

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова вченої ради
29.05.2023
протокол № 07, п. 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 29.05.2023 № 70

**БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ /
LIFE SAFETY SYSTEMS AND LABOUR PROTECTION IN THE
INDUSTRY**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	bachelor
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» /	«Services»
Спеціальність	241 «Готельно- ресторанна справа» /	«Hotel, Restaurant and Catering»
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа /	Hotel, Restaurant and Catering

Розробники: Чорна Наталія, доктор історик наук, професор.
Вівсюк Ірина, асистент.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 11.05.2023 протокол № 7 ;
на засіданні вченої ради факультету від 19.05.2023 протокол № 5 .

Рецензенти: Мазуркевич Ірина – кандидат економічних наук, доцент.
Педорченко Ольга – директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club».

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 14.06.2023. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,39.
Обл.-вид. арк. 1,07. Тираж 2. Зам. № 278.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у майбутніх фахівців знань щодо стану і проблем безпеки життєдіяльності та охорони праці у галузі готельного і ресторанного господарства, функціонування системи управління охороною праці та шляхів, методів і засобів забезпечення санітарно-гігієнічних умов навколишнього та виробничого середовища і безпеки праці в галузі згідно з чинними законодавчими та іншими нормативно-правовими актами.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

- інтегральна компетентність:

Організувати та контролювати дотримання норм безпеки життєдіяльності, охорони праці та санітарно-гігієнічних вимог учасникам процесу надання та отримання послуг в закладах готельного та ресторанного господарства на підставі чинного законодавства, інших нормативно-правових актів та технологічних документацій.

- загальні компетентності:

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.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі»:

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

РН 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.

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

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів та передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з безпеки життя, біології, фізики, ін.

Критерії оцінювання результатів навчання

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних завдань, тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 балів (21 заняття * 3 бали = 63 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Загальна сума балів, яку здобувачі можуть набрати у ході вивчення навчальної дисципліни, становить 100.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму дисципліни та набрали достатню кількість балів, отримують підсумкову оцінку без опитування чи виконання екзаменаційного завдання (згідно з Положенням Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти №12 від 07.02.2022).

У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	З них			
		лекції	практ.	СРС	
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці	9	2	2	5	УО, ПО, Т
Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці в закладах готельного та ресторанного господарства	17	4	4	9	УО, ПО, Т
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельного та ресторанного господарства	13	4	4	5	УО, Т, Р
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень в закладах ресторанного та готельного господарств	18	4	4	10	УО, Т, ПО, ІЗ
Тема 5. Небезпечні чинники виробничого середовища в закладах готельного і ресторанного господарства	18	4	4	10	УО, Т, ПО, ІЗ
Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства	17	4	4	9	УО, Т, ПО, Р
Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства	17	4	4	9	УО, Т, ПО, Р
Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках	17	4	4	9	УО, Т, ІЗ
Тема 9. Травматизм та професійні захворювання в закладах готельного та ресторанного господарства	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 10. Пожежна безпека в закладах готельного та ресторанного господарства	18	4	4	10	УО, Т, ПО, Р
Тема 11. Системи безпеки на підприємствах готельного та ресторанного господарства	18	4	4	10	УО, Т, ПО, ІЗ
Разом	180/6	42	42	96	
Підсумковий контроль					Екзамен

Умовні позначення:

УО – усне опитування,

ІЗ – індивідуальне завдання,

Т – тестування,

ПО – письмове опитування,

Р – реферат.

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Зміст дисципліни

Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці

Основні положення навчальної дисципліни, основні поняття та визначення, класифікація джерел небезпеки, небезпечних та шкідливих факторів, принципи безпеки життєдіяльності.

Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці в закладах готельного та ресторанного господарства

Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. Показчик нормативно-правових актів з питань охорони праці. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. Положення про організацію системи управління охороною праці в галузі. Державні нормативні акти про охорону праці (НПАОП) міжгалузеві та галузеві. Система стандартів безпеки – державні стандарти України (ДСТУ), державні будівельні норми (ДБН), міждержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти.

Органи державного нагляду за охороною праці. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельного та ресторанного господарства

Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. Гігієна повітря. Гігієна води. Гігієна ґрунту. Гігієна освітлення. Гігієна опалення. Гігієна вентиляції. Гігієна шуму та вібрації.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, забезпечення поточності виробництва. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.

Тема 5. Небезпечні чинники виробничого середовища в закладах готельного і ресторанного господарства

Небезпечні чинники виробничого середовища в закладах готельного та ресторанного господарства. Класифікація небезпечних чинників виробничого середовища готельного та ресторанного середовища.

Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Загальні вимоги безпеки в галузі. Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Вимоги до санітарного контролю за станом повітря робочої зони.

Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства

Загальні аспекти управління безпекою життєдіяльності в закладах готельного та ресторанного господарства. Система керування охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства. Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці (СУОП) на підприємстві. Забезпечення функціонування та побудова СУОП в організації. Положення про СУОП, структура та зміст його розділів. Примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства галузі. Пріоритет функцій забезпечення безпеки. Ефективність функціональної структури СУОП. Галузеві системи управління охороною праці. Мета та принципи функціонування. Організаційна та функціональна структури СУОП. Регіональні системи управління охороною праці, мета, принципи та основні функції. Служби охорони праці місцевих державних адміністрацій та органів місцевого самоврядування. Планування заходів з охорони праці. Види планування та контролю стану охорони праці. Виявлення, оцінка та зменшення ризиків небезпечних подій. Облік і аналіз показників охорони праці. Плани локалізації і ліквідації аварійних ситуацій й аварій. Мета та основні параметри планів. Аналітична та оперативна частини плану.

Атестація робочих місць за умовами праці. Мета, основні завдання та зміст атестації. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. Карта умов праці. Методичні рекомендації. Гігієнічна оцінка умов праці, оцінка технічного та організаційного рівня робочого місця. Пільги і компенсації. Порядок обчислення заробітної платні при різних умовах праці. Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. Обов'язки керівних осіб. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій.

Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства

Основні принципи і способи захисту споживачів та працівників у надзвичайних ситуаціях в закладах готельного та ресторанного господарства. Головні завдання цивільного захисту підприємства. Складники організації цивільного захисту на підприємстві. Види режимів цивільного захисту. Обов'язки підприємств у сфері цивільного захисту. Перелік документів з цивільного захисту на підприємстві. Організація та структура цивільного захисту на підприємстві. Служби цивільного захисту: оповіщення і зв'язку; медична; радіаційного та хімічного захисту; протипожежна; енергопостачання

та світломаскування; аварійно-технічна; сховищ і укриттів; транспортна; матеріально-технічного постачання; охорони громадського порядку та інші. Захисні споруди цивільної оборони і вимоги до них. Засоби індивідуального захисту населення. Евакуаційні заходи. Організація і планування евакуаційних заходів.

Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках

Загальні відомості про першу долікарську допомогу. Перша допомога при втраті свідомості і непритомності. Перша допомога при шоці. Перша допомога при кровотечі. Перша допомога при тепловому і сонячному ударах. Перша допомога при забиттях, вивихах і переломах. Перша допомога при опіках. Перша допомога при відмороженні. Перша допомога при отруєнні. Перша допомога при ураженні електричним струмом. Перша допомога при утопленні. Перша допомога при укусах отруйних змій, павуків, комах, тварин

Тема 9. Травматизм та професійні захворювання в закладах готельного та ресторанного господарства

Умови і характер праці. Основні причини виробничого травматизму і профзахворюваності. Заходи щодо попередження виробничого травматизму і профзахворюваності. Аналіз виробничого травматизму. Аналіз профзахворюваності. Колективні та індивідуальні засоби захисту відвід дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва.

Загальні положення та визначення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в організаціях і установах. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. Обставини, за яких проводиться розслідування. Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Розслідування нещасних випадків. Спеціальне розслідування нещасних випадків. Розслідування професійних захворювань. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. Форми Н-1 та Н-Т, порядок їх складання, кількість, термін зберігання. Дослідження та профілактика виробничого травматизму. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. Розподіл травм за ступенем тяжкості. Методи дослідження виробничого травматизму. Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності в галузі.

Завдання страхування від нещасного випадку. Принципи та види страхування. Єдиний соціальний внесок. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. Страховий ризик і страховий випадок. Фонд соціального страхування від нещасних випадків. Правління Фонду. Виконавча дирекція Фонду. Страхові експерти з охорони праці, їх функції і повноваження. Фінансування страхових виплат, соціальних послуг та профілактичних заходів. Джерела фінансування Фонду. Страхові тарифи. Страхові виплати. Обов'язки та права суб'єктів страхування від нещасних випадків. Обов'язки Фонду. Права та обов'язки застрахованої особи. Права та обов'язки роботодавця як страхувальника. Пенсійне законодавство.

Тема 10. Пожежна безпека в закладах готельного та ресторанного господарства

Класи виробничих та складських приміщень по вибуховій та пожежній небезпеці. Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів.

Протипожежні перешкоди. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. Державний пожежний нагляд. Пожежна профілактика при проектуванні і експлуатації промислових об'єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання.

Пожежна сигналізація і зв'язок. Засоби гасіння пожеж. Протипожежне водопостачання. Первинні засоби пожежогасіння. Автоматичні засоби пожежогасіння на об'єктах галузі.

Тема 11. Системи безпеки на підприємствах готельного та ресторанного господарства

Електробезпека. Основні нормативні документи, що регламентують вимоги щодо пожежної безпеки. Основні причини пожеж. Статистика та динаміка пожеж. Засоби виявлення пожеж. Види горіння. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. Категорії об'єктів за пожежо- та вибухонебезпечністю. Види горіння і способи його припинення. Особливості електротравматизму. Причини смерті від електричного удару. Фактори, що впливають на тяжкість ураження електричним струмом. Крокова напруга. Допомога при ураженні електричним струмом.

Блискавкозахист. Визначення поняття «блискавка». Виникнення блискавки. Дія блискавки на людину. Правила поведінки під час лінійної блискавки. Кульова блискавка. Правила поведінки при появі кульової блискавки. Захист споруд від прямих ударів блискавки.

Служба охорони (персонал). Система відеоспостереження. Система контролю доступу (електронні замки в номерах). Охоронна сигналізація. Паркувальні системи. Система безпечних приміщень і сейфів. Харчова безпека. Безпека в номері.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
1	2	3
	1 семестр	
<p>Знати: основні поняття безпеки та охорони праці, класифікацію джерел небезпек.</p> <p>Вміти: оперувати поняттями, охарактеризувати джерела небезпек.</p>	<p>Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці</p> <p>Лекція №1 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності та охорони праці. 2. Класифікація джерел небезпеки. 3. Характеристика небезпечних та шкідливих факторів, принцип їх нормування. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2, 3, 8. Додаткові: 16. Інтернет-ресурси: 11.</p>	2
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	5
	<p>Практичне заняття №1 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наукові поняття безпеки життєдіяльності та охорони праці. 2. Поняття небезпеки, небезпечних ситуацій. Поняття потенційної небезпеки. 3. Класифікація небезпечних та шкідливих факторів, принципи безпеки життєдіяльності. 	2
<p>Знати: законодавчу та нормативно-правову базу.</p> <p>Вміти: користуватися основними законодавчими та нормативно-правовими актами, стандартами безпеки та охорони праці.</p>	<p>Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці в закладах готельного та ресторанного господарства</p> <p>Лекція №2 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. 2. Показчик нормативно-правових актів з питань охорони праці. 3. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-8. Додаткові: 12-14, 16. Інтернет-ресурси: 21-39.</p>	2
	<p>Лекція №3 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Державні нормативні акти про охорону праці (НПАОП) міжгалузеві та галузеві. 	2

	<p>2. Система стандартів безпеки – державні стандарти України (ДСТУ), державні будівельні норми (ДБН), міждержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-8. Додаткові: 12-14. Інтернет-ресурси: 21-39.</p>	
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	9
	<p>Практичне заняття №2 План практичного заняття 1. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. 2. Положення про організацію системи управління охороною праці в галузі.</p> <p>Практичне заняття №3 1. Органи державного нагляду за охороною праці. 2. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного господарства.</p>	2
	<p>Практичне заняття №3 1. Органи державного нагляду за охороною праці. 2. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного господарства.</p>	2
<p>Знати: санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища.</p> <p>Вміти: застосовувати вимоги для планування території, організації умов праці.</p>	<p>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельного та ресторанного господарства</p> <p>Лекція №4 План лекції 1. Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. 2. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. 3. Вимоги до розміщення та планування території підприємства.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 12-13, 17. Інтернет-ресурси: 23.</p> <p>Лекція №5 План лекції 1. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. 2. Організація праці на робочому місці.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 12-13, 17. Інтернет-ресурси: 23.</p>	2
		2

	<p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 13. Інтернет-ресурси: 22-26, 28, 33-34.</p>	
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №8 План практичного заняття 1. Характеристика та класифікація небезпечних чинників виробничого середовища в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Оцінка шкідливості та небезпечності чинників впливу виробничого середовища. 3. Оцінка важкості та напруженості трудового процесу.</p> <p>Практичне заняття №9 План практичного заняття 1. Характеристика загальних вимог безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Характеристика вимог до розміщення обладнання та утримання робочих місць. 3. Характеристика вимог до санітарного контролю за станом повітря робочої зони</p>	2
	<p>Практичне заняття №9 План практичного заняття 1. Характеристика загальних вимог безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Характеристика вимог до розміщення обладнання та утримання робочих місць. 3. Характеристика вимог до санітарного контролю за станом повітря робочої зони</p>	2
<p>Знати: аспекти управління безпекою життєдіяльності та охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Вміти: організувати та контролювати функціонування системи управління безпеки та охорони праці на підприємстві готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства</p> <p>Лекція №10 План лекції 1. Загальні аспекти управління безпекою життєдіяльності в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Система керування охороною праці в закладах готельного та ресторанного господарства. 3. Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці (СУОП) на підприємстві. 4. Забезпечення функціонування та побудова СУОП в організації.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-8. Додаткові: 9-11, 15, 17. Інтернет-ресурси: 23, 28-31, 33-35, 38-39.</p> <p>Лекція №11 План лекції 1. Положення про СУОП, структура та зміст його розділів. 2. Примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства галузі.</p>	2
		2

	<p>3. Пріоритет функцій забезпечення безпеки.</p> <p>4. Ефективність функціональної структури СУОП.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-8. Додаткові: 9-11, 15, 17. Інтернет-ресурси: 23, 28-31, 33-35, 38-39.</p>	
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	9
	<p>Практичне заняття №10 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Атестація робочих місць за умовами праці. 2. Мета, основні завдання та зміст атестації. 3. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. 4. Карта умов праці. Методичні рекомендації. <p>Практичне заняття №11 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. 2. Обов'язки керівних осіб. 3. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій. 	2
	<p>Практичне заняття №11 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. 2. Обов'язки керівних осіб. 3. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій. 	2
<p>Знати: законодавчу базу, організацію та структуру, перелік документів цивільного захисту в закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Вміти: застосовувати знання для проектування просторового рішення, оформлення пакету документів, організації</p>	<p>Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства</p> <p>Лекція №12 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи і способи захисту споживачів та працівників у надзвичайних ситуаціях в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Головні завдання цивільного захисту підприємства. 3. Складники організації цивільного захисту на підприємстві. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-3, 6, 8. Додаткові: 9-11. Інтернет-ресурси: 30-31.</p> <p>Лекція №13 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види режимів цивільного захисту. 2. Обов'язки підприємств у сфері цивільного захисту. 3. Перелік документів з цивільного захисту на підприємстві. 	2
		2

діяльності закладів готельного та ресторанного господарства відповідно законодавчої бази цивільного захисту.	<p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-3, 6, 8. Додаткові: 9-11. Інтернет-ресурси: 30-31.</p>	
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	9
	<p>Практичне заняття №12 План практичного заняття 1. Організація та структура цивільного захисту на підприємстві. 2. Служби цивільного захисту: оповіщення і зв'язку; медична; радіаційного та хімічного захисту; протипожежна; енергопостачання та світломаскування; аварійно-технічна; сховищ і укриттів; транспортна; матеріально-технічного постачання; охорони громадського порядку та інші.</p> <p>Практичне заняття №13 План практичного заняття 1. Захисні споруди цивільної оборони і вимоги до них. 2. Засоби індивідуального захисту населення. 3. Евакуаційні заходи на підприємстві. 4. Організація і планування евакуаційних заходів.</p>	2
<p>Знати: загальні відомості про першу домедичну допомогу.</p> <p>Вміти: надати домедичну допомогу при нещасних випадках.</p>	<p>Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках</p> <p>Лекція №14 План лекції 1. Загальні відомості про першу домедичну допомогу. 2. Перша допомога при втраті свідомості і непритомності. 3. Перша допомога при шоці.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 16, 18, 20. Інтернет-ресурси: 35, 39.</p> <p>Лекція №15 План лекції 1. Перша допомога при кровотечі. 2. Перша допомога при тепловому і сонячному ударах. 3. Перша допомога при забиттях, вивихах і переломах.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 16, 18, 20. Інтернет-ресурси: 35, 39.</p>	2

	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	9
	<p>Практичне заняття №14 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перша допомога при опіках. 2. Перша допомога при відмороженні. 3. Перша допомога при отруєнні. <p>Практичне заняття №15 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перша допомога при ураженні електричним струмом. 2. Перша допомога при утопленні. 3. Перша допомога при укусах отруйних змій, павуків, комах, тварин. 	2 2
<p>Знати: причини виробничих травм та професійних захворювань, порядок розслідування нещасних випадків, принципи та види соціального страхування.</p> <p>Вміти: організувати заходи в закладах готельного та ресторанного господарства щодо уникнення травматизму та професійних захворювань, вести облік нещасних випадків.</p>	<p>Тема 9. Травматизм та професійні захворювання в закладах готельного та ресторанного господарства</p> <p>Лекція №16 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умови і характер праці в закладах готельного та ресторанного господарства. 2. Основні причини виробничого травматизму і профзахворюваності. 3. Заходи щодо попередження виробничого травматизму і профзахворюваності. 4. Аналіз виробничого травматизму. Аналіз профзахворюваності. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4-5, 7. Додаткові: 11, 15-16. Інтернет-ресурси: 23-26, 29, 31, 33-39.</p> <p>Лекція №17 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні положення та визначення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в організаціях і установах. 2. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. 3. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. 4. Завдання страхування від нещасного випадку. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4-5, 7. Додаткові: 11, 15-16. Інтернет-ресурси: 23-26, 29, 31, 33-39.</p>	2 2

	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №16 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Колективні та індивідуальні засоби захисту відвід дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва. 2. Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. 3. Розслідування нещасних випадків. 4. Спеціальне розслідування нещасних випадків. 5. Принципи та види страхування. 6. Єдиний соціальний внесок. <p>Практичне заняття №17 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. 2. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. 3. Розслідування професійних захворювань. 4. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. 5. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. 6. Страховий ризик і страховий випадок. 7. 	2
	<p>Практичне заняття №17 План практичного заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. 2. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. 3. Розслідування професійних захворювань. 4. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. 5. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. 6. Страховий ризик і страховий випадок. 7. 	2
<p>Знати: пожежну профілактику при проектуванні та експлуатації безпеки для промислових об'єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання.</p> <p>Вміти: забезпечити протипожежні</p>	<p>Тема 10. Пожежна безпека в закладах готельного та ресторанного господарства Лекція №18 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. 2. Державний пожежний нагляд. 3. Пожежна профілактика при проектуванні і експлуатації промислових об'єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання. 4. Основні нормативні документи, що регламентують вимоги щодо пожежної безпеки. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 9-10, 16, 19. Інтернет-ресурси: 21, 27-28, 32-34.</p> <p>Лекція №19 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Категорії об'єктів за пожежо- та вибухонебезпечністю. 	2
		2

<p>перешкоди в закладах готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>2. Класи виробничих та складських приміщень по вибуховій та пожежній небезпеці. 3. Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів. 4. Протипожежні перешкоди. Рекомендовані джерела: Основні: 2-4, 6, 8. Додаткові: 9-10, 16, 19. Інтернет-ресурси: 21, 27-28, 32-34.</p>	
	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №18 План практичного заняття 1. Основні причини пожеж. Засоби виявлення пожеж. Види горіння. 2. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. 3. Пожежна сигналізація і зв'язок. 4. Засоби гасіння пожеж. Забезпечення безпечної евакуації персоналу.</p> <p>Практичне заняття №19 План практичного заняття 1. Протипожежне водопостачання. 2. Первинні засоби пожежогасіння. 3. Автоматичні засоби пожежогасіння на об'єктах галузі.</p>	2 2
<p>Знати: правила електробезпеки, захист від блискавки, безпеки в номері, харчової безпеки.</p> <p>Вміти: забезпечити усі системи безпеки на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Тема 11. Системи безпеки на підприємствах готельного та ресторанного господарства Лекція №20 План лекції 1. Визначення поняття «блискавка». 2. Виникнення блискавки. Дія блискавки на людину. 3. Правила поведінки під час лінійної блискавки. 4. Кульова блискавка Рекомендовані джерела: Основні: 2-3, 6, 8. Додаткові: 9-10, 16. Інтернет-ресурси: 21, 23, 28-31, 38.</p> <p>Лекція №21 План лекції 1. Служба охорони. 2. Система відеоспостереження. 3. Охоронна сигналізація. Рекомендовані джерела: Основні: 2-3, 6, 8. Додаткові: 9-10, 16. Інтернет-ресурси: 21, 23, 28-31, 38.</p>	2 2

	<p>Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №20 План практичного заняття 1. Особливості електротравматизму. Причини смерті від електричного удару. 2. Фактори, що впливають на тяжкість ураження електричним струмом. 3. Правила поведінки при появі кульової блискавки. 4. Захист споруд від прямих ударів блискавки</p>	2
	<p>Практичне заняття №21 План практичного заняття 1. Система контролю доступу. 2. Система безпечних приміщень і сейфів. 3. Харчова безпека. 4. Безпека в номері.</p>	2

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА.

Основні:

1. *Бойко М. Д. Трудове право України : навч. посіб. 3-тє вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 392 с.*
2. Грибан В.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці: конспект лекцій. Дніпро, 2019. 151 с.
3. Леськів Г.В., Верескля М.Р. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навч. посіб. Львів, 2018. 262 с.
4. *Особиста гідність. Безпека життя. Громадянська позиція : Упровадження програми виховної роботи з підлітками щодо питань протидії торгівлі людьми (для учнів проф.-тех. навч. закл.) : метод. рек. / Н. І. Бойчук, С. В. Терницька; за заг. ред. І. Д. Зверєвої, Ж. В. Петрочко. Київ : Буря О.Д., 2014. 308 с.*
5. *Охорона праці : Порядок розслідування нещасних випадків на виробництві. № 6. 2019.*
6. Сакун М.М., Москалюк І.В., Нагорнюк В.Ф. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: Навчально-методичний комплекс для підготовки спеціалістів ступеня «бакалавр» III-IV рівнів акредитації для всіх напрямків підготовки / за редакцією Сакуна М.М. Одеса: Видавництво, 2017. 400 с.
7. *Трудове право України : підручник / за заг. ред. М. І. Іншина, В. Л. Костюка, В. П. Мельника. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 472 с.*
8. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Неменуша С. М., Сахарова З. М. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: конспект лекцій. Одеса : ОНАХТ, 2020. 149 с.

Додаткові:

9. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 9 с.
10. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 9 с.
11. Демчук Г.В. Охорона праці та цивільний захист: конспект лекцій. Київ, 2018. 84 с.
12. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
13. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).
14. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
15. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія

16. Методичні вказівки з дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» для здобувачів вищої освіти галузі знань 12 «Інформаційні технології» / С. А. Горбаченко, О. В. Дикий, М.О. Флюнт. Одеса: НУ «ОЮА», 2020. 37 с.

17. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

18. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Сахарова З. М., Булюк В. І. Домедична допомога при нещасних випадках: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2018. 216 с.

19. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Сахарова З. М., Неменуша С. М. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі: монографія. Одеса: Освіта України, 2017. 168 с.

20. Premedical first aid in case of accidents [Електронний ресурс] : Training manual / O. Fesenko, V. Lysyuk, Z. Sakharova, V. Bulyuk ; Odessa National Academy of Food Technologies. Odessa : Osvita Ukrainy, 2019. 136 p.

Інтернет-ресурси:

21. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. URL: <http://dnop.com.ua/>.

22. ДБН В.2.5 – 28 –2018. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: <http://dnop.com.ua/>.

23. Державні санітарні норми та правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ МОЗ України від 08.04.2014, № 248. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 6.05. 2014 р. за № 472/25249. <http://document.ua/>; <http://zakon.nau.ua/>.

24. ДСН 3.3.6.037 – 99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. URL: <http://dnop.com.ua/>.

25. ДСН 3.3.6.039 – 99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації. URL: <http://dnop.com.ua/>.

26. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. URL: <http://dnop.com.ua/>.

27. ДСТУ EN 2:2014 «Класифікація пожеж (EN 2:1992, EN2: 1992/A1: 2004, IDT)». URL: <http://document.ua/>.

28. ДСТУ Б В.1.1-36:2016. «Визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою». URL: <http://document.ua/>; <http://dbn.at.ua/>.

29. Кодекс законів про працю: Закон України. Київ, 1971. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>

30. Кодекс цивільного захисту України: Закон України. Київ, 2012. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.

31. Конституція України. Основний закон. Київ, 1996. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.

32. НАПБ А.01-001-2015. Правила пожежної безпеки в Україні. URL: <http://dnop.com.ua/>.

33. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. URL: <http://dnp.com.ua/>.
34. НПАОП 40.1-1.32-01. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. URL: <http://dnp.com.ua/>.
35. Основи законодавства України про охорону здоров'я: Закон України. Київ, 1992. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
36. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності: Закон України. Київ, 1999. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
37. Про затвердження положення про Державну Службу України з питань праці. Постанова Кабінету Міністрів України від 11.02.2015 р. № 96. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
38. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України. Київ, 2007. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
39. Про охорону праці: Закон України, 1992. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/>.