

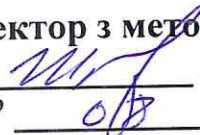
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних та прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи


Ярослав ШТАНЬКО

“29” 08 2025 р.

БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	(перший) бакалаврський
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ
2025**

РОЗРОБНИК:

Старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

 Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні туризму
та готельно-ресторанної справи
протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.
В. о. завідувача кафедри

 Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП



Михайло ПОДОЛЯН

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 29 серпня 2025 р.

e-mail	pavlo.gorishevskyi@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	204
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	

ВСТУП

Мета дисципліни: оволодіння студентами основами теорії підприємництва, формування відповідного економічного мислення, формування системи професійної компетентності щодо визначення пріоритетних напрямків підприємницької діяльності, набуття ними практичних знань і навиків для ефективної роботи у сфері туризму.

Завдання дисципліни: полягає в тому, щоб розкрити функції і правовий статус підприємця, визначити принципи та рушійні сили підприємницької діяльності, вивчити основні форми організації підприємництва, ознайомитись з питаннями оподаткування бізнесу.

Предмет дисципліни: процеси та методи організації та ведення підприємницької діяльності, як важливої частки господарської діяльності в Україні.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У
ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ**

» студенти повинні **знати:**

- знати фактори, що впливатимуть на безпеку сфери туризму та гостинності,
- основні напрямки удосконалення організації безпечної готельно-ресторанної послуги;
- знати вимоги до рівня безпеки і належного санітарно-гігієнічного стану готельно-ресторанних підприємств та підприємств інших секторів туризму;
- знати основні складові безпечних послуг в готельно-туристичній сфері;

Студенти повинні **вміти:**

- вміти використовувати знання щодо безпеки надання послуг в готельно-ресторанному господарстві;
- вміти ідентифіковувати небезпеки та використовувати знання при розрахунках параметрів ризику виникнення небезпек;
- мати практичні навички надання послуг гостинності з урахуванням безпекових чинників;
- вміти застосовувати сучасну нормативно-правову базу для забезпечення безпеки споживачів послуг готельно-ресторанного господарства.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП “Готельно-ресторанна справа ” (2024/2025).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни	РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс		денна	заочна
Семестр		3	3
Кількість кредитів ЄКТС/годин		3	3
Аудиторні навчальні заняття	лекції	28	6
	практичні	14	2
Самостійна робота		48	82
Форма підсумкового контролю		Екзамен	Екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
	Правове регулювання в туристичній діяльності

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Визначення і специфіка забезпечення безпеки в туристичній індустрії. (4 год.)

Основні поняття та складові безпеки в готельно-ресторанному бізнесі. Права, обов'язки і свободи . у сфері безпеки життєдіяльності туриста. Безпека туристичних послуг. Поняття небезпек, небезпечні і шкідливі чинники. Соціально-економічні, техногенні та природні чинники безпеки туристів. Концепція прийняттого (допустимого) ризику в забезпеченні безпеки в туристичній індустрії.

Роль міжнародних організацій в забезпеченні безпеки туриста. Міжнародні документи з питань безпеки туризму. Рекомендації ВТО з питань безпеки туризму. Участь держави у міжнародних програмах з безпеки туризму. Досвід держав світу щодо політики у галузі безпеки туристів.

Питання для самостійного вивчення. Українська нормативно-правова база забезпечення безпеки туризму (3,5,6).

Тема 2. Безпека туристів в різних туристичних секторах (8 год).

Безпека туристів в закладах розміщення. Потенційні небезпеки в засобах розміщення. ДБН закладів розміщення: вимоги до будівель та приміщень закладів розміщення. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів розміщення. Системи охорони в засобах розміщення. Пожежна безпека в закладах розміщення.

Безпека туриста в закладах харчування. Потенційні небезпеки в закладах харчування. Вимоги до будівель та приміщень закладів харчування. ДБН громадських приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів

харчування та персоналу. Упровадження системи ХАССП в діяльність підприємств харчування. Пожежна безпека в закладах харчування.

Безпека перевезення на транспорті. Міжнародні угоди з безпеки авіаперевезень. Забезпечення безпеки в аеропортах та на борту авіасудна. Сучасні практики організації систем безпеки аеропортів. Забезпечення безпеки водних перевезень, система рятування на воді. Інформаційні засоби щодо безпеки на борті суден. Колективні та індивідуальні рятувальні засоби на борті судна. Явища піратства та каперства, боротьба з ними на міжнародному рівні. Міжнародні правила залізничних та автомобільних перевезень. Складові безпеки автомобільних перевезень. Основні вимоги щодо салону туристичних автобусів. Забезпечення безпеки на інших сухопутних засобах транспорту.

Питання для самостійного вивчення. Основи економічної безпеки суб'єктів підприємництва в туризмі. Система ХАССП: поняття та особливості впровадження на підприємстві ресторанного господарства (8, 9).

Тема 3. Безпека туристичних destinations (8 год.).

Складові безпеки туристичних destinations. Впливи екологічного стану навколишнього середовища на туризм та туризму на довкілля. Основні завдання державних органів управління щодо безпеки туристичної діяльності. Проблема овертуризму. Екологічна безпека туристичних destinations, чинники екологічної безпеки. Державні органи управління екологічною безпекою туристичних destinations.

Шляхи забезпечення екологічної безпеки туристичних destinations. Планування розташування рекреаційних об'єктів, міста-курорти та їх правовий режим. Туристична діяльність в межах природно-заповідних територій. Регулювання кількості туристів в туристичних destinations. Забезпечення доступу до якісних водних ресурсів, санітарно-епідемічний контроль. Проблема відходів та поводження з відходами туристичних destinations.

Санітарно-епідемічна безпека територій туристичних destinations. Роль ВООЗ в забезпеченні безпеки туристів. Санітарно-епідеміологічна служба України та управління нею. Державне регулювання діяльності у сфері захисту населення від інфекційних хвороб. Упровадження протоколів HORECA як заходів захисту туристів в закладах гостинності. Спалах хвороби, епідемія, пандемія. Політика країн світу щодо захисту від захворювань.

Питання для самостійного вивчення: Пандемія Covid-19 та туристична діяльність. Вплив пандемії Covid-19 на туристичну діяльність. Динаміка поширення захворювання та заходи країн з недопущення поширення захворювання. Міжнародні протоколи «Save travels» та їх упровадження у практику туристичної діяльності (7).

Тема 4. Забезпечення безпеки в різних видах туризму. Страхування в туризмі (8 год.).

Забезпечення безпеки туризму в пішохідному гірському туризмі та екотуризмі. Роль ДСНС в забезпеченні безпеки туризму. Рятувальна служба України: структура, функції щодо забезпечення безпеки туриста. Роль

суб'єктів туризму в забезпеченні безпеки туристичної подорожі. Формування туристичних груп пішохідного туризму.

Страховання в туризмі. Страховання туристів як засіб забезпечення безпеки туриста. Страхувальники та страховики. Види страхування в туризмі. Обов'язкове та добровільне страхування туриста. Умови страхування.

Питання для самостійного вивчення Забезпечення безпеки туриста в екстремальних туристичних заняттях. Спорядження пішохідного туриста, інструктаж та перебіг подорожі з точки зору безпеки. Забезпечення безпеки туриста під час занять дайвінгом, участі у регатах, альпінізмом та скелелазінням, джампінгом тощо (3, 6, 10).

Зміст практичних занять

Теми практичних робіт

Практична робота №1. Визначення небезпек за допомогою методу квантифікації.

Практична робота №2 Визначення кратності повітрообміну приміщеннях в закладів гостинності

Практична робота №3 Санітарні вимоги до забезпечення білизною та комплектами миючих засобів в готелях.

Практична робота №4 Впровадження системи ХАССП на підприємстві ресторанного господарства

Практична робота №5 Визначення рівня концентрації оксиду вуглецю в межах розташування закладів розміщення

Практична робота №6 Забезпечення безпеки туристів у самодіяльному поході шляхом складання збалансованого меню харчування

Практична робота №7 Страхування туристів. Розгляд ситуаційних задач.

Зміст самостійної роботи студентів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Безпека послуг у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	48	78
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	10	22
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	10	-

Підготовка звітів з практичних робіт	10	-
Підготовка до поточного контролю	6	16
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	24	44

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з

“Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти”. Ознайомитись з документом можна за покликанням.



2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів.

Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за покликанням



3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни,



підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

4) щодо дотримання академічної доброчесності

“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання

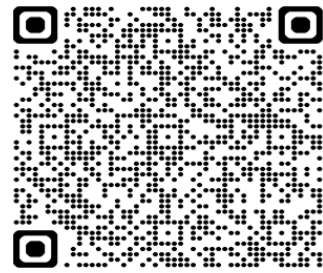


та

провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

5) щодо використання штучного інтелекту

“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за покликанням.



6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі інформаційних технологій.

Програмний результат	Метод навчання	Метод оцінювання
----------------------	----------------	------------------

навчання		
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))	Поточний контроль знань: тестове оцінювання теоретичного курсу. Оцінювання правильності виконання та відповіді на запитання при захисті практичних робіт. Іспит у вигляді тестів.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	Max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	24	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За

результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».1

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90-100	A
Добре	83-89	B
	75-82	C
Задовільно	67-74	D
	60-66	E
Незадовільно	35-59	FX
	0-34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60-100	-
Не зараховано	0-59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

Об'єктивність процедур проведення контрольних заходів забезпечується відмежуванням результатів поточного контролю від результатів підсумкового контролю.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література:

1. Зоріна, Г. П., Коробейникова Я.С. Безпека туризму: практикум. Івано-Франківськ : ІФНТУНГ. 2019. 24 с.
2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Нав.пос. Чернівці: Книги –21. 2003. 300 с.
3. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму. Навч. посібник. Київ, “Кондор”. 2006. 575 с.
4. Коробейникова Я.С. Стратегія сталого розвитку туризму. Навчальний посібник. – Івано-Франківськ, 2016. 257 с.
5. Коробейникова Я.С. Безпека туризму та туристичні формальності: конспект лекцій. - Івано-Франківськ, 2013. 87 с.

Додаткова

6. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник. Київ: Видавничо-поліграфічний центр "Київський університет", 2008. – 335 с.
7. Коробейникова Я. С. Екологічна безпека територій туристичних дестинацій: визначення, механізми та проблеми забезпечення. Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування. Науково-технічний журнал № 1(23).- Івано-Франківськ , 2021.- С. 124- 134. DOI: 10.31471/2415-3184-2021-1(23)-124-134