

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

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.

м. Івано-Франківськ – 2024

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення
<b>Викладач</b>	Андрухів Ярослав Миколайович
<b>Контактний телефон викладача</b>	+380980154891
<b>E-mail викладача</b>	yroslav.andruhiv@pnu.edu.ua
<b>Формат дисципліни</b>	Очний, заочний
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС, 90 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/c63d3771759bbca697e4">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/c63d3771759bbca697e4</a>
<b>Консультації</b>	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>
<p><b>Завдання:</b> вивчення дисципліни передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково-обґрунтованих критеріїв прийняттого ризику.</p>
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> забезпечення студентів глибокими сучасними знаннями теоретичних основ безпеки життєдіяльності і цивільного захисту та формування необхідних у майбутній практичній діяльності фахівців умінь і навичок вирішення завдань захисту людей і середовища їх проживання.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково-обґрунтованих критеріїв прийняттого ризику.</p>
<b>4. Програмні компетентності .</b>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК).</b></p> <p>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.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК).</b> СК змінити на ФК (згідно ОПН)</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>

СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

#### **Програмні результати навчання (РН) .**

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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. **До чого?**

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

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

### **5. Організація навчання**

#### Обсяг навчальної дисципліни

Лекції	16
Семінарські заняття	14
Самостійна робота	60

#### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий
	всі	<b>1 забрати</b>	Вибіркова

#### Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
	Тема 1. Науково-технічний прогрес, розвиток і безпека цивілізації.	2	-	4
	Тема 2. Види та класифікація небезпек.	2	2	10
	Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до	2	2	10

	надзвичайної ситуації.			
	Тема 4. Засоби індивідуального та колективного захисту	2	2	6
	Тема 5. Загальні принципи надання домедичної допомоги потерпілому під час надзвичайної ситуації.	2	4	10
	Тема 6. Дії населення в умовах надзвичайних ситуацій воєнного характеру.	2	2	10
	Тема 7. Організаційно-правове забезпечення цивільного захисту населення та територій.	2	2	8
	Тема 8. Економічні аспекти безпеки життєдіяльності.	2	-	2
	<b>ЗАГ.:</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>				
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: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів - тестовий контроль 30 балів – контроль самостійних робіт (індивідуальне завдання)			
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання індивідуальних завдань.			

Семінарські заняття	Оцінюється у десятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового заняття.
<b>7. Політика навчальної дисципліни</b>	
Письмові роботи	Індивідуальні завдання згідно робочого навчального плану
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».
<b>8. Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.</li> <li>2. Желібо Є.П., Сагайдак І.С. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Унт державної фіскальної служби України. Ірпінь, 2020. 256 с.</li> <li>3. 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.</li> <li>4. 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.</li> </ol>	

5. Кошель В.І., Сав'юк Г.П., Дзундза Б.С. Безпека життєдіяльності : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : НАІР, 2018. 163 с.

**Викладач**

**Ст. викладач  
кафедри готельно-  
ресторанної та  
курортної справи  
Андрухів Я.М.**