

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві  
Кафедра загальної екології, радіобіології та безпеки життєдіяльності

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
Директор ННІ неперервної освіти і туризму  
(Гриценко І.С.)  
“ 06 ” червня 2024 р.

**“СХВАЛЕНО”**  
на засіданні кафедри охорони праці та  
біотехнічних систем у тваринництві  
Протокол № 11 від 20 травня 2024 р.  
Завідувач кафедри  
(Хмельовський В.С.)

**“СХВАЛЕНО”**  
та на засіданні кафедри загальної екології,  
радіобіології та безпеки життєдіяльності  
Протокол № 11 від 22.05. 2024 р.  
Завідувач кафедри  
(Клепка А.В.)

**”РОЗГЛЯНУТО ”**  
Гарант ОПП Готельно-ресторанний бізнес  
(Гопкало Л.М.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Безпека життєдіяльності та охорона праці**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 – "Готельно-ресторанна справа"

Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес

Факультет (ННІ) неперервної освіти і туризму

Розробники: доктор технічних наук, професор кафедри охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві Поліщук В.М.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри загальної екології, радіобіології та безпеки життєдіяльності Кудрявицька А.М.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р.

**Опис навчальної дисципліни** Безпека життєдіяльності та охорона праці  
(назва)

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>241 – "Готельно-ресторанна справа"</i>	
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанний бізнес</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Обов'язкова за рекомендацією вченої ради університету	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	1	1
Семестр	2	1
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>4 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>- год.</i>	<i>- год.</i>
Самостійна робота	<i>60 год.</i>	<i>108 год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>4 год.</i>	

**1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати  
навчальної дисципліни**

**Мета:** надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності в готельно-ресторанній сфері шляхом забезпечення оптимального управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах (об'єктах господарської діяльності), формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки життєдіяльності та охорони праці на робочих місцях.

**Завдання** вивчення дисципліни передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог в готельно-ресторанній справі щодо забезпечення

безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях. Засвоївши дисципліну «Безпека життєдіяльності та охорона праці» майбутні бакалаври повинні володіти сукупністю загальнокультурних та професійних компетенцій з питань безпеки життєдіяльності та охорони праці у відповідних напрямках підготовки для вирішення професійних завдань, пов'язаних із гарантуванням збереження життя та здоров'я персоналу в умовах небезпечних і надзвичайних ситуацій.

**Набуття компетентностей:**

– **інтегральна компетентність (ІК):** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

– **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 01. 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 05. Здатність працювати в команді.

– **спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

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

**2. Програма та структура навчальної дисципліни для:**

- повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти;
- скороченого терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці в готельно-ресторанній сфері												
Тема 1. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 1	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 2. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 2	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7

Тема 4. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Атестація робочих місць за умовами праці в готельно-ресторанній сфері.	6	2	2	-	-	2	6,75	0,25	0,5	-	-	6
Тема 4. Основи пожежної безпеки в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Разом за змістовим модулем 1	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	<b>27</b>
Змістовий модуль 2. Безпека виконання технологічних процесів та робіт в готельно-ресторанній сфері												
Тема 5. Електробезпека в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 6. Захист від дії статичної електрики і блискавкозахист в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	6,75	0,25	0,5	-	-	6
Тема 7. Перша домедична допомога, частина 1	18	2	2	-	-	14	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 8. Перша домедична допомога, частина 2	6	2	-	-	-	4	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Разом за змістовим модулем 2	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	-	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	<b>27</b>
Змістовий модуль 3. Принципи забезпечення безпеки життєдіяльності												
Тема 9. Основні положення з безпеки життєдіяльності	12	4	3	-	-	5	10,5	0,5	1	-	-	9
Тема 10. Соціально – психологічні чинники забезпечення безпеки	9	2	2	-	-	5	9,75	0,25	0,5	-	-	9
Тема 11. Техногенні небезпеки	10	2	3	-	-	5	9,75	0,25	0,5	-	-	9

Разом за змістовим модулем 3	<b>31</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	<b>27</b>
Змістовий модуль 4. Організаційно-функціональна структура та методологія безпеки												
Тема 12. Соціально – психологічні основи забезпечення безпеки людини	14	3	4	-	-	7	15,5	0,5	1	-	-	14
Тема 13. Правове забезпечення та управління безпекою життєдіяльності	15	3	4	-	-	8	14,5	0,5	1	-	-	13
Разом за змістовим модулем 4	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	-	-	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	<b>27</b>
Усього годин	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-	-	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-	-	<b>108</b>
Курсовий проект (робота) з _____ (якщо є в робочому навчальному плані)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Усього годин	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-	-	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-	-	<b>108</b>

### 3. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання з охорони праці в готельно-ресторанній сфері	2
2	Порядок розслідування та обліку нещасних випадків на виробництві	2
3	Законодавство щодо безпеки в готельно-ресторанній сфері	2
4	Забезпечення первинними засобами пожежогасіння виробничих підрозділах готельно-ресторанної сфери	2
5	Забезпечення працівників готельно-ресторанної сфери засобами індивідуального захисту	2
6	Методи оцінення параметрів мікроклімату на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2
7	Переміщення постраждалих від нещасного випадку	2
8	Ризик як кількісна оцінка небезпеки Практичне заняття №1 Статистична оцінка небезпечних і шкідливих чинників для життя людини	2
9	Природні небезпеки Практичне заняття №2. Визначення рівня метеочутливості людини	1
10	Біологічні небезпеки. Практичне заняття №3 Інфекційні захворювання. Епідемії. Пандемії. Імунітет. Правила поведінки населення при проведенні ізоляційно-обмежувальних заходів.	2

11	Типові моделі психофізіологічних реакцій людей у випадку екстремальних ситуацій Практичне заняття №3 Визначення психофізіологічних властивостей людини та вплив їх на безпеку	2
12	Пожежна безпека Практичне заняття. №4 Аналіз небезпеки під час роботи зі шкідливими та вибухопожежонебезпечними речовинами	2
13	Хімічна безпека. Практичне заняття №7. Екологічна оцінка ризику. Визначити екологічну оцінку ризику застосування пестицидів у різних кліматичних зонах України	2
14	Соціальні та психологічні фактори ризику Лабораторне заняття .№7. Соціальне середовище. Визначення типів поведінки особистості у конфліктній ситуації	2
15	Нещасні випадки невиробничого характеру. Практичне заняття №8. Розслідування нещасних випадків невиробничого характеру	0,5
16	Управління силами та засобами цивільного захисту під час надзвичайних ситуацій. Практичне заняття №9. Кількісна характеристика надзвичайних ситуацій	0,5
	Разом	30

#### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи раціональної організації праці в готельно-ресторанній сфері	4
2	Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці в готельно-ресторанній сфері	4
3	Раціоналізація режимів праці і відпочинку в готельно-ресторанному бізнесі	4
4	Пожежна безпека в готелях і закладах громадського харчування	4
5	Охорона праці в готелях і закладах громадського харчування	4
6	Гігієна та санітарія в готельно-ресторанній справі	4
7	Алгоритми надання першої домедичної допомоги на виробництві та в побуті	22
8	Алгоритми надання першої домедичної допомоги при контакті з представниками тваринного і рослинного світу	8

9	Критерії переходу небезпечної події у НС, одиниці виміру показників класифікаційної ознаки НС та їхні порогові значення у природному середовищі, виробничій, транспортній та інших сферах життєдіяльності...	5
10	Ідентифікація та оцінювання рівня небезпеки за допомогою імовірнісних структурно-логічних моделей, застосованих у відповідній галузі господарювання....	5
11	Регіональний комплекс природних загроз. Методи виявлення їхніх вражаючих факторів, номенклатура та одиниці виміру.	5
12	Небезпечні події на транспорті та аварії на транспортних комунікаціях. Вимоги до транспортування небезпечних речовин. Маркування небезпечних вантажів з небезпечними речовинами	5
13	Гідродинамічні об'єкти і їхнє призначення. Причини виникнення гідродинамічних небезпек (аварій). Хвиля прориву та її вражаючі фактори. Вимоги до розвитку і розміщення об'єктів гідродинамічної небезпеки.	5
14	Джерела радіації та одиниці її вимірювання. Класифікація радіаційних аварій за характером дії і масштабами.	5
15	Класифікація небезпечних хімічних речовин за ступенем токсичності, здатності до горіння, впливом на організм людини	4
16	Класифікація суб'єктів господарювання і адміністративно-територіальних одиниць за хімічною небезпекою.	4
17	Аналіз аварійних ситуацій під час технологічного тероризму. Антитерористичні критерії оцінки уразливості та підвищення стійкості роботи об'єктів підвищеної небезпеки.	4
18	Розподіл підприємств, установ та організацій за ступенем ризику їхньої господарської діяльності щодо забезпечення безпеки та захисту населення і територій від НС. Управління безпекою через порівняння витрат та отриманих вигод від зниження ризику.	4
19	Система управління безпекою та захистом у НС в галузі, як складова державної системи, її місце і значення в системі управління функціонуванням галузі.	4
20	Сутність і особливості оперативного управління за умов виникнення НС	4
	Разом	108

## 5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист лабораторних та практичних робіт.

## 6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

## 7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. **Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

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

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$ .



## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5043>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### Підручники і навчальні посібники:

1. Voinalovych O.V. Occupational safety and health: study guide. K.: National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, 2023. 221 p.
2. Khmelovskyi V.S., Bratishko V.V., Marchyshina Ye.I. Occupational safety and health in industry: study guide. K.: National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine. 2023. 454 p.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезохоронні ділові ігри): навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2021. 204 с.
4. Білько Т.О., Марчишина Є.І. «Occupational and life safety (Безпека праці і життєдіяльності)». К. Центр учбової літератури. 2021. 428 с.
5. Хмельовський В.С., Марчишина Є.І., Білько Т.О., Мотрич М.М., Скібчик В.І. Охорона праці. К. Центр учбової літератури. 2021. 594 с.
6. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезохоронні ділові ігри). К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.
7. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі: навч. посібник. К. Центр учбової літератури. 2020. 375 с.
8. Войналович О.В., Голопура С.М.. Охорона праці в галузі (організаційно-технічні аспекти). Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2020. 250 с.
9. Калівошко М. Ф., Поліщук В. М. Екологічна безпека транспортних засобів: навчально-методичний посібник. К.: НУБіП України, 2020. 538 с.
10. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі: навч. посібник. К. Центр учбової літератури. 2020. 375 с.
11. Боголюбов В.М., Клименко М.О., Мельник Л.Г., О.О.Ракоїд, Соломенко Л.І. Стратегія сталого розвитку: підручник. К.: НУБіПУ, 2018. 446 с.
12. Левченко О.Г., Землянська О.В., Праховнік Н.А., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності та цивільний захист: підручник. К.: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 267 с.
13. Мелех Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навч. посібник. Львів: Львів. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 219 с.
14. Грибан В.Г., Фоменко А.Є., Казначесв Д.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці: підручник. Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 219 с.

## **Методична література**

1. Поліщук В. М. Організація навчання з охорони праці. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 24 с.

2. Поліщук В. М. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків на виробництві. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 56 с.

3. Войналович О.В., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Забезпечення працівників АПК засобами індивідуального захисту та спецодягом. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 44 с.

4. Войналович О.В., Голопура С.М., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Методи оцінення параметрів мікроклімату на виробництві. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 24 с.

5. Войналович О.В., Голопура С.М., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Забезпечення первинними засобами пожежогасіння виробничих підрозділів АПК. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 32 с.

6. Піскунова Л.Е. Робочий зошит для практичного вивчення дисципліни Безпека праці та життєдіяльності студентами денної та заочної форми навчання. Київ, 2022. 110 с.

7. Піскунова Л.Е. Методичні рекомендації для вивчення та проведення практичних робіт з дисципліни Безпека праці та життєдіяльності студентами денної та заочної форми навчання. Київ, 2019. 101 с.

8. Piskunova L., Bondar V. Labor safety and vital activity for students of English groups: Workbook of course. Kyiv. 2019, 202 p.

9. Piskunova L. Bondar V. Labor safety and life protection: Study guide. Kyiv. 2020, 306 с.

10. Piskunova L., Zubok T. Safety of work and Life: Training manual for the discipline. Kyiv. 2021. 219 p.

11. Piskunova L.E., Zubok T.O. GUIDELINES FOR STUDYING AND CONDUCTING PRACTICAL WORK IN THE DISCIPLINE SAFETY OF WORK AND LIFE: study guide. K.: COMPRINT. 2021. 134 p.

## Інформаційні ресурси

1. Конституція України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>.
2. Про охорону праці: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>.
3. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14#Text>.
4. Кодекс законів про працю України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>.
6. Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці: затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 442 від 1 серпня 1992 р. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/442-92-%D0%BF#Text>
7. Методичні рекомендації для проведення атестації робочих місць за умовами праці: затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 41 від 1 вересня 1992 р. [Електронний ресурс]. URL: [https://vk24.ua/regulations\\_and\\_jurisprudence/rekomendacii/metodicni-rekomendacii-dla-provedenna-atestacii-robocih-misc-za-umovami-praci](https://vk24.ua/regulations_and_jurisprudence/rekomendacii/metodicni-rekomendacii-dla-provedenna-atestacii-robocih-misc-za-umovami-praci)
8. ДСНтаП. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу: наказ Міністерства охорони здоров'я України № 248 від 08.04.2014 р. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>
9. Про екстрену медичну допомогу: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5081-17#Text>