

**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	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ППП: Джога Ольга Валентинівна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
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?	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

	<p>Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<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 вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гандзюк, М. П. Основи охорони праці. Київ : Каравела, 2022. 383 с. 2. Піскунова Л. Е. Безпека життєдіяльності. Київ : Каравела, 2019. 310 с. 3. Войналович О. В. Охорона праці в галузі (харчові технології). Київ : Центр учбової літератури, 2021. 581 с. 4. Основи охорони праці та безпека життєдіяльності. / Уклад. Нагайчук О. В. Умань: Візаві, 2019. 310 с. 5. Пістун І. П. Безпека життєдіяльності. Суми : Університетська книга, 2023. 575 с. 6. Нагайчук О. В. Охорона праці та безпека життєдіяльності :

	<p>методичні рекомендації для самостійної роботи. Умань : Візаві, 2023. 29 с.</p> <p>7. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності. К.: Академія, 2012. 222 с.</p> <p>8. Практикум з дисциплін "Основи охорони праці", "Охорона праці в галузі" : навч.-метод. посіб. / В. В. Іванишин, М. П. Супрович, Л. Ю. Збаравська [та ін.] ; за ред. В. В. Іванишин, М. П. Супровича ; Київ : Кондор, 2023. 334 с. Безпека життєдіяльності / За ред. В. Г. Цапка. К. : Знання, 2008. 397 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



Ольга ДЖОГА