

**Силабус навчальної дисципліни
«БЕЗПЕКА ПРАЦІ І ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 2
 Семестр: 4

Факультет	Факультет інженерно-педагогічної освіти
Кафедра	Кафедра техніко-технологічних дисциплін, охорони праці та безпеки життєдіяльності
Викладач(-і)	ПІБ: Кравченко Леся Василівна Посада: доцент кафедри техніко-технологічних дисциплін, охорони праці та безпеки життєдіяльності E-mail: lesya.kravchenko@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (24год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (бгод.), практичні (бгод.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Предметом дисципліни є вивчення аналізу негативного впливу різного роду небезпек на життя та здоров'я людини, а також методів, засобів і заходів захисту від них; правові та організаційні питання основ охорони праці, основи виробничої санітарії та гігієни, основи безпеки виробничих процесів, пожежна безпека.
Чому це треба вивчати?	Мета вивчення дисципліни полягає у набутті здобувачем вищої освіти компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання, а також формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку; для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах (об'єктах господарської, економічної та науково-освітньої 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.
Яких результатів можна досягнути?	Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні володіти результатами навчання:

	<p>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.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>В результаті вивчення дисципліни здобувачі повинні оволодіти загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p>
Зміст дисципліни	<p>Категорійно-понятійний апарат з безпеки праці і життєдіяльності</p> <p>Поняття, суть і завдання безпеки життєдіяльності. Характеристика системи «людина - життєве середовище».</p> <p>Уражаючи фактори природних небезпек, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки та навколишнє середовище, основні напрями забезпечення безпеки.</p> <p>Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Промислові аварії, катастрофи, основні причини їх виникнення та наслідки.</p> <p>Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики.</p> <p>Загальні питання охорони праці, навчання з питань охорони праці в закладах індустрії гостинності</p> <p>Загальний підхід до оцінки умов праці та забезпечення умов праці, що відповідають нормативам закладів індустрії гостинності.</p> <p>Організація робочого місця. Принципи розташування органів управління в робочому просторі, боротьба з монотонністю.</p> <p>Ритм праці, фази працездатності.</p> <p>Профілактика травматизму та професійних захворювань в закладах готельно-ресторанного господарства</p> <p>Основи фізіології та гігієни праці.</p> <p>Електробезпека та пожежна безпека закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовці доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизацію вивченого матеріалу з метою підготовки до екзамену.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Гігієна і санітарія в галузі, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства.</p>
Інформаційне	<p>1. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності. К.: Академія, 2012. 222 с.</p>

забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<p>2.Безпека життєдіяльності / За ред. В. Г. Цапка. К. : Знання, 2008. 397 с.</p> <p>3. Безпека життєдіяльності в запитаннях і відповідях / За ред. П. Д.Плахтія. К-Подільський. : Мошак М.І., 2005. 255 с.</p> <p>3.Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І.П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2009. 540 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1.Березуцький В.В., Васьковець Л.А., Вершиніна Н.П. та ін. Безпека життєдіяльності: Навчальний посібник / За ред. проф. В.В. Березуцького. Х.: Факт, 2005. 348 с.</p> <p>2.Желібо Є. П., Заверуха Н. М., Зацарний В. В. Безпека життєдіяльності. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти України I-IV рівнів акредитації. Львів: Піча Ю.В., К.: "Каравела", Львів: "Новий Світ.", 2002. 328 с.</p> <p>3.Касьянов М.А., Ревенко Ю.П., Медяник В.О., Арнаут І.М., Друзь О.М., Тищенко Ю.А. Безпека життєдіяльності: навчальний посібник. Луганськ: Вид-во СНУ ім. В. Даля, 2006. 284 с.</p> <p>4.Мохняк С.М., Дацько О.С., Козій О.І., Романів А.С., Петрук М.П., Скіра В.В., Васійчук В.О., Безпека життєдіяльності. Навчальний посібник. Львів. Видавництво НУ "Львівська політехніка", 2009. 264 с.</p> <p>5.Яким Р.С. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Львів: Видавництво "Бескид Біт", 2005. 304 с.</p>
Поточний контроль	<p>Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання.</p> <p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Кравченко Леся Василівна