

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативної навчальної дисципліни

ОХОРОНА ПРАЦІ (ЗА ВИДАМИ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ)

підготовки	Магістр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «ОХОРОНА ПРАЦІ (ЗА ВИДАМИ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ)» підготовки магістра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа

Укладач: Магдисюк Людмила Іванівна, доцент

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. Опис навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість годин/кредитів 60/2	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Магістр	Нормативна
		Рік навчання – 1
ІНДЗ: немає		Семестр – 2
		Лекції – 10 год.
		Практичні – 10 год.
Мова навчання		Самостійна робота – 36 год.
		Консультації – 4 год.
		Форма контролю: екзамен
		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Магдисюк Людмила Іванівна, доцент

Контактна інформація викладача:

Номер мобільного зв'язку: +380665231640

Електронна адреса: Magdisyuk.Lyudmila@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки
Дні занять (посилання: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>)

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу.

«Охорона праці (за видами економічної діяльності)» – це навчальна дисципліна, яка об'єднує в собі вивчення питань особистої та колективної безпеки як в умовах повсякденної трудової діяльності, так й під час надзвичайних ситуацій.

Проблеми охорони праці на сучасному виробництві (організації) можуть ефективно вирішуватись лише у тих сферах трудової діяльності, де технологічні процеси та технічні засоби, проектування та будівництво об'єктів, створення умов праці будуть науково виваженими та обґрунтованими у відповідності до вимог державної законодавчо-нормативної бази, а також загальноприйнятих норм міжнародного права й міжнародних угод. Знання як державних, так і міжнародних законодавчих актів, функцій держави та форм реалізації цих функцій, правил та навичок безпеки на конкретному робочому місці допоможе майбутньому фахівцю об'єктивно оцінити та знизити можливі виробничі ризики, створити безпечні умови праці, унеможливити професійну захворюваність та травматизм, зменшити витрати по соцстрахуванню, покращити психологічний клімат в трудовому колективі.

2. Пререквізити дисципліни.

Наявність знань з гуманітарних, природничих наук, наук про людину та про суспільство.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни.

Мета вивчення дисципліни:

– формування у майбутніх фахівців (магістрів) умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у конкретній галузі;

– формування у майбутніх магістрів знань щодо стану і проблем охорони праці у галузі готельного і ресторанного господарства, туристського сервісу, функціонування системи управління охороною праці та шляхів, методів і засобів забезпечення санітарних умов виробничого середовища і безпеки праці в галузі згідно з чинними законодавчими та іншими нормативно-правовими актами.

Завдання вивчення дисципліни:

– забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах готельно-ресторанного господарства через ефективне управління охороною праці;

– формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну і власну безпеку.

4. Результати навчання (компетентності).

Загальні компетентності:

ЗК 4. Здатність працювати в команді;

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами;

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг;

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу;

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

5. Структура навчальної дисципліни.

Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Бали
Змістовий модуль 1. Нормативна база з питань охорони праці в галузі						
Тема 1. Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в готельно-ресторанній галузі	2	2	–	–	–	–
Тема 2. Міжнародні норми в галузі охорони праці	2	2	–	–	–	–
Тема 3. Державний нагляд і громадський контроль за станом охорони праці	2	–	2	–	–	8
Тема 4. Система управління охороною праці в організації	2	–	2	–	–	8
Разом за змістовим модулем 1	8	4	4	–	–	16
Змістовий модуль 2. Охорона праці в галузі						
Тема 5. Травматизм та професійні захворювання в галузі. Розслідування нещасних випадків	9	2	–	6	1	4

Тема 6. Спеціальні розділи охорони праці в галузі професійної діяльності	2	2	–	–	–	–
Тема 7. Актуальні проблеми охорони праці в наукових дослідженнях	2	2	–	–	–	–
Тема 8. Основні заходи пожежної профілактики на галузевих об'єктах	2	–	2	–	–	4
Тема 9. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві	2	–	2	–	–	4
Тема 10. Моніторинг та сценарний аналіз виникнення і розвитку надзвичайних ситуацій	35	–	2	30	3	12
Разом за змістовим модулем 2	52	6	6	36	4	24
Усього годин / Балів	60	10	10	36	4	40

6. Завдання для самостійного опрацювання.

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Інструкції з охорони праці для різних видів робіт та професій галузі	6
2	Спеціальне розслідування нещасних випадків. Основні причини виробничих травм та профзахворювань	6
3	Класифікація надзвичайних ситуацій (НС) природного, техногенного, соціального і воєнного характеру	6
4	Сучасні засоби ураження та їх вплив на життєдіяльність людини	6
5	Запобігання та усунення надзвичайних ситуацій на об'єкті	6
6	Ліквідація наслідків надзвичайних ситуацій на об'єкті господарської діяльності	6
Разом		36

IV. Політика оцінювання

При організації освітнього процесу у Волинському національному університеті імені Лесі Українки студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: «Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (посилання: https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/28Polozhennya_pro_org_anizatsiyu_navch_pr_otseu_u_VNU_red.pdf); «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/11_Polozh_pro_otzin_Red_red.pdf).

Політика щодо академічної доброчесності. Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Східноєвропейського національного

університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедлайнів та перекладання. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати в визначений викладачем час. Перекладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. Екзамен проводиться в усній формі за екзаменаційними білетами. В білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульних контрольних робіт і додаються бали, набрані на екзамені.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

1. Васійчук В. О., Гончарук В. Є., Качан С. І., Мохняк С. М. Основи цивільного захисту : Навч. посібник. Львів, 2010. 384 с.
2. Зеркалов Д. В. Охорона праці в галузі. Загальні вимоги. Навч посіб. К. : РВВ «Київський політехнічний інститут», 2011. 104 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
4. Третьяков О. В., Зацарний В. В., Безсонний В. Л. Охорона праці : Навчальний посібник з тестовим комплексом на CD / за ред. К. Н. Ткачука. К. : Знання, 2010. 167 с. + компакт-диск.
5. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Неменуца С. М., Сахарова З. М., Булюк В. І. Охорона праці та цивільний захист в галузі (модуль 2 – Цивільний захист): методичні вказівки до самостійної роботи. Одеса: ОНАХТ, 2019. 38 с.
6. Фесенко О. О., Лисюк В. М. Охорона праці та цивільний захист в галузі (модуль 1 – Охорона праці в галузі) : посібник до самостійної роботи. Одеса: ОНАХТ, 2016. 29 с.
7. Яремко З. М. Охорона праці : Навч. посібн. за ред. проф. З. М. Яремка / Яремко З. М., Тимошук С. В., Третяк О. І., Ковтун Р. М. Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. 345 с.

Додаткова:

1. Жидецький В. Ц., Джигірей В. С., Мельников О. В. Основи охорони праці. Львів : Афіша, 2006. 349 с.
2. Основи охорони праці. Лабораторний практикум. Навчальний посібник для студентів вищих закладів освіти України / За ред. проф. Б. М. Коржика. Харків : ХДАМГ, 2008. 105 с.
3. Основи охорони праці : Навчальний посібник / За ред. проф. В. В. Березуцького. Х. : Факт, 2005. 480 с.

4. Протоєрейський О. С, Запорожець О. І. Охорона праці в галузі : Навч. посіб. К. : Книжкове вид-во НАУ, 2005. 268 с.

5. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці : Навч. посіб. 4- те вид., допов. і перероб. К. : Університет «Україна», 2009. 295 с.

Інтернет-ресурси:

1. Закон України «Про охорону праці». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

2. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві» (З повним переліком та зразками додатків). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019-п#Text>