

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»
Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БЕЗПЕКА В ГАЛУЗІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент МАМОТЕНКО ДАР'Я ЮРІЇВНА, ст. викл. ЖУРАВЕЛЬ С.М.

м. Запоріжжя 2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Безпека в галузі Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Мамотенко Д.Ю., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ Журавель С.М., старший викладач кафедри «Охорони праці і навколишнього середовища»
Контактна інформація викладача	Мамотенко Д.Ю. 7698403, телефон викладача: 0503228858 E-mail викладача: mamotenko07@gmail.com Журавель С.М. телефон викладача: (061) 698-359, 0997070336 E-mail викладача: zhuravelsergey87@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 392 692 9567. Код доступу 777. (https://us04web.zoom.us/j/3926929567?pwd=obkRLdR0t518Z48eL2Qnx9SZc8XdG9.1)
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 90, кредитів - 3 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 10, практичні - 22, самостійна робота - 58, семестр – 4, вид контролю - залік
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultaciy-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: -особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); -відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 392 692 9567; -листування за допомогою електронної пошти mamotenko07@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); -відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 9.00 до 11.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Безпека в галузі» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, стандартизація, сертифікація, метрологія; аналіз та діагностика підприємств готельно-ресторанної галузі; організація обслуговування споживачів з обмеженими можливостями.

3. Характеристика навчальної дисципліни

Безпека в галузі - це комплексна гуманітарно-технічна дисципліна, яка вивчає наукові основи взаємодії людини з соціосферою, біосферою і техносферою з метою розширення творчих можливостей майбутніх фахівців під час вибору стратегії і тактики забезпечення безпеки життя і діяльності, а також виховання усвідомлення того, що людина, її здоров'я та життя - найбільша цінність у суспільстві.

Загальні компетенції:

ЗК 1 – Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

Спеціальні компетенції:

СК 2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14 – Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону.

Результати навчання:

ПРН 1 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14 – Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 19 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення курсу «Безпека в галузі» є ознайомлення студентів з основами теорії та практики організації безпеки на підприємствах готельний і ресторанного бізнесу, придбання студентами уявлень про проблеми забезпечення безпеки для готелів та ресторанів різного класу, вивчення особливостей служби безпеки готелю і ресторану, функціональних обов'язків персоналу і структурних підрозділів взаємодії окремих підрозділів на основі організації комплексної системи безпеки для забезпечення безпеки клієнтів і персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання вивчення дисципліни: визначити та вивчити види безпеки на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу, оцінити рівень загроз для клієнтів і персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; вивчити методи організації безпеки клієнтів і персоналу, функціональну та управлінську структури служби безпеки готелю та ресторану; ознайомити студентів з існуючими на ринку і використовуваними на практиці системами безпеки, з сучасним обладнанням для технічного оснащення приміщень, що охороняються і індивідуальної безпеки клієнтів та персоналу готелів і ресторанів; опанувати способами забезпечення інформаційної безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу; вивчити концепцію безпеки для об'єкту, який охороняється та вміти розробити паспорт безпеки для підрозділів готельно-ресторанного бізнесу.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Тема 1. Класифікація загроз в туризмі та принципи організації та функціональної структури служби безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція	2	10
	Практичне	2	
Тема 2. Вимоги до персоналу СБ, відбір, тренінг, оснащення.	Лекція	2	10
	практичне	4	
Тема 3. Системи безпеки на підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція	2	10
	Практичне	4	
Тема 4. Характеристика видів безпеки на підприємствах сфери готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція	2	10
	Практичне	4	
Тема 5. Додаткові заходи щодо забезпечення безпеки готелів та ресторанів	Практичне		10
		2	
Тема 6. Заходи щодо забезпечення кримінальної безпеки гостей та персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція	2	10
	Практичне	4	
Тема 7. Комплексна система безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Практичне		10
		2	
Підсумковий модульний контроль	залік		30

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Безпека в галузі» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та заступання у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

1. Як відстежувати контакти при COVID-19. https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+CCT101+2020_T3/about;
2. Управління якістю та безпекою в туризмі. https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_5/about.
3. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач. https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання не передбачено навчальним планом.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Засвоєння тем розділів (**поточний контроль**) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей.

Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки слухачів до виконання конкретної роботи. Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в групах, спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу (тестування, рішення задач, усне опитування);
- презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

При вивченні кожного змістовного модуля проводиться поточний контроль. Критерії та методи оцінювання студентів зображено у таблиці.

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (на практичному занятті)	Виставляється здобувачу вищої освіти за правильну відповідь на одне тестове питання.	1
Рішення задач	Виставляється здобувачу вищої освіти за правильне рішення задачі	2
Групова дискусія та кейс-метод (під час лекційних та практичних занять).	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	4-2

Робота над теоретичними завданнями, застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентації).	над із	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні дослідження та презентувати їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	5
		Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтував власну думку, проте припускався певних помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції	4-3
		Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет-джерело або лише матеріали лекції) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	2-1

Максимально під час навчання студент може отримати 70 балів в ході лекційних та практичних занять.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення заліку. Залік – 30 балів. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура заліку: залікове тестування (30 тестових запитань), які максимально сумарно оцінюються в 30 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів. Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Поточне тестування та самостійна робота							Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що

підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Цивільний захист та безпека життєдіяльності. Сайт МОН України. URL: <https://mon.gov.ua/ua/ministerstvo/diyalnist/civilnij-zahist-ta-bezpeka-zhittyediyalnosti> (дата звернення: 14.08.2022).
2. Про охорону праці: Закон України, 1992. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text> (дата звернення: 14.08.2022).
3. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України, 1991. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text> (дата звернення: 14.08.2022).
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 14.08.2022).
5. Державні санітарні норми та правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ МОЗ України від 08.04.2014, № 248. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 6.05. 2014 р. за № 472/25249. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text> (дата звернення: 14.08.2022).
6. Державні Будівельні Норми України. URL: <https://dbn.co.ua/> (дата звернення: 14.08.2022).
7. ДНАОП. Законодавча база. URL: <https://dnaop.com/> (дата звернення: 14.08.2022).
8. Безпека життєдіяльності та охорона праці у схемах: Навчальний посібник / Грибан В.Г., Казначеев Д.Г., Бойко О.І.). Дніпро : Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2019. 228 с. URL: <https://er.dduvs.in.ua/bitstream/123456789/4378/1/%d0%91%d0%96%d0%94%20%d1%82%d0%b0%20%d0%9e%d0%9f%20%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%ba%d0%b0.pdf> (дата звернення: 14.08.2022).
9. Безпека життєдіяльності : навч. посібник / Т.Є. Стиценко, Г.В. Пронюк, Н.М. Сердюк, І.І. Хондак. Харків: ХНУРЕ, 2018. 336 с. URL: https://os.nure.ua/wp-content/uploads/2019/05/posibnik-bgd_2018_p.1.pdf (дата звернення: 14.08.2022).

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і

може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.