

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Охорона праці у сфері гостинності**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 7
від 27.12.2024 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Охорона праці у сфері гостинності
Викладач	Котенко Руслан Михайлович
Контактний телефон викладача	+380666878252
Е-mail викладача	ruslan.kotenko@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	3 кредитів ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/54310e6e4ab78ea0fe30
Консультації	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
<p>Завдання: вивчення дисципліни «Охорона праці у сфері гостинності» передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах туристичної галузі та ефективне управління охороною праці, формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку. Вивчення дисципліни дозволить здійснити практичну підготовку студентів та оволодіти спеціальними професійними компетенціями. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:</p> <p>знати :</p> <ul style="list-style-type: none"> – основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці; – вимоги щодо систем управління охороною праці на державному, регіональному галузевому рівнях та на рівні підприємства; – організацію державного нагляду та громадського контролю за охороною праці; – порядок розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві; – методи аналізу та заходи щодо профілактики виробничого травматизму та професійних захворювань; – загальні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень; – загальні вимоги безпеки до технологічних процесів в галузі; – загальні вимоги щодо конструкції і організації безпечної експлуатації об'єктів підвищеної небезпеки в готелях; – визначення поняття електробезпека, системи заходів і засобів попередження електротравм; – основні поняття та значення пожежної безпеки, пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. – послідовність дій при наданні першої домедичної допомоги. <p>вміти :</p> <ul style="list-style-type: none"> – застосовувати сучасні методи дослідження і аналізу ризиків, загроз і небезпек на робочих місцях та виробничих об'єктах; – поставити завдання та організувати наукові дослідження з визначення професійних, виробничих ризиків, загроз на робочих місцях; – провести розслідування нещасних випадків, аварій та професійних захворювань; – провести заходи щодо усунення причин нещасних випадків, з ліквідації наслідків аварій на виробництві; – впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці;

<ul style="list-style-type: none"> – врахувати положення законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці при виконанні виробничих та управлінських функцій; – організувати діяльності колективу з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці; – запобігати виникненню нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на підприємстві; – впроваджувати безпечні технології, формувати оптимальні умови праці на підприємстві; – контролювати виконання вимог охорони праці на підприємстві. 				
3. Мета та цілі навчальної дисципліни				
<p>Мета курсу: полягає у формуванні у майбутніх фахівців 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 в сфері гостинності.</p> <p>Цілі курсу: передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах сфери гостинності через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб, фахівців за колективну та власну безпеку.</p>				
4. Програмні компетентності та результати навчання				
Компетентності:				
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.				
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.				
ФК 01. Розуміння предметної області діяльності.				
ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.				
Програмні результати навчання:				
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 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.				
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Лекції	16			
Семінарські заняття	14			
Самостійна робота	60			
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/ вибірковий	
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий	
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Тема 1. Законодавча та нормативна база України про охорону праці	2	2	10
2.	Тема 2. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	2	2	10
3.	Тема 3. Виробничий травматизм,	2	2	10

	професійні захворювання на підприємствах ГРС			
4.	Тема 4. Виробничі шкідливості на підприємствах ГРС	2	2	10
5.	Тема 5. Вимоги до розміщення підприємств та їх виробничих і допоміжних приміщень.	2	2	5
6.	Тема 6. Електробезпека в ГРС	2	2	5
7.	Тема 7. Пожежна безпека. Профілактика та запобігання пожеж в готелях.	2	2	5
8.	Тема 8. Вимоги безпеки в галузі до експлуатації обладнання, технологічних процесів.	2		5
	ЗАГ.:	16	14	60
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 80 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль			
Вимоги до письмових робіт	Не передбачено			
Семінарські заняття	Оцінюється у п'ятибальній шкалі			
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.			
Підсумковий контроль	Не передбачено			
7. Політика навчальної дисципліни				
Письмові роботи	Не передбачено			
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).			
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку			

	організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вахонєва Т.М. Основи охорони праці в Україні: навч. посіб. К.: Дакор, 2019. 508 с. 2. Горденко С. І. Охорона праці в галузі. Цивільний захист : навч.-метод. посіб. 2-ге видання, перероблене і доповнене. Переяслав (Київ. обл.): Домбровська Я. М., 2022. 176 с. 3. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с. 4. Кіт Л.Я., Наливайко Н.В. Основи рятування і збереження життя людини, яка перебуває у невідкладному стані Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 132 с. 5. Котенко Р.М. Охорона праці в галузі для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ. Видавець Кушнір Г.М., 2023. 112 с. 6. Яремко З.М., Тимошук С.В., Писаревська С.В., Стельмахович О.Б. Охорона праці : навч. посібник за ред. проф. З.М. Яремка. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2018. 430 с. 	

Викладач

доцент Котенко Р.М.