu.edu.ua/pro-universitet/>).

Критерії оцінювання знань:

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	B	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82		C	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	D	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67		E	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.
35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34		F	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

Перелік питань до підсумкового контролю:

1. Стандарти України щодо систем безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
2. Характеристика комплексних систем протипожежного захисту.
3. Автоматичні системи пожежогасіння.
4. Способи оповіщення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
5. Способи евакуації людей на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
6. Системи пожежної сигналізації.
7. Системи димо-, газо- і тепловидалення.
8. Системи централізованого пожежного моніторингу.
9. Системи диспетчеризації протипожежного захисту.
10. Організація спостережень за засобами пожежної автоматики об'єктів.
11. Особливості охорони підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
12. Забезпечення доступу та запобігання несанкціонованому проникненню в приміщення та на територію закладу.
13. Надання безпеки транспортних засобів на паркувальній території готелю, виявлення ризикових зон та опрацювання сценаріїв контролю цих зон.
14. Забезпечення безпеки надходження та видачі матеріальних цінностей у готелі.
15. Контроль за дотриманням постояльцями процедур доступу до приміщень та дотриманням громадського порядку.
16. Надання допомоги персоналу у разі виникнення нестандартних ситуацій.
17. Запобігання пожежонебезпечним ситуаціям та гасіння пожеж за відпрацьованими сценаріями.
18. Організація припинення протиправних дій та повідомлення про них до поліції.
19. Характеристика систем відеоспостереження.
20. Охорона масових заходів у готелях і ресторанах.
21. Організація забезпечення збереження майна та цінних речей гостей;
22. Організація забезпечення безпеки знаходження персоналу готельно-ресторанних комплексів.
23. Організація захисту персоналу, гостей та майна від зовнішніх зазіхань;
24. Організування контролю загального стану систем безпеки готельно-ресторанних комплексів.
25. Забезпечення аварійного освітлення.
26. Забезпечення візуально-звукового оповіщення.
27. Мінімізування ризиків виникнення позаштатних ситуацій.
28. Організація інформаційної безпеки готельно-ресторанних комплексів.
29. Програмне забезпечення для систем безпеки.
30. Сучасні системи управління безпекою в готельно-ресторанних комплексах.
31. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів