

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Комплексна безпека готельного фонду»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Бичков Ярослав Михайлович**  
к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-567-95-75
Електронна адреса	tobor.puet@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua">http://www2.el.puet.edu.ua</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Опанування теоретичними знаннями та практичними навичками в сегменті готельних систем безпеки.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з гуманітарних, природничих, інженерних наук, наук про людину та про суспільство
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"><li>Навички обґрунтування пропозицій щодо удосконалення структури і функціонування системи безпеки готельного фонду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Здатність на експертному рівні визначати методи, заходи і засоби покращення стану захищеності та безпеки на підприємстві готельно-ресторанного господарства.</li><li>Здатність використовувати сучасні автоматизовані системи управління доступом до номерного фонду, приватності гостей, відеоспостереження та їх технічне, алгоритмічне, інформаційне і програмне забезпечення для вирішення професійних завдань.</li></ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Комплексна безпека готельного фонду		
Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з комплексної безпеки. Стан захищеності та безпечності закладів готельно-ресторанних господарств в Полтаві та області.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Провести статистичні дослідження стану безпечності готельно-ресторанних господарств в окремих адміністративних районах Полтави та області.
Тема 2. Державна політика в області забезпечення безпеки. Служби безпеки готельного комплексу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Скласти реєстр основних законодавчих актів, що регулюють питання роботи служб безпеки готельних комплексів.
Тема 3. Типи систем безпеки готельного комплексу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Системи відеоспостереження готелів», «Паркувальні системи».
Тема 4. Технології забезпечення безпеки готелю.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Місце та значення ІТ технологій в системі безпеки готелю»
Тема 5. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Завдання щодо охорони постояльців та їхнього особистого майна під час перебування в готелі»
Тема 6. Комплекс технічних засобів безпеки.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Підсистеми комплексу технічних засобів безпеки і засоби їхньої інтеграції».

### Інформаційні джерела

1. Головка О.М. Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Сішочко Г. В. // За ред. О. М. Головка. – К.: Кондор, 2018. – 410 с
2. Hospitality Security. Managing Security in Today's Hotel, Lodging, Entertainment, and Tourism Environment. Published March 31, 2021 by CRC Press 334 Pages.
3. Корж Н.В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онишук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
4. Системи безпеки для готелів. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [https://xn--80adageboqpy5j.com.ua/sustema\\_bezpeku\\_dlya\\_goteliv/](https://xn--80adageboqpy5j.com.ua/sustema_bezpeku_dlya_goteliv/)
5. 10 Hotel Security Procedures [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.roarforgood.com/blog/hotel-security-procedures>
6. Hotel Security System [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://getsafeandsound.com/industries/hotel-security-systems/>

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, доступ до електронних ресурсів Інтернету.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише

під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

- Політика щодо відвідування:  
відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>, [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity.pdf)

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (18 балів); захист домашнього завдання (18 балів); виконання навчальних/практичних завдань (24 балів); завдання самостійної роботи (18 балів); поточна модульна робота (22 бали)	100
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни