



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

## 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)

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

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Мета** – надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління 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 праці на робочих місцях.

Дисципліна спрямована на вивчення та засвоєння основ охорони праці щодо захисту працівників готельно-ресторанного бізнесу. Вона вивчає правові основи охорони праці для організаційного, технічного та соціально-економічного захисту працівників готельно-ресторанного бізнесу. Дисципліна також розглядає питання виробничої санітарії та гігієни праці працівників та їх захист від несприятливої дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва (несприятливих параметрів мікроклімату, освітленості, підвищеного рівня шуму, вібрації, випромінювань тощо), основи електро- та пожежної безпеки. Студенти вивчають вплив електричного струму на людину, фактори, які впливають на ступінь ураження струмом, організаційні та технічні заходи та засоби захисту від ураження електричним струмом. Вивчення основ пожежної безпеки охоплює види горіння, організацію пожежної охорони і гасіння пожеж, первинні засоби гасіння пожеж. Обов'язковим елементом вивчення дисципліни є надання домедичної допомоги.

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 та 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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

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

ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

ПРН 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.

### **СТРУКТУРА КУРСУ**

<b>Тема</b>	<b>Години (лекції/ лабораторні, практичні, семинарські)</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>	<b>Оцінювання</b>
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці.</b>				

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Законодавча база безпеки праці в Україні, Частина 1	2/2	Знати основні Закону України «Про охорону праці», «Про загальнообов'язкове соціальне страхування». Знати складники охорони праці., законодавчі акти, що визначають основні положення про охорону праці в Україні, гарантії прав громадян на охорону праці, охорону праці жінок, неповнолітніх, інвалідів, систему управління охороною праці, структуру служби охорони праці на підприємстві, як здійснюється фінансування охорони праці на підприємстві і соціальний захист потерпілих на виробництві. Вміти проводити аналіз виробничого травматизму і розрізняти види навчання та інструктажів з охорони праці.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	8
Тема 2. Законодавча база безпеки праці в Україні, Частина 2.	2/2	Знати основні положення КЗпП, стимулювання охорони праці, відповідальність за порушення законодавства про охорону праці. Знати, яку відповідальність несе керівник робіт і роботодавець у разі настання нещасного випадку на підприємстві.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	8
Тема 3. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового про-	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.	9

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
цесу.				
Тема 4. Основи пожежної безпеки	2/2	Знати основні причини пожеж, показники пожежовибухонебезпечності речовин та матеріалів, концептуальні засади забезпечення пожежної безпеки. мати загальні 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.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи з розрахунку повітрообміну при надлишку вологи, тепла, шкідливих речовин.	9
<b>Модуль 2. Безпека виконання технологічних процесів та робіт</b>				
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	9
Тема 6. Захист від дії статичної електрики і 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	9
Тема 7. Перша домедична допомога на виробництві	2/2	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.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	9

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 8. Перша домедична допомога при контакті з представниками тваринного і рослинного світу	2/-	Знати та вміти надавати першу домедичну допомогу при контакті з представниками тваринного і рослинного світу.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	9
<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>Політика щодо відвідування:</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

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