



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

Ступінь вищої освіти - Бакалаври  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
Освітня програма Готельно-ресторанна справа  
Курс 1, семестр 2  
Форма навчання денна (денна, заочна)  
Кількість кредитів ЄКТС 4  
Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

---

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

---

професор Поліщук Віктор Миколайович  
0688085960  
polishchuk@nubip.edu.ua  
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=791>

---

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** – теоретична і практична підготовка студентів до створення нормативних умов праці в готельно-ресторанній справі.

Дисципліна поєднує технологічні знання з опанованими студентом санітарно-гігієнічними нормами та процесами, що є необхідними при вирощуванні тварин, виробництві тваринницької продукції, її транспортуванні та реалізації. Допомогає оволодіти нормативною документацією та санітарно-гігієнічними вимогами до різновидів транспортних засобів, що задіяні при перевезенні тварин і тваринницької продукції, які можуть бути використані у практичній роботі.

#### **Компетентності -**

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

#### **Результат навчання -**

За результатами навчання студент має:

знати: концепції організації охорони праці у державі та на виробництві; основні положення законодавчих та нормативних документів з охорони праці; основні міжнародні документи з охорони праці; систему управління охороною праці в готельно-ресторанній справі; обов'язки та відповідальність роботодавців підприємства (організації) та його підрозділів із забезпечення здорових і безпечних умов праці; обов'язки та відповідальність працівників щодо додержання вимог нормативно-правових актів з охорони праці; органи державного нагляду за охороною праці; види відповідальності за невиконання вимог з охорони праці; обсяги відшкодування збитків працівникам у разі ушкодження їх здоров'я та моральних збитків; види навчання з питань охорони праці під час підготовки працівників, прийняття їх на роботу та протягом трудової діяльності; порядок проведення розслідування нещасних випадків, професійних хвороб та аварій на виробництві; вплив мікроклімату на організм людини; гігієнічну класифікацію шкідливих речовин за характером дії на організм людини та класи небезпечності шкідливих речовин; основні методи профілактики отруень та професійних захворювань; гігієнічне нормування забруднення повітря шкідливими речовинами; методи контролю повітря робочої зони і вимоги до них; класифікацію вентиляційних систем та їх призначення, організацію повітрообміну в приміщенні; види виробничого освітлення, його кількісні та якісні характеристики, санітарні норми щодо улаштування виробничого освітлення; дію шумового забруднення та вібрації на організм людини і методи захисту від них; фактори, що впливають на характер ураження людини електричним струмом; засоби запобігання електротравмам від доторку до струмопровідних частин; засоби звільнення потерпілого від дії електричного струму; способи надання долікарської допомоги; способи запобігання ураження блискавкою; шкідливі та небезпечні фактори у разі пожежі, особливості горіння газів, рідин, твердих горючих речовин, пилу; системи запобігання пожежам та пожежного захисту; способи та засоби, які використовують для гасіння пожеж, первинні та стаціонарні засоби пожежогасіння; індивідуальні засоби захисту працівників; основні вимоги гігієни праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки при наданні готельних і ресторанних послуг; умови праці в готельно-ресторанному бізнесі за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу; виробничі небезпеки готельно-ресторанного бізнесу та заходи щодо їх усунення;

вміти: ідентифікувати небезпечні та шкідливі виробничі фактори на виробництві; організувати вирішення питань охорони праці на виробництві (в організації); використовувати нормативні документи та забезпечувати безпечні й нешкідливі умови праці на виробництві; організувати та брати участь у розслідуванні нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві; організувати навчання працівників з урахуванням їх посадових та виробничих обов'язків; оцінити відповідність санітарно-гігієнічних умов праці чинним нормативам охорони праці; проаналізувати умови праці щодо наявності шкідливих і небезпечних факторів; вибрати заходи обмеження надходження шкідливих речовин у повітря робочої зони; контролювати дотримання вимог виробничої санітарії та гігієни праці на робочих місцях і у виробничих приміщеннях; провести інструктаж з охорони праці; вибрати заходи запобігання електротравматизму; вибрати заходи запобігання ураження блискавкою; оцінити пожежонебезпечність об'єкта; визначити необхідні технічні рішення системи запобігання пожежам і їх гасіння; надати долікарську допомогу потерпілим у разі травми, хвороби та отруєння.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці.</b>				
Тема 1. Загальні питання охорони праці. Правові та організаційні основи охорони праці.	2/2	Знати основні положення КЗпП, Закону України «Про охорону праці». Розрізняти види навчання та інструктажів. Знати, яку відповідальність несе керівник робіт і роботодавець у разі настання нещасного випадку на підприємстві.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	10
Тема 2. Гігієнічна класифікація праці. Шкідливі речовини.	2/2	Знати Класифікацію небезпечних та шкідливих чинників на виробництві. Вміти знаходити джерела їх утворення. Знати про вплив небезпечних та шкідливих чинників на організм працівників. Вміти застосовувати засоби індивідуального захисту працівників.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	10
Тема 3. Акустичне забруднення і вібрація	3/2	Знати та вміти використовувати засоби захисту від шуму та вібрації, випромінювань. Застосовувати методики та вміти вимірювати рівень шуму у приміщенні.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи з розрахунку повітрообміну при надлишку вологи, тепла, шкідливих речовин.	10
<b>Модуль 2. Безпека виконання технологічних процесів та робіт</b>				
Тема 4. Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах	2/2	Знати основні причини пожеж, показники пожежовибухонебезпечності речовин та матеріалів, концептуальні засади забезпечення пожежної безпеки. мати загальні	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи	10

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
		уявлення про процес горіння. Розуміти принцип евакуації людей із будівель і приміщень. Знати принцип роботи та застосування засобів гасіння та виявлення пожеж. Розбиратись в організації забезпечення пожежної безпеки.		
Тема 5. Електробезпека	2/2	Знати показники, що впливають на ступінь ураження людини електричним струмом. Розрізняти технічні та індивідуальні засоби захисту від ураження електричним струмом.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи	10
Тема 6. Блискавкозахист	2/2	Знати принцип виникнення блискавки, її дію на людину. Знати правила поведінки під час лінійної і кульової блискавки. Розуміти принцип захисту споруд від прямих ударів блискавки.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	10
Тема 7. Надання долікарської допомоги при нещасних випадках	2/3	Знати та вміти надавати першу домедичну допомогу. Розбиратися у засобах і методах надання першої домедичної допомоги у разі травмування під час виконання службових обов'язків.	Відпрацювання надання першої домедичної допомоги на манекені.	10
<b>Всього за 1 семестр: 15/15</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)
---	--

### **ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

<b>Рейтинг здобувача вищої освіти, бали</b>	<b>Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків</b>	
	<b>екзаменів</b>	<b>заліків</b>
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано