



Львівський університет бізнесу та права

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	1
Семестр	1
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	3
Мова викладання	українська

Лектор дисципліни:
Контактна інформація
лектора (e-mail):

к.м.н. Мар'ян ТАРЧИНЕЦЬ
pubhealth.lubp@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» є формування у студентів системи знань з безпеки життєдіяльності та здатності вирішувати практичні проблеми і приймати продуктивні рішення у сфері безпеки життєдіяльності з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності випускників та відповідних сучасних досягнень науково-технічного прогресу.

Завдання навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» – навчити студентів виявляти потенційні небезпеки, розпізнавати їх природу, визначати інтенсивність та ймовірність їхніх проявів; визначати небезпечні, шкідливі і вражаючі чинники, що породжуються джерелами цих небезпек; розуміти причини й механізми впливу небезпечних чинників на людину; використовувати у своїй практичній діяльності технічні, природоохоронні, правові, громадсько-політичні, соціально-економічні, гігієнічно-профілактичні, освітні та виховні заходи, спрямовані на забезпечення здорових і безпечних умов існування людини. Фахівець, що успішно опанував програму цієї навчальної дисципліни, повинен володіти здатністю належним чином діяти в умовах небезпеки та забезпечити захист як свого життя і здоров'я, так й життя та здоров'я оточуючих.

Структура дисципліни

Тема	Години (лекц/ семінар.)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван- ня
Тема 1. Вступ до дисципліни «Безпека життєдіяльності» (БЖД). Категорійно-понятійний апарат БЖД, таксономія небезпек. Системний аналіз у БЖД.	2/2	Визначення предмету дослідження. Розуміти предмет, задачі та основні завдання безпеки життєдіяльності	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Ризик як показник кількісної оцінки небезпек. Оцінка ризику небезпеки. Матриця ризиків.	2/2	Набути знань щодо аксіоми про потенційну небезпеку, розуміти концепцію ризику, знати методи керування ризиком та принципи	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні	5

Визначення прийнятного ризику. Якісний аналіз небезпек. Менеджмент безпеки.		визначення припустимого рівня негативних факторів стосовно здоров'я людини	завдання.	
Тема 3. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.	2/2	Розуміти сутність небезпечних геологічних процесів і явищ, їхніх проявів та дій. характеристику небезпечних метеорологічних процесів і явищ, небезпечних гідрологічні процеси і явищ біологічні небезпеки	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 4. Техногенні небезпеки, їх прогнозування та методи протидії їхнім наслідкам.	2/2	Розуміти сутність техногенних небезпек та їх вражаючих факторів. Знати рівні виробничих аварій в залежності від їхнього масштабу, вимоги до транспортування небезпечних речовин	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 5. Соціально-політичні небезпеки, їхня класифікація та характеристики. Соціально-психологічні фактори ризику.	2/2	Аналізувати причини соціально-політичні конфлікти з використанням звичайної зброї та засобів масового ураження, знати види тероризму, його первинні, вторинні та каскадні вражаючі фактори, збройні напади, захоплення й утримання об'єктів державного значення; встановлення вибухового пристрою у багатолюдному місці, установі, особливості впливу інформаційного чинника на здоров'я людини та безпеку суспільства	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 6. Небезпеки військового часу. Основні принципи захисту населення під час бойових дій.	2/2	Знати правила поведінки під час повітряної тривоги, під час стрілецькою зброєю, артобстрілу, мінометного обстрілу чи авіа нальоту.	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 7. Гуманоцентровані аспекти БЖД. Людина як елемент системи «Людина – життєве середовище»	2/2	Знати сутність здоров'я людини як медико-біологічної та соціальної категорії, фактори, що забезпечують стабільність здоров'я, ризику та групи ризику	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 8. Небезпеки медико-біологічного характеру (захворювання, травми та ін.). Основи долікарської медичної допомоги.	2/2	Знати основи медичного захисту населення як складової частини цивільної оборони, прогнозування можливої небезпеки для здоров'я людей попередити або послабити дію факторів ураження на них іонізуючого випромінювання, отруйних речовин.	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Всього	16/16			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

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
Програмні компетентності вивчення дисципліни	Загальні: 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. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою фахові: СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних

	послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
--	---

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо кінцевих термінів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів (у т. ч. із використанням портативних електронних пристроїв) заборонені. Курсові роботи та реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Безпека життєдіяльності, основи охорони праці: навч. посіб. / за заг. ред О.П. Яворовського. К.: ВСВ «Медицина» 2015. 288 с. 2. Безпека життєдіяльності та цивільний захист / О. Г. Левченко [та ін.]; НТУУ «КПІ ім. Ігоря Сікорського». Київ : Каравела, 2019. 268 с. 3. Гороховський Є.Ю., Литвиненко Р.О. Безпека життєдіяльності : методичні вказівки до практичних занять для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра всіх напрямів підготовки. Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 74 с. 4. Желібо Є.П., Сагайдак І.С. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Ун-т державної фіскальної служби України. Ірпінь, 2020. 256 с. 5. Запорожець О.Г., Халмурадов Б.Д., Применко В.І. Безпека життєдіяльності: підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2013. 448 с.
Інформаційні ресурси	1. Офіційне інтернет-представництво Президента України. URL: http://www.president.gov.ua/. 2. Верховна Рада України. URL: http://www.rada.kiev.ua/. 3. Офіційний сайт Державної служби України з надзвичайних ситуацій. URL: https://dsns.gov.ua/ 5. Рада національної безпеки і оборони України. URL: https://www.rnbo.gov.ua. 6. Міністерство екології та природних ресурсів України. URL: http://www.mepr.gov.ua/.