

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою дизайну та безпеки життєдіяльності Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ:

Фесенко О.О., завідувач кафедри дизайну та безпеки життєдіяльності, доцент, кандидат технічних наук;

Лисюк В.М., доцент кафедри безпеки життєдіяльності, доцент, кандидат технічних наук.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри дизайну та безпеки життєдіяльності

Протокол від «25» червня 2021 р. № 11

Завідувач кафедри  Олена ФЕСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради  Вікторія ТКАЧ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Вікторія ТКАЧ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії  Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни "Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві" полягає у формуванні у майбутніх фахівців (магістрів з готельно-ресторанної справи) умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці, цивільного захисту (ЦЗ) 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 даній галузі, здатності творчо мислити, вирішувати складні проблеми інноваційного характеру й приймати продуктивні рішення.

Завдання вивчення дисципліни передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах готельно-ресторанних закладів через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку. Вивчення дисципліни передбачає засвоєння студентами новітніх теорій, методів і технологій з прогнозування надзвичайних ситуацій (НС), побудови моделей їхнього розвитку, визначення рівня ризику та обґрунтування комплексу заходів, спрямованих на відвернення НС, захисту персоналу, населення, матеріальних та культурних цінностей в умовах НС, локалізації та ліквідації їхніх наслідків.

В результаті вивчення курсу "Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві" студенти повинні

знати:

- положення законодавчих та нормативно-правових вітчизняних і закордонних актів з охорони праці при виконанні виробничих та управлінських функцій;
- обов'язки власника щодо створення і забезпечення функціонування системи управління охороною праці готельно-ресторанного підприємства;
- порядок розслідування нещасних випадків та професійних захворювань на робочих місцях;
- завдання та організаційну структуру цивільного захисту України;
- характеристику осередків зараження і ураження, які виникають в умовах мирного та воєнного часу;
- засоби і заходи захисту людей від вражаючих факторів при аваріях, катастрофах, стихійних лихах, пожежах тощо;
- основи організації і проведення рятувальних та інших невідкладних робіт в осередках ураження;
- основи стійкості роботи об'єктів господарювання при надзвичайних ситуаціях (НС).

вміти:

- розробляти і впроваджувати в закладах готельно-ресторанного господарства безпечні технології, обирати оптимальні умови і режими праці;
- проводити розслідування нещасних випадків, аварій та професійних захво-

рювань;

- розробляти та проводити заходи щодо усунення причин нещасних випадків, з ліквідації наслідків аварій на виробництві.
- впроваджувати організаційні і технічні заходи з метою поліпшення безпеки праці;
- проводити навчання та перевірку знань з питань охорони праці.
- прогнозувати можливість виникнення та масштаби НС;
- оцінювати радіаційну, хімічну, пожежовибухонебезпечну обстановку, яка може виникнути внаслідок НС природного та техногенного характеру;
- оцінювати стійкість елементів об'єктів господарювання в НС і визначати необхідні заходи щодо її підвищення;
- взаємодіяти з відповідними державними органами з метою забезпечення зовнішнього захисту.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни "Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві" здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

Спеціальні компетентності:

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

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні - "Інновації в індустрії гостинності", "Сервіс у ресторанному та готельному господарстві", послідовні - кваліфікаційна робота магістра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна "Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві" викладається на 1-му курсі у першому семестрі для денної і заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	14	16
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 78

2. Зміст дисципліни**2.1. Програма змістовних модулів**

Змістовний модуль 1: Охорона праці в закладах готельно-ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Години	
		денна	заочна
1.	Міжнародні норми та законодавча база в галузі охорони праці	2	-
2.	Державний нагляд і громадський контроль за станом охорони праці	2	-
3.	Система управління охороною праці в закладах готельно-ресторанного господарства	2	2
4.	Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання в закладах готельно-ресторанного господарства	2	-
	Всього	8	2

Змістовний модуль 2: Цивільний захист в закладах готельно-ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Години	
		денна	заочна
1.	Цивільний захист в сучасних умовах. Моніторинг надзвичайних ситуацій та об'єктів підвищеної небезпеки, організація і функціонування системи.	2	2
2.	Джерела іонізуючого випромінювання та наслідки їх дії на живі організми. Вплив вражаючих факторів на продовольчу сировину і готову продукцію.	2	-
3.	Основні способи захисту населення та підвищення стійкості роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу в умовах надзвичайних ситуацій.	2	-
	Всього	6	2
	Разом з дисципліни	14	4

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роботи	Назва лабораторної роботи	Години	
		денна	заочна
1.1	Інструкції з охорони праці для різних видів робіт та професій сфери гостинності	2	2
1.2	Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в закладах готельно-ресторанного господарства	4	-
1.3	Розробка заходів і засобів вибухопожежної безпеки на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2	2
2.1	Оцінка радіаційної обстановки	2	2
2.2	Оцінка хімічної обстановки	2	-
2.3	Засоби захисту у надзвичайних ситуаціях	4	2
	Всього	16	8

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм, год.(денна/заочна)	Завдання до самостійної роботи
Змістовний модуль 1: Охорона праці в закладах готельно-ресторанного господарства			
1.1.	Міжнародний стандарт SA 8000: 2001 «Соціальна відповідальність».	7/9	Опрацювати матеріал й пройти тестування
1.2.	Міжнародний стандарт ISO 26000:2010 «Посібник (настанова) із соціальної відповідальності»	7/9	
2.1.	Спеціально уповноважений державний орган з питань пожежної безпеки - Державна служба України з надзвичайних ситуацій	7/9	
3.1.	Міжнародний стандарт OHSAS 18001:2007	7/9	
4.1.	Спеціальне розслідування нещасних випадків. Основні причини виробничих травм та профзахворювань.	6/8	
Змістовний модуль 2: Цивільний захист в закладах готельно-ресторанного господарства			
1.1	Класифікація надзвичайних ситуацій (НС) природного, техногенного, соціального і воєнного характеру	6/8	Опрацювати матеріал й пройти тестування
2.1.	Сучасні засоби ураження та їх вплив на життєдіяльність людини.	6/8	
3.1.	Запобігання та усунення надзвичайних ситуацій на об'єкті.	7/9	
3.2.	Ліквідація наслідків надзвичайних ситуацій на об'єкті господарської діяльності.	7/9	
	Всього	60 / 78	

3. Критерії оцінювання результатів навчання
Нарахування балів за виконання змістовного модуля
Види контролю: поточний, підсумковий (диф. залік)

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна форма навчання			заочна форма навчання		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, од.	Сумарні бали		Кільк. робіт, од.	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1 семестр								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. Охорона праці в закладах готельно-ресторанного господарства								
Робота на лекціях	0,25/1	0,5/2	4	1	2	1	1	2
Виконання лабораторних робіт	7/10	11/12	3	21	33	2	20	24
Опрацювання тем, не винесених на лекції	5/6	9/12	1	5	6	1	6	12
Виконання індивідуальних завдань	3/3	4/7	1	3	4	1	3	7
Проміжна сума				30	45		30	45
Модульний контроль у поточному семестрі (тестування)	25/25	45/45	1	25	45	1	25	45
Контроль результатів дистанційного модулю	5/5	10/10	1	5	10	1	5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів (додаткові бали)	0/-	10/-		0	10	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2								
Змістовий модуль 2. Цивільний захист в закладах готельно-ресторанного господарства								
Робота на лекціях	1/1	2/2	3	3	6	1	1	2
Виконання лабораторних робіт	7/10	10/12	3	21	30	2	20	24
Опрацювання тем, не винесених на лекції	4/6	6/12	1	4	6	1	6	12
Виконання індивідуальних завдань	2/3	3/7	1	2	3	1	3	7
Проміжна сума				30	45		30	45
Модульний контроль у поточному семестрі (тестування)	25/25	45/45	1	25	45	1	25	45
Контроль результатів дистанційного модулю	5/5	10/10	1	5	10	1	5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів (додаткові бали)	0/-	10/-		0	10	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100	-	60	100
Разом з дисципліни			60...100			60...100		

Модульний контроль для змістовних модулів №1 та №2 у поточному семестрі здійснюється у формі тестування (мін. денна/заочна -25 бал., макс. денна / заочна – 45 балів).

Форма підсумкового контролю – екзамен, в результаті якого студент може отримати мін. - 60 бал., макс. – 100 бал. Завдання екзаменаційного білету складаються з відповідей на 4 теоретичних питання: 2 питання – з «Охорона праці в закладах готельно-ресторанного господарства» і 2 питання – з «Цивільний захист в закладах готельно-ресторанного господарства».

Загальні критерії оцінювання екзамену

Вид роботи	Загальний бал	Оцінка за національною шкалою	Пояснення до нарахування балів
Відповіді на теоретичні питання (4 питання)	95-100	відмінно	Відповідь є правильною, повною, логічно обґрунтованою. Студент проявляє глибокі, міцні знання, критичне осмислення проблем; знання законодавчих та нормативних документів з охорони праці та цивільного захисту; самостійно оцінює різні явища, факти, виявляючи особисту позицію щодо них.
	88-94		Відповідь правильна, але містить негрубі помилки/неточності. Студент знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями, вміє робити висновки, виправляти допущені помилки.
	81 -87	добре	Відповідь правильна, але має певні неточності.
	74 -80		Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована та осмислена.
	68 -73	задовільно	Відповідь фрагментарна
	60-67		Відповідь не вичерпна, демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення. Рівень знань задовільний.
	< 60	незадовільно	Рівень знань незадовільний. Студент проявив значні прогалини в знаннях основного навчального матеріалу.

4. Інформаційні ресурси

1. Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М. Охорона праці та цивільний захист в галузі (модуль 1 – Охорона праці в галузі) : посібник до виконання лабораторних робіт – Одеса: ОНАХТ, 2016. - 56с. URL: <https://www.lifesafety.onaft.edu.ua/materials>

2. 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. URL: <https://www.lifesafety.onaft.edu.ua/materials>

3. Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М. Охорона праці та цивільний захист в галузі (модуль 2 – Цивільний захист): методичні вказівки до виконання ла-

бораторних робіт – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 46 с. URL: <https://www.lifesafety.onaft.edu.ua/materials>

4. 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.

5. Навчальний посібник «Охорона праці та цивільний захист в галузі» (модуль 1 – «Охорона праці в галузі»). Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М. Рішення Вченої ради ОНАХТ від 04.07.2017 р., протокол № 17. ОНАХТ, 2017. – 116 с.

6. Навчальний посібник «Охорона праці та цивільний захист в галузі» (модуль 2 – «Цивільний захист»). Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М. Рішення Вченої ради ОНАХТ від 04.07.2017 р., протокол № 17. ОНАХТ, 2017.– 146 с.