

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Безпека життєдіяльності та основи охорони праці

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 бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою безпеки життєдіяльності
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИКИ:

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

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

Неменуца С.М., ст. викладач кафедри безпеки життєдіяльності та
дизайну, кандидат сільськогосподарських наук.

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

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри безпеки життєдіяльності
Протокол від «28» травня 2021 р. № 10

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Олена ФЕСЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

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

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

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	6
2	Зміст навчальної дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік практичних робіт	6
2.3	Перелік лабораторних робіт	7
2.4	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційні ресурси	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Модуль 1 - Безпека життєдіяльності. Мета вивчення дисципліни полягає у набутті студентом 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.

В результаті вивчення курсу фізики студенти повинні

знати:

- сучасні проблеми і головні завдання безпеки життєдіяльності;
- законодавчі та нормативні документи з безпеки життєдіяльності;
- концепції організації безпеки життєдіяльності у державі;
- заходи і засоби надання домедичної допомоги собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві.

вміти:

- орієнтуватися в основних методах оцінки ризику виникнення надзвичайних ситуацій і системах забезпечення техногенної безпеки;
- надавати домедичну допомогу собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві;
- організовувати вирішення питань безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Модуль 2 - Основи охорони праці. Метою вивчення дисципліни є надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах, 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.

В результаті вивчення курсу фізики студенти повинні

знати:

- сучасні проблеми і головні завдання охорони праці;
- законодавчі та нормативні документи з охорони праці;
- обов'язки і відповідальність роботодавців підприємств (організацій) за додержанням вимог законодавчих і нормативно-правових актів з охорони праці для забезпечення здорових і безпечних умов праці;
- методи і засоби забезпечення нормативних значень параметрів небезпечних і шкідливих виробничих факторів (в галузі діяльності).

вміти:

- організовувати вирішення питань охорони праці на виробництві (в організації);
- впроваджувати безпечні технології, вибирати оптимальні умови і режими праці, проектувати та організовувати робочі місця на основі сучасних технологічних та наукових досягнень в галузі охорони праці;
- обґрунтовувати вибір безпечних режимів, параметрів, виробничих процесів (в галузі діяльності).

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

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

Програмні результати навчання:

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

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: Фізичне виховання з основами здорового способу життя.
Послідовні: Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу, Організація ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	40	20	10	10
заочна	12	4	4	4
Самостійна робота, годин	Денна - 50		Заочна - 78	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Безпека життєдіяльності.

№ теми	Зміст теми	годин денна/заочна
1.	Теоретичні основи безпеки життєдіяльності	2/0,25
2.	Природні та техногенні небезпеки, їх характер та наслідки	2/0,25
3.	Правове забезпечення безпеки життєдіяльності на виробництві та у побуті	2/0,25

Змістовний модуль 2: Основи охорони праці.

№ теми	Зміст теми	годин денна/заочна
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2/0,25
2.	Повітря робочої зони	2/0,5
3.	Освітлення виробничих приміщень	2/0,5
4.	Виробнича вібрація і шум	2/0,5
5.	Безпека технологічного обладнання та процесів	2/0,5
6.	Електробезпека	2/0,5
7.	Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах	2/0,5

2.2. Перелік практичних робіт

№ прак. роб.	Назва практичної роботи	годин денна/заочна
1.	Загальні методи оцінки ризику в різних життєвих ситуаціях людини	2/0,5
2.	Аналіз небезпек. Їх причинно-наслідкові зв'язки	2/0,5
3.	Оцінка стійкості об'єкта до впливу сейсмічної хвилі землетрусу	2/1
4.	Забезпечення пожежної безпеки	2/1
5.	Домедична допомога при нещасних випадках	2/1

2.3. Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	годин денна/заочна
1.	Дослідження показників повітря робочої зони	2/0,5
2.	Дослідження запиленості повітря робочої зони	2/0,5
3.	Дослідження виробничого освітлення	2/1
4.	Дослідження шуму та методів боротьби з ним	2/1
5.	Дослідження електробезпеки трифазних електричних мереж напругою до 1 000 В	2/1

2.4. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм у год. (д/з)
Змістовий модуль 1. Безпека життєдіяльності		
1.	Методи визначення ризику.	3/5
2.	Радіація. Наслідки її впливу на навколишнє середовище, життя і здоров'я людей.	3/5
3.	Соціально-політичні небезпеки, їх види та характеристика.	3/4
4.	Порядок надання населенню інформації про наявність загрози або виникнення надзвичайної ситуації (НС).	3/4
5.	Організація і проведення рятувальних та інших невідкладних робіт.	3/5
Змістовий модуль 2. Основи охорони праці		
1.	Навчання з питань охорони праці	3/5
2.	Відповідальність посадових осіб і працівників за порушення законодавства про охорону праці.	3/4
3.	Основні поняття фізіології праці. Показники важкості та напруженості трудового процесу	3/4
4.	Особливості інфрачервоного (ІЧ) випромінювання, нормування, засоби та заходи захисту працюючих.	3/5
5.	Види вентиляції, їх вибір, конструктивне оформлення.	3/4
6.	Загальний підхід до проектування та експлуатації систем освітлення.	3/5
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та розміщення виробничих і допоміжних приміщень.	3/5
8.	Сигнально-попереджувальні пристрої і фарбування обладнання.	3/4
9.	Статична електрика.	2/2
10.	Методи та засоби щодо запобігання ураженню людини електричним струмом.	3/5
11.	Протипожежне водопостачання підприємства.	3/5
12.	Пожежна безпека технологічного обладнання, систем опалення та вентиляції.	3/5

3. Критерії оцінювання результатів навчання
Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д/з іспит	max д/з іспит	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
min				max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. Безпека життєдіяльності								
Робота на лекціях	-	-	3	-	-	1	-	-
Підготовка до практичних занять	0,6/-	1/-	5	3	5	-	-	-
Робота на практичних заняттях	4/12	6,2/20	5	20	31	2	24	40
Виконання контрольних завдань (Індивідуальна робота)	1/-	2/-	1	1	2	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/6	2/10	1	1	2	1	6	10
Проміжна сума	-	-	-	25	40	-	30	50
Модульний контроль (колоквіум)	30	50	1	30	50	1	30	50
Дистанційний модуль	5/-	10/-	1	5	10	-	-	-
Творчі здобутки	0/-	10/-	1	0	10	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Змістовий модуль 2. Основи охорони праці								
Робота на лекціях	-	-	7	-	-	2	-	-
Підготовка до лабораторних занять	0,6/-	1/-	5	3	5	-	-	-
Робота на лабораторних заняттях	4/12	6,2/20	5	20	31	2	24	40
Виконання контрольних завдань (Індивідуальна робота)	1/-	2/-	1	1	2	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/6	2/10	1	1	2	1	6	10
Проміжна сума	-	-	-	25	40	-	30	50
Модульний контроль (колоквіум)	30	50	1	30	50	1	30	50
Дистанційний модуль	5/-	10/-	1	5	10	-	-	-
Творчі здобутки	0/-	10/-	1	0	10	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 2	-	-	-	60	100	-	60	100
Разом з дисципліни				60 ... 100			60 ... 100	

4. Інформаційні ресурси Базові (основні):

1. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини [Текст] : навч.-практ. розроб. з курсу "Безпека життєдіяльності" / А. М. Вісловух ; Ін-т підгот. кадрів держ. служби зайнятості України. – Київ : Ліра-К, 2018. – 252 с. : табл., рис.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161434>

2. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці [Електронний ресурс] : конспект лекцій / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, С. М. Неменуца, З. М. Сахарова ; Каф. безпеки життєдіяльності. – Одеса : ОНАХТ, 2020. – Електрон. текст. дані: 149 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1621442>

3. Домедична допомога при нещасних випадках [Текст] : навч. посіб. / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, В. І. Булюк ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Освіта України, 2018. – 216 с. : рис. – Бібліогр.: с. 200.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164266>

4. Навчальний посібник з курсу "Безпека життєдіяльності" [Електронний ресурс] : для бакалаврів напряму підгот. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" та 6.140103 "Туризм" ден. та заоч. форм навчання / С. М. Неменуца ; за заг. ред. Л. О. Фесенко ; Каф. безпеки життєдіяльності. – Одеса : ОНАХТ, 2017. – Електрон. текст. дані: 125 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166207>

5. Основи охорони праці [Електронний ресурс] : посіб. до самост. роботи спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" / В. М. Лисюк, О. О. Фесенко ; Каф. безпеки життєдіяльності. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Електрон. текст. дані: 41 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736853>

6. Основи охорони праці [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. М. Лисюк, О. О. Фесенко ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. безпеки життєдіяльності. – Одеса, 2017. – Електрон. текст. дані: 153 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166204>

7. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі [Текст] : монографія / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуца. – Одеса : Освіта України, 2017. – 168 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 125-128.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.159881>

8. Premedical first aid in case of accidents [Електронний ресурс] : Training manual / O. Fesenko, V. Lysyuk, Z. Sakharova, V. Bulyuk ; Odessa National Academy of Food Technologies. – Odessa : Osvita Ukrainy, 2019. – Електрон. текст. дан.: 136 р.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1538251>

Додаткові:

1. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності) : метод. вказівки до самост. роботи [Електронний ресурс] : для бакалаврів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" ден. та заоч. форм навчання / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова та ін. ; Каф. безпеки життєдіяльності та дизайну. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Електрон. текст. дані: 20 с.

2. Фесенко О.О, Лисюк В.М., Неменуца С.М., Сахарова З.М. Методичні вказівки для практичних робіт з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (Модуль 1 – Безпека життєдіяльності) для студентів СВО «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 82 с.

3. Методичні вказівки для практичних робіт з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорона праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності)» для бакалаврів усіх професійних напрямків денної і заочної форм навчання / Укл. .М. Неменуца, В.М. Лисюк, З.М. Сахарова, В.І. Булюк / – Одеса: ОНАХТ, 2019.- 82 с.

4. Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М., Неменуца С.М., Булюк В.І. Безпека життєдіяльності та основи охорона праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності) Методичні вказівки до самостійної роботи. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. - 20 с.

5. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорона праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності)» для бакалаврів спеціальностей 101 «Екологія» галузі знань 10 «Природничі науки»; 122 «Комп'ютерні науки та інформаційні технології», 123 «Комп'ютерна інженерія» галузі знань 12 «Інформаційні технології»; 131 «Прикладна механіка», 133 «Галузеве машинобудування» галузі знань 13 «Механічна інженерія»; 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка», 142 «Енергетичне машинобудування», 144 «Теплоенергетика» галузі знань 14 «Електрична інженерія»; 151«Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» галузі знань 15 «Автоматизація та приладобудування»; 162 «Біотехнології та біоінженерія» галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія»; 181 «Харчові технології», 183 «Технології захисту навколишнього середовища», 185 «Нафтогазова справа»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»; 241 «Готельно-ресторанна справа» 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання / Укл. Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М., Неменуца С.М. – Одеса: ОНАХТ, 2019.- 20 с.

6. Фесенко О.О, Лисюк В.М., Неменуца С.М., Сахарова З.М., Булюк В.І. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (Модуль 2 – Основи охорони праці) для студентів СВО «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 71 с.

7. Лисюк В.М., Фесенко О.О. Основи охорони праці: посібник до самостійної роботи. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. – 40 с.

8. Global action plan on physical activity 2018–2030: more active people for a healthier world. URL: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/272722/9789241514187-eng.pdf>