



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГРБ
Викладач 	БУГАЄВА МАРІЯ ВІКТОРІВНА, кандидат економічних наук, професор, професор кафедри економіки, підприємництва та ГРС
Рівень вищої освіти	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Контактний телефон викладача	+38(095) 19-14-552
Е-mail:	Bmw87forever@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, у т.ч. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку кафедри економіки, підприємництва та ГРС, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія: https://us04web.zoom.us/j/72415477221?pwd=e7ZLTi7KEkKaEl9wGotLzKx8Z06m2Q.1
Пререквізити	Особливі вимоги до попередньої підготовки здобувачів освіти відсутні. Водночас ефективному засвоєнню змісту дисципліни «Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі» сприятиме наявність базових знань із вступу до спеціальності, організації готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, менеджменту, охорони праці, санітарії та гігієни тощо. Зазначені знання забезпечують розуміння особливостей надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, потенційних небезпек і ризиків, вимог до безпечності харчових продуктів, санітарно-гігієнічних умов, охорони праці та організації безпечного обслуговування споживачів.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета дисципліни полягає у формуванні у здобувачів освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо забезпечення безпеки готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, виявлення та оцінювання ризиків, запобігання небезпечним ситуаціям, дотримання нормативних вимог і впровадження ефективних заходів захисту споживачів, персоналу, майна та інформації підприємства.

Предметом дисципліни є закономірності, принципи, методи, процеси та організаційно-технологічні заходи забезпечення безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі, зокрема харчової, санітарно-гігієнічної, пожежної, техногенної, виробничої, інформаційної, майнової та особистої безпеки.

Завдання дисципліни полягає у вивченні теоретичних і нормативно-правових засад безпеки послуг; дослідженні видів небезпек і ризиків у діяльності готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств; опануванні вимог до безпечності харчових продуктів і принципів системи НАССР; формуванні навичок дотримання санітарно-гігієнічних норм, правил охорони праці, пожежної та техногенної безпеки; набутті здатності оцінювати ризики для споживачів і персоналу, розробляти профілактичні заходи, плани реагування на надзвичайні та кризові ситуації, а також забезпечувати належний рівень безпеки, якості й надійності послуг у готельно-ресторанному бізнесі.

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у:

1. Формуванні теоретичних засад безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі як комплексної системи, що охоплює захист споживачів, персоналу, майна, інформації, технологічних процесів і навколишнього середовища.

2. Опануванні категоріального апарату дисципліни, зокрема понять «безпека послуг», «небезпека», «ризик», «загроза», «безпечність харчових продуктів», «санітарно-гігієнічна безпека», «виробнича безпека», «пожежна безпека», «інформаційна безпека» та «кризове реагування».

3. Вивченні нормативно-правових засад забезпечення безпеки готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, вимог національних і міжнародних стандартів, технічних регламентів, санітарних норм і правил захисту прав споживачів.

4. Формуванні здатності ідентифікувати джерела небезпек, аналізувати й оцінювати ризики, що виникають у процесах розміщення, харчування, обслуговування, зберігання, транспортування та реалізації продукції і послуг.

5. Опануванні принципів і процедур системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, зокрема проведення аналізу небезпечних чинників, визначення критичних контрольних точок, установлення критичних меж і здійснення моніторингу.

6. Формуванні практичних навичок забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки, дотримання вимог до особистої гігієни персоналу, санітарного стану

приміщень, обладнання, інвентарю, водопостачання, зберігання сировини та готової продукції.

7. Опануванні вимог охорони праці, виробничої, електричної, пожежної та техногенної безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, а також правил безпечної експлуатації обладнання і технологічних систем.

8. Формуванні здатності забезпечувати особисту, майнову та фізичну безпеку гостей і персоналу, організовувати контроль доступу, відеоспостереження, охорону приміщень і безпечну поведінку в місцях масового перебування людей.

9. Розвитку навичок захисту персональних даних, комерційної інформації, цифрових систем бронювання, платіжної інформації та корпоративних інформаційних ресурсів підприємства.

10. Формуванні вмінь запобігати надзвичайним, конфліктним і кризовим ситуаціям, розробляти алгоритми дій персоналу, плани евакуації, процедури оповіщення, реагування та відновлення діяльності підприємства.

11. Набутті здатності організовувати безпечне надання послуг в умовах воєнних загроз, повітряних тривог, перебоїв енергопостачання, евакуації, техногенних аварій та інших надзвичайних обставин.

12. Опануванні методів внутрішнього контролю, аудиту, моніторингу та оцінювання результативності системи безпеки, а також розроблення коригувальних і превентивних заходів щодо її вдосконалення.

Такий комплекс завдань забезпечує системне формування у здобувачів освіти здатності виявляти й оцінювати небезпеки, запобігати ризикам, організовувати безпечне надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, діяти в надзвичайних і кризових ситуаціях та підтримувати належний рівень захисту споживачів, персоналу, майна й інформації підприємства.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі» здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- сутність, зміст, принципи та складові системи безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі;
- основні види небезпек, загроз і ризиків, що виникають у процесі надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг;
- нормативно-правові вимоги до безпеки та якості послуг, захисту прав споживачів, охорони праці, пожежної, техногенної та санітарно-гігієнічної безпеки;
- вимоги національних і міжнародних стандартів у сфері безпечності харчових продуктів та надання послуг гостинності;
- принципи, процедури та етапи впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР;
- основні біологічні, хімічні, фізичні та алергенні небезпечні чинники у харчовому виробництві;
- вимоги до приймання, транспортування, зберігання, підготовки, виробництва та реалізації харчової продукції;

- правила дотримання температурних режимів, товарного сусідства, простежуваності продукції та запобігання перехресному забрудненню;
- санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, обладнання, інвентарю, водопостачання, прибирання, дезінфекції та особистої гігієни персоналу;
- основи мікробіологічної безпеки харчових продуктів і профілактики харчових отруєнь та інфекцій;
- вимоги охорони праці, виробничої, електричної та технічної безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- правила пожежної безпеки, евакуації, оповіщення та використання первинних засобів пожежогасіння;
- принципи забезпечення фізичної, особистої та майнової безпеки гостей, працівників і відвідувачів;
- вимоги до організації безпечного перебування споживачів у готелях, ресторанах, закладах кейтерингу та місцях масового скупчення людей;
- особливості захисту персональних даних, платіжної інформації, цифрових систем бронювання та корпоративних інформаційних ресурсів;
- порядок реагування на скарги, травмування, отруєння, втрату майна, витік інформації та інші інциденти;
- основні принципи управління ризиками, кризового реагування та забезпечення безперервності діяльності підприємства;
- алгоритми дій персоналу в умовах повітряної тривоги, евакуації, пожежі, аварії, відключення електроенергії та інших надзвичайних ситуацій;
- методи контролю, моніторингу, внутрішнього аудиту та оцінювання результативності системи безпеки послуг.

ВМІТИ:

- ідентифікувати джерела небезпек і потенційні загрози у процесі надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг;
- аналізувати й оцінювати ризики для життя, здоров'я та майна споживачів і персоналу;
- класифікувати біологічні, хімічні, фізичні, алергенні, технічні, пожежні, інформаційні та інші небезпечні чинники;
- застосовувати вимоги чинного законодавства, нормативних документів і стандартів у сфері безпеки послуг;
- проводити аналіз небезпечних чинників відповідно до принципів НАССР;
- визначати критичні контрольні точки, критичні межі, процедури моніторингу та коригувальні дії;
- контролювати безпечність сировини, напівфабрикатів, готової продукції та умов їх зберігання;
- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог у виробничих, складських, гостьових і допоміжних приміщеннях;
- розробляти графіки прибирання, миття, дезінфекції, контролю температурних режимів та особистої гігієни персоналу;
- виявляти порушення вимог охорони праці, пожежної, електричної та техногенної безпеки;
- оцінювати безпечність експлуатації технологічного, холодильного, теплового, електричного та іншого обладнання;
- організовувати безпечне обслуговування гостей і відвідувачів, у тому числі осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення;

- забезпечувати контроль доступу, охорону майна, збереження особистих речей гостей та безпеку грошових операцій;
- застосовувати правила захисту персональних даних, конфіденційної інформації та цифрових систем підприємства;
- розробляти інструкції, алгоритми дій, чек-листи та стандартні операційні процедури з безпеки;
- складати плани евакуації, оповіщення та реагування на надзвичайні й кризові ситуації;
- організовувати дії персоналу під час пожежі, повітряної тривоги, аварії, отруєння, травмування або іншого небезпечного інциденту;
- документувати випадки порушень, невідповідностей та інцидентів, визначати їх причини й наслідки;
- розробляти коригувальні та превентивні заходи щодо усунення небезпек і недопущення повторних інцидентів;
- здійснювати внутрішній контроль і аудит системи безпеки підприємства;
- оцінювати результативність заходів безпеки та розробляти рекомендації щодо їх удосконалення;
- приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо забезпечення безпечності, надійності та безперервності надання послуг.

володіти:

- категоріальним апаратом у сфері безпеки готельних, ресторанних і кейтерингових послуг;
- методами ідентифікації небезпек, аналізу, оцінювання та ранжування ризиків;
- інструментами розроблення карт ризиків, реєстрів небезпек і профілактичних заходів;
- принципами та процедурами побудови системи НАССР;
- методами визначення критичних контрольних точок, критичних меж і процедур моніторингу;
- навичками контролю безпечності харчових продуктів на всіх етапах технологічного процесу;
- методами санітарно-гігієнічного контролю приміщень, обладнання, інвентарю та персоналу;
- інструментами контролю температурних режимів, термінів придатності, умов зберігання та простежуваності продукції;
- навичками розроблення санітарних програм, графіків прибирання, дезінфекції та боротьби зі шкідниками;
- методами оцінювання виробничої, технічної, пожежної та електричної безпеки;
- прийомами забезпечення фізичної та майнової безпеки гостей і працівників;
- інструментами контролю доступу, відеоспостереження, охорони приміщень та управління ключами й електронними картками;
- методами захисту персональних даних, цифрових сервісів, платіжної та комерційної інформації;
- навичками розроблення інструкцій, чек-листів, стандартних операційних процедур і планів реагування;
- алгоритмами евакуації, оповіщення та дій персоналу у кризових і надзвичайних ситуаціях;

- методами документування інцидентів, проведення внутрішніх розслідувань та аналізу першопричин;
- інструментами внутрішнього аудиту, моніторингу та оцінювання результативності системи безпеки;
- навичками підготовки аналітичних висновків, коригувальних заходів і практичних рекомендацій щодо вдосконалення безпеки послуг;
- підходами до організації безпечної та безперервної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнних загроз, криз і невизначеності.

Знання, уміння та практичний досвід, набуті під час вивчення дисципліни, використовуються здобувачами освіти для ідентифікації й оцінювання небезпек, організації безпечного надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, забезпечення захисту споживачів і персоналу, контролю безпечності харчових продуктів, запобігання аваріям та інцидентам, а також прийняття обґрунтованих управлінських рішень щодо підвищення надійності, стійкості та якості діяльності підприємств сфери гостинності.

Під час вивчення дисципліни здобувачі освіти можуть використовувати навчальні посібники, наукові публікації, нормативно-правові акти, державні санітарні норми і правила, національні та міжнародні стандарти, методичні рекомендації профільних установ, фонд бібліотеки університету, матеріали інституційного репозитарію, а також навчально-методичні матеріали, розміщені в системі дистанційного навчання Moodle ЦНТУ.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотехнічному національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибіркового навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Теоретичні засади безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі <i>Сутність понять «безпека послуг», «небезпека», «загроза», «ризик» і «захищеність». Мета, завдання, принципи та складові системи безпеки підприємства гостинності. Класифікація ризиків у готельному, ресторанному та кейтеринговому бізнесі. Взаємозв'язок безпеки, якості, надійності та конкурентоспроможності послуг.</i>	10	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс.
2	Тема 2. Нормативно-правове забезпечення безпеки послуг <i>Законодавчі вимоги у сфері безпечності харчових продуктів, захисту прав споживачів, охорони праці, пожежної та техногенної безпеки. Національні й міжнародні стандарти у сфері гостинності. Відповідальність підприємства та персоналу за порушення вимог безпеки. Органи державного контролю і нагляду.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
3	Тема 3. Ідентифікація небезпек та управління ризиками <i>Види небезпек у процесі надання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг. Методи ідентифікації, аналізу, оцінювання та ранжування ризиків. Матриця ризиків, реєстр небезпек і карта ризиків. Розроблення превентивних, коригувальних і захисних заходів.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
4	Тема 4. Безпечність харчових продуктів і система НАССР <i>Принципи та етапи впровадження системи НАССР. Аналіз біологічних, хімічних, фізичних і алергенних небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок, критичних</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс

	<i>меж і процедур моніторингу. Документування результатів контролю та застосування коригувальних дій.</i>		
5	Тема 5. Безпечність сировини, продукції та технологічних процесів <i>Вимоги до закупівлі, приймання, транспортування, зберігання, підготовки й реалізації харчових продуктів. Контроль термінів придатності, температурних режимів і товарного сусідства. Простежуваність продукції. Запобігання перехресному забрудненню та порушенню холодового ланцюга.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
6	Тема 6. Санітарно-гігієнічна безпека підприємств гостинності <i>Санітарні вимоги до виробничих, складських, гостьових і допоміжних приміщень. Особиста гігієна персоналу. Миття, прибирання, дезінфекція, дератизація та дезінсекція. Контроль якості води, вентиляції, освітлення та утилізації відходів. Профілактика харчових отруєнь і інфекцій.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
7	Тема 7. Охорона праці та виробнича безпека персоналу <i>Організація системи охорони праці на підприємстві. Небезпечні й шкідливі виробничі чинники. Інструктажі, навчання та перевірка знань персоналу. Засоби індивідуального і колективного захисту. Профілактика професійного травматизму та розслідування нещасних випадків.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
8	Тема 8. Технічна, електрична та пожежна безпека <i>Вимоги до безпечної експлуатації теплового, механічного, холодильного, газового й електричного обладнання. Причини аварій і</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс

	<i>технічних несправностей. Пожежні ризики на підприємствах гостинності. Засоби пожежогасіння, системи оповіщення, плани евакуації та порядок дій персоналу під час пожежі.</i>		
9	Тема 9. Особиста та майнова безпека гостей і персоналу <i>Загрози життю, здоров'ю та майну споживачів і працівників. Організація контролю доступу, охорони приміщень, відеоспостереження та управління ключами. Безпека номерного фонду, гардеробів, камер схову, паркінгів і місць масового перебування людей. Запобігання крадіжкам, насильству та іншим правопорушенням.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси Ситуаційний кейс
10	Тема 10. Безпека клієнтського обслуговування та захист прав споживачів <i>Обов'язки підприємства щодо безпечного обслуговування споживачів. Інформування про склад продукції, алергени, правила користування послугами та можливі ризики. Робота зі скаргами, претензіями та випадками травмування. Безпечне обслуговування дітей, осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
11	Тема 11. Інформаційна та кібербезпека підприємств гостинності <i>Захист персональних даних гостей і працівників. Безпека систем бронювання, CRM-систем, платіжних операцій, електронних ключів і корпоративних мереж. Основні кіберзагрози: фішинг, витік даних, шкідливе програмне забезпечення та несанкціонований доступ. Правила безпечної роботи персоналу з інформацією.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
12	Тема 12. Безпека	8	1. Питання до додаткової підготовки.

	кейтерингових та виїзних послуг <i>Ризики під час транспортування, зберігання, приготування та реалізації продукції поза межами стаціонарного закладу. Контроль температурних режимів, гігієни та умов тимчасового розміщення обладнання. Безпека масових заходів. Організація водопостачання, електроживлення, санітарних зон і поводження з відходами.</i>		2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
13	Тема 13. Кризове реагування та дії у надзвичайних ситуаціях <i>Види кризових і надзвичайних ситуацій у готельно-ресторанному бізнесі. Алгоритми дій персоналу під час аварій, отруєнь, травмувань, відключення електроенергії, повітряної тривоги та інших загроз. Евакуація, оповіщення, взаємодія з екстреними службами. Забезпечення безперервності діяльності підприємства.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
14	Тема 14. Контроль, аудит та вдосконалення системи безпеки послуг <i>Організація внутрішнього контролю та аудиту безпеки. Використання чек-листів, журналів контролю, інструкцій і стандартних операційних процедур. Документування інцидентів і аналіз їх першопричин. Оцінювання результативності заходів безпеки. Розроблення коригувальних і превентивних рішень щодо вдосконалення системи безпеки підприємства.</i>	7	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
Разом		120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотраїнському національному технічному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20

Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь у поточному опитуванні, підготовка доповідей-презентацій на практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань оцінюються у 5 балів, якщо здобувач освіти демонструє: повне, послідовне, розгорнуте та аргументоване розкриття поставленого питання або проблемної ситуації у сфері безпеки готельних, ресторанних і кейтерингових послуг; правильне використання категорій, понять, принципів, методів та інструментів забезпечення безпеки послуг; розуміння взаємозв'язку безпеки, якості, надійності та конкурентоспроможності підприємства; здатність ідентифікувати біологічні, хімічні, фізичні, алергенні, санітарно-гігієнічні, виробничі, технічні, пожежні, інформаційні, майнові та інші небезпечні чинники; уміння аналізувати, оцінювати й ранжувати ризики для життя, здоров'я, майна та інформації споживачів і персоналу; володіння принципами та процедурами системи НАССР, зокрема методами аналізу небезпечних чинників, визначення критичних контрольних точок, критичних меж, процедур моніторингу і коригувальних дій; знання вимог до приймання, транспортування, зберігання, приготування та реалізації харчових продуктів, температурних режимів, товарного сусідства, простежуваності та запобігання перехресному забрудненню; здатність оцінювати санітарний стан приміщень, обладнання, інвентарю, водопостачання, вентиляції та організацію особистої гігієни персоналу; знання правил охорони праці, безпечної експлуатації обладнання, пожежної, електричної й техногенної безпеки; уміння розробляти карти ризиків, чек-листи, інструкції, санітарні програми, стандартні операційні процедури, плани евакуації та алгоритми реагування на інциденти; здатність обґрунтовувати заходи щодо забезпечення особистої, фізичної, майнової та інформаційної безпеки гостей і персоналу; розуміння особливостей захисту персональних даних, платіжної інформації, систем бронювання та корпоративних цифрових ресурсів; уміння аналізувати причини порушень і небезпечних подій, формулювати обґрунтовані висновки та розробляти коригувальні й превентивні заходи; здатність приймати управлінські рішення в умовах пожежі, аварії, травмування, харчового отруєння, повітряної тривоги, евакуації, припинення енергопостачання та інших кризових ситуацій; знання чинних законів України, санітарних норм, технічних регламентів, правил охорони праці, пожежної безпеки, захисту прав споживачів, національних і міжнародних стандартів із відповідними посиланнями; знання повноважень і функцій державних органів контролю, екстрених служб та міжнародних організацій у сфері безпеки й безпечності харчових продуктів; використання актуальних наукових, навчально-методичних, нормативних та інформаційно-аналітичних джерел із дотриманням принципів академічної доброчесності; належний рівень оформлення, візуалізації, професійної термінології та усного представлення результатів роботи; ґрунтовне засвоєння програмного матеріалу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не

виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

Українські джерела

1. Безрученков Ю.В. Системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для закладів вищої освіти / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А.В., 2021. 160 с. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8002>
2. Валінкевич Н.В., Тищенко С.В. Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-64>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1520>
3. Громик О.М., Ярошевич Т.С., Подоляк В.М. Впровадження системи HACCP як інструмент підвищення безпечності харчування у закладах ресторанного господарства. *Комунальне господарство міст. Серія: Економічні науки*. 2025. Т. 7, № 195. С. 34–39. URL: <https://khges.kname.edu.ua/index.php/khges/uk/article/view/6531>
4. Губеня В.О., Бондар Н.П., Дулька О.С., Шаран Л.О. Визначення значущості та оцінка ймовірності виникнення небезпечних чинників у системі HACCP для закладів ресторанного господарства. *Development Service Industry Management*. 2024. № 2. С. 40–48. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-6\(7\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-6(7)). URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/dec24779-5664-4177-b958-685c07b079aa>
5. Давидова О.Ю., Колонтаєвський О.П., Сегеда І.В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2024. 234 с. ISBN 978-966-695-600-5. URL: <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/31380>
6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. 2-ге вид., перероб. і допов. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2024. 494 с. URL: <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/32675>
7. Івашина Л.Л., Куракін О.Б., Бишовець Л.Г. Санітарно-гігієнічні вимоги підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. *Інновації та технології у сфері послуг і харчування*. 2025. № 3 (17). DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.13](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.13). URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/201>
8. Кузьмін О.В., Солдатова О.А., Павлюченко О.С., Фокша Д.С., Кузьмін Д.О. Інтегрована система управління якістю та безпечністю організації ресторанного господарства засобами електронних систем. *Інновації та технології у сфері послуг і харчування*. 2025. № 3 (17). С. 61–69. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.10). URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/198>
9. Мітал О.Г. Особливості впровадження системи HACCP у ресторанному бізнесі: регуляторні вимоги та практичні аспекти. *Інновації та технології у сфері послуг і харчування*. 2025. № 3 (17). С. 114–121. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.18](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.18). URL:

<https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/206> (дата звернення: 02.08.2026).

10. Русавська В.А., Чеботаєва Т.С. Застосування принципів системи НАССР для вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному бізнесі України. *Підприємництво і торгівля*. 2021. № 28. С. 78–83. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2021-28-12>. URL: <https://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/789>

Іноземні джерела

1. Andersen V., Lelieveld H.L.M., Motarjemi Y., eds. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. 2nd ed. Amsterdam: Elsevier, 2023. 1158 p. ISBN 978-0-12-820013-1. URL: <https://shop.elsevier.com/books/food-safety-management/andersen/978-0-12-820013-1>

2. Awuchi C.G. HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*. 2023. Vol. 9, No. 1. Article 2176280. DOI: <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2176280>. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311932.2023.2176280>

3. Karadayi-Usta S. Cybersecurity risks analysis in the hospitality industry: a stakeholder perspective on sustainable service systems. *Systems*. 2024. Vol. 12, No. 10. Article 397. DOI: <https://doi.org/10.3390/systems12100397>. URL: <https://www.mdpi.com/2079-8954/12/10/397>

4. Radu E., Dima A., Dobrota E.M., Badea A.-M., Madsen D.Ø., Dobrin C., Stanciu S. Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*. 2023. Vol. 9, No. 7. Article e18232. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18232>. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844023054401>

5. Roh T., Song Y., Yoon B. Integrated quality prediction model for food quality management based on E. coli in shared kitchens. *Foods*. 2024. Vol. 13, No. 24. Article 4065. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13244065>. URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/24/4065>

Додаткові:

Українські джерела

1. Бортнічук О.В., Ковтун А.В., Кобелянська Є.В. Implementation of the HACCP in restaurant. *SWorldJournal*. 2023. Vol. 2, No. 19-02. P. 127–132. DOI: <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-19-02-070>. URL: <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj19-02-070>

2. Вerezomська І.Г., Бовш Л.А., Приходько К.О., Баклан Х.В. Кіберзахист готельних брендів. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5, № 2. С. 190–209. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270089>. URL: <https://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/270089>

3. Качинська Н.Ф., Полукаров Ю.О. Безпека життєдіяльності та цивільний захист: практикум: навч. посіб. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського,

2025. 154 с. URL: <https://ela.kpi.ua/items/fdd8e38b-d132-486a-adb4-fdb63660f3d4>

4. Коваль Р.Р., Ємельяненко С.О., Пруський А.В. Analysis of fire safety of hotel and restaurant complexes of Ukraine. *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Technicznej w Katowicach*. 2021. № 13. P. 265–274. DOI: <https://doi.org/10.54264/0023>. URL:

<https://sci.ldubgd.edu.ua/handle/123456789/9433>

5. Корецька І.Л., Масліков М.М. Sanitary and hygienic control of food production in restaurant establishments. *SWorld-US Conference Proceedings*. 2024. Vol. 1, No. usc22-01. P. 28–31. DOI: <https://doi.org/10.30888/2709-2267.2024-22-00-026>. URL:

<https://www.proconference.org/index.php/usc/article/view/usc22-00-026>

6. Незвешук-Когут Т.С., Язіна В.А. Управління безпекою підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2023. Вип. I (89). С. 105–113. DOI: <https://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-1.89.08>. URL:

https://herald.chite.edu.ua/2023_1/

7. Подоляк В.М. Інформаційна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2025. № 3. С. 85–89. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-3-13>. URL:

<https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/488>

8. Сусіденко В.Т., Сусіденко О.В. Комплексне забезпечення інформаційної безпеки як передумова інноваційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 74. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-74-96>. URL:

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6073>

9. Харенко Д.О., Дишкантюк Ю.І., Осипова Л.А. Управління охороною праці в ресторанному бізнесі та харчовій промисловості. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5448>

10. Шевченко О.Ю., Кузьмін О.В., Дударев І.М. та ін. Food safety and quality management system in the restaurant industry. *European Science*. 2024. Vol. 2, No. sge32-02. P. 79–88. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-32-00-019>. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/664b78d0-efbb-4c10-b39c-4a5e22d7ca05>

Іноземні джерела

1. Boto-García D. Hospitality workers' awareness and training about the risks of online crime and the occurrence of cyberattacks. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2023. Vol. 55. P. 240–247. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2023.04.010>. URL:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S144767702300061X>

2. Cavelius L.S., Goebelbecker J.M., Morlock G.E. Legal and normative requirements for food safety culture: a consolidated overview for food companies within the EU. *Trends in Food Science & Technology*. 2023. Vol. 142. Article

104222. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104222>. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224423003370>

3. Ghaderi Z. et al. Cybersecurity threats in tourism and hospitality: perspectives from tourists engaging with sharing economy services. *Current Issues in Tourism*. 2026. Vol. 29, No. 7. P. 1413–1428. DOI: <https://doi.org/10.1080/13683500.2024.2353327>. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13683500.2024.2353327>

4. Nwaichi P.I., Ali M.W., Aule T.T. Framework for fire safety management of hotels in Nigeria: a structural equation modeling approach. *International Journal of Built Environment and Sustainability*. 2023. Vol. 10, No. 2. P. 39–51. DOI: <https://doi.org/10.11113/ijbes.v10.n2.1100>. URL: <https://ijbes.utm.my/index.php/ijbes/article/view/1100>

5. Pai A.S., Jaiswal S., Jaiswal A.K. A comprehensive review of food safety culture in the food industry: leadership, organizational commitment, and multicultural dynamics. *Foods*. 2024. Vol. 13, No. 24. Article 4078. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13244078>. URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/24/4078>

Інформаційні ресурси:

Українські інформаційні ресурси

1. Бібліотека Центральнотукаїнського національного технічного університету - електронний каталог навчальних, наукових, нормативних і періодичних видань. URL: <https://kntu.kr.ua/struktura/biblioteka>

2. Державна служба України з надзвичайних ситуацій - правила пожежної та техногенної безпеки, алгоритми дій під час надзвичайних ситуацій, евакуації, повітряної тривоги й аварій. URL: <https://dsns.gov.ua/>

3. Державна служба України з питань праці - нормативні, методичні та інформаційні матеріали з охорони праці, виробничої безпеки, профілактики травматизму і проведення інструктажів. URL: <https://dsp.gov.ua/>

4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - офіційні матеріали з державного контролю, безпечності харчових продуктів, гігієнічних вимог, маркування, простежуваності продукції та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>

5. Електронний репозитарій Центральнотукаїнського національного технічного університету - наукові публікації, навчальні посібники, методичні матеріали та кваліфікаційні роботи. URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/>

6. Міністерство охорони здоров'я України - державні санітарні норми, протиепідемічні вимоги, накази та рекомендації у сфері громадського здоров'я і профілактики захворювань. URL: <https://moz.gov.ua/>

7. Система дистанційного навчання Moodle ЦНТУ - навчально-методичні матеріали, презентації, практичні завдання, тести, нормативні документи та засоби комунікації в межах дисципліни. URL: <https://moodle.kntu.kr.ua/>

Міжнародні інформаційні ресурси

9. Codex Alimentarius - International Food Standards - міжнародні стандарти, настанови та кодекси практики щодо безпечності харчових

продуктів, гігієни виробництва і застосування принципів HACCP. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>

10. European Commission. Food Safety - нормативні, аналітичні й інформаційні матеріали Європейського Союзу щодо харчового законодавства, офіційного контролю, безпечності продукції та управління харчовими ризиками. URL: https://food.ec.europa.eu/food-safety_en

11. European Food Safety Authority - EFSA - наукові висновки, оцінювання біологічних, хімічних та алергенних ризиків, матеріали щодо харчових інцидентів і безпечного поводження з продуктами. URL: <https://www.efsa.europa.eu/>

12. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food Safety and Quality - міжнародні методичні, аналітичні й навчальні ресурси з управління безпечністю харчових продуктів, офіційного контролю, простежуваності та оцінювання ризиків. URL: <https://www.fao.org/food-safety/en>

13. International Labour Organization. Tourism, Hotel and Food and Beverage Services - матеріали з охорони праці, безпечних умов роботи та захисту працівників у готельному, ресторанному й туристичному секторах. URL: <https://www.ilo.org/topics-and-sectors/industries-and-sectors/tourism-hotel-and-food-beverage-services>

14. International Organization for Standardization. ISO 22000 Food Safety Management - інформація про міжнародний стандарт системи управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000 та пов'язані документи. URL: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>

15. Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF - європейська система оперативного обміну інформацією про небезпечні харчові продукти, корми, відкликання продукції та ризики для здоров'я споживачів. URL: https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

16. World Health Organization. Food Safety - інформаційні, статистичні та навчальні матеріали щодо харчових отруєнь, харчових інфекцій, профілактики захворювань і безпечного поводження з харчовими продуктами. URL: <https://www.who.int/health-topics/food-safety>