ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»

ВК 11

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни — Середа В.В., доктор юридичних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» для здобувачів ступеня магістра є формування у майбутніх фахівців системних знань, умінь та управлінських компетенцій для забезпечення безпечних і здорових умов праці, запобігання виробничому травматизму та організації ефективної системи управління охороною праці на підприємствах з урахуванням специфіки конкретної галузі.

Основні завдання дисципліни «Охорона праці в галузі»:

1. **Формування компетентностей:** засвоєння правових, нормативних та організаційних основ охорони праці.
2. **Аналіз ризиків:** виявлення шкідливих і небезпечних виробничих факторів, оцінка ризиків на робочих місцях.
3. **Управління безпекою:** набуття навичок прийняття ефективних інженерних та управлінських рішень для покращення умов праці.
4. **Профілактика:** розробка комплексних заходів щодо попередження нещасних випадків, аварій та професійних захворювань.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Вступ у дисципліну. Загальні поняття та термінологія.	2/2/–	Магістрант володіє понятійним апаратом охорони праці та знає структуру її нормативно-правової бази. Ідентифікує небезпечні та шкідливі чинники на робочих місцях у	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		готельно-ресторанному бізнесі. Здатен застосовувати правові норми охорони праці для формування безпечного виробничого середовища.		
Тема 2. Травматизм та професійні захворювання. Заходи щодо їх запобігання.	2/2/–	Здатність аналізувати причини виробничого травматизму і профзахворювань у готельно-ресторанній сфері та впроваджувати комплексні профілактичні заходи для мінімізації професійних ризиків.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Фізіологія та психологія праці.	2/2/–	Здатність магістрантів проєктувати оптимальні режими праці та відпочинку персоналу, враховуючи психофізіологічні чинники (стрес, вигорання, втому) для підвищення продуктивності та безпеки в індустрії гостинності.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Гігієна праці та виробнича санітарія.	2/2/–	Здобувачі ступеня магістра знають нормативні параметри мікроклімату, освітлення, шуму та вимоги санітарії (зокрема HACCP) для приміщень готелів і ресторанів. Їх уміння полягає в правильному оцінюванні стану виробничого середовища та розробці заходів захисту персоналу від шкідливих чинників (біологічних, хімічних, фізичних). Вони здатні забезпечувати санітарно-гігієнічний контроль та інфекційну безпеку на підприємствах індустрії гостинності.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Безпека процесів праці.	2/2/–	Магістранти знають правила безпечної експлуатації технологічного обладнання (технологічного, теплового, холодильного, вантажопідйомного) та вимоги безпеки під час виконання робіт із підвищеною небезпекою в готелях і ресторанах.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Пожежна безпека.	2/2/–	Здобувачі ступеня магістра знають Правила пожежної безпеки в Україні для закладів розміщення та харчування, принципи дії систем протипожежного захисту та порядок дій у разі виникнення пожежі. Вміють розробляти плани евакуації, розраховувати необхідну кількість первинних засобів пожежогасіння та організовувати протипожежні інструктажі та тренування для персоналу. Здатні проєктувати та забезпечувати функціонування комплексної системи протипожежного режиму готельно-ресторанного комплексу для захисту життя гостей і збереження майна.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

Тема 7. Домедична допомога при нещасних випадках.	2/2/–	Магістранти знають правові основи, алгоритми надання домедичної допомоги при травмах, опіках, ураженнях струмом чи отруєннях, а також склад і правила комплектування галузевої аптечки. Вміють надати базову невідкладну допомогу постраждалим, організувати виклик екстрених служб та координувати дії персоналу під час критичних ситуацій у закладі. Здатні розробляти внутрішні алгоритми реагування на нещасні випадки та забезпечувати постійну готовність готельно-ресторанного комплексу до надання домедичної допомоги.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Управління охороною праці, міжнародні стандарти безпеки та аудит у готельно-ресторанному бізнесі.	2/2/–	Здобувачі ступеня магістра знають структуру Системи управління охороною праці (СУОП) на підприємстві, принципи міжнародного стандарту ISO 45001 (Менеджмент гігієни та безпеки праці) та порядок проведення внутрішнього й зовнішнього аудиту. Вміють розробляти стратегічні плани з покращення умов праці, розраховувати економічну ефективність заходів з охорони праці та оцінювати ризики штрафних санкцій з боку контролюючих органів. Здатні інтегрувати культуру безпеки у загальну стратегію розвитку готельно-ресторанного бренду, забезпечуючи його інвестиційну привабливість та соціальну відповідальність.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Економічна ефективність заходів з охорони праці. 2. Специфіка охорони праці при впровадженні концепції HACCP. 3. Профілактика синдрому професійного вигорання та стрес-менеджмент. 4. Ергономіка робочих місць в індустрії гостинності. 5. Особливості охорони праці при роботі з аутсорсинговими компаніями. 6. Безпека праці під час масових та виїзних заходів (кейтерингу). 7. Екологічні аспекти охорони праці та концепція «Зелений готель». 8. Порядок підготовки готельно-ресторанного комплексу до перевірок Державної служби України з питань праці. 9. Світовий досвід та міжнародні стандарти безпеки в мережевих готелях.		
Всього	16/16/58			
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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. 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. ПРН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань. ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
Методи навчання	ПРН01 – кейс-метод (розслідування нещасного випадку); контроль – розв'язання кейсу, тест. ПРН10 – практикум з організації інструктажів і навчання персоналу; контроль – практичне завдання. ПРН12 – відпрацювання алгоритмів домедичної допомоги; контроль – практична демонстрація, опитування.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	**Залік**
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література / Додаткова література / Інформа-ційні ресурси	1. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 № 2694-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12 2. Гандзюк М. П., Желібо Є. П., Халімовський М. О. Основи охорони праці : підручник / за ред. М. П. Гандзюка. 5-те вид. Київ : Каравела, 2011. 384 с. 3. Охорона праці в галузі : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: Л. В. Кравченко, Л. В. Сусло. Умань : Візаві, 2020. 187 с. 4. Катренко Л. А., Кіт Ю. В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2009. 540 с. 5. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с. 6. Расулова А. М. Управління проектами в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] Project Management in Restaurant Business : збірник ситуаційних вправ (кейсів) / А. М. Расулова, О. М. Салімон, К. А. Компанець ; каф. готельно-ресторанного бізнесу. – ПП 02-44/21. – Київ : КНТЕУ, 2021. 7. ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT). Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 42 с. 8. Криворучко М. Проєктування готелів і ресторанів [Електронний ресурс] Designing of Hotels and Restaurants : програма/Course Summary / М. Криворучко, О. Палієнко ; каф. інжинірингу та землеустрою. – 22-43/П26. – Київ : ДТЕУ, 2026. – 15 с. 9. Офіційний вебпортал Верховної Ради України (розділ «Законодавство України»). URL: https://zakon.rada.gov.ua 10. Офіційний сайт Державної служби України з питань праці (Держпраці) – роз'яснення, нормативно-правові акти з охорони праці (НПАОП). URL: https://dsp.gov.ua 11. Європейське агентство з безпеки та гігієни праці (EU-OSHA) – міжнародні стандарти, кейси та рекомендації для сектору HORECA. URL: https://osha.europa.eu 12. Журнал «Охорона праці» – науково-виробниче видання з практичними кейсами, інструкціями та аналітикою. URL: https://ohoronapraci.kiev.ua 13. Юдіна О. І., Язіна В. А., Вишнікіна О. В. Удосконалення системи охорони праці у сфері готельно-ресторанної справи. Економіка та суспільство. 2022. № 44. С. 230–234. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37