



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

Кафедра менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ / LIFE
SAFETY AND CIVIL PROTECTION**

Спеціальність	073 Менеджмент/ Management
Освітня програма	Готельний і ресторанний менеджмент/Hotel and restaurant management
Освітній ступінь	молодший бакалавр / junior bachelor
Вид дисципліни	вибіркова
Семестр	2
Кількість кредитів (годин)	5 (150)
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Круглянко Андрій Вікторович, к.е.н., доцент bukovyna@gmail.com
Вимоги лектора:	Здобувач зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з основною та додатковою навчальною літературою, в тому числі на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні/індивідуальні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Пріоритетом у процесі викладання є активне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, співпраця та дискусії.
Види занять:	Лекції, практичні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, тестування, вебінари, майстер-класи, індивідуальні завдання, ділові ігри, тренінги та інші методи навчання, в з переважанням інтерактивних.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять; дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) У здобувачів є можливість отримання індивідуальних консультацій (графік консультацій за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/chair/kmt/kmt_grafik_kons.pdf) В рамках неформальної/інформальної освіти здобувачі можуть самостійно або за рекомендацією викладача поглиблювати знання в розрізі навчальної дисципліни (окремих її тем/змістових частин) із наступним їх зарахуванням, використовуючи загальновизнані освітні платформи. Назви курсів, навчальні платформи, умови оцінювання

	узгоджуються з викладачем індивідуально, відповідно до Положення про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті: (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_nreform_inf_osvit.pdf). Перелік рекомендованих платформ масових відкритих онлайн-курсів доступний на сайті ЧТЕІ ДТЕУ.
<i>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</i>	Проведення занять очно здійснюється у облаштованих затишних комфортних аудиторіях, зі зручними столами, стільцями, мобільними пристроями, мультимедійними засобами навчання, наявним та доступним безкоштовним інтернетом. Проведення занять дистанційно або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber, Telegram, WhatsApp; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel.
<i>Доступ до дисципліни:</i>	Реєстрація здобувача на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ. Під час дистанційного навчання або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://meet.google.com/eia-jhia-gdo або за попередньою домовленістю зі здобувачами на іншому сервері конференції.

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Засвоєння результатів навчання по даній дисципліні дає можливість набути необхідних компетентностей у сфері безпеки життєдіяльності та цивільного захисту у контексті менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Вивчення дисципліни ґрунтується на засвоєнні системи методів та прийомів управління безпекою життєдіяльності та цивільного захисту у сфері готельно-ресторанного бізнесу та повсякденному житті на основі застосування сучасних методів та механізмів.

<i>Яка мета вивчення дисципліни?</i>	Метою вивчення дисципліни є надання здобувачам вищої освіти навичок та умінь професійно реагувати і приймати відповідальні рішення щодо ідентифікації ризиків та запобігання їх виникненню на підприємстві
<i>Які цілі вивчення дисципліни?</i>	<i>Завданням</i> вивчення дисципліни є: надання знань, вмінь та навичок вирішення професійних завдань, щодо забезпечення здорових і безпечних умов праці персоналу та його захисту у небезпечних та надзвичайних ситуаціях; формування мотивації щодо особистої відповідальності за створення і підтримання гарантованого рівня безпеки об'єктів сфери торгівлі, управління, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу у межах прийняттого ризику.
<i>Які компетентності формує дисципліна?</i>	Дисципліна орієнтована на формування таких <i>загальних компетентностей</i> як володіти компетенціями щодо реалізації своїх прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлювати його цінності, необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини, а також важливість формування громадянської позиції та

	патріотичної свідомості; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), на засадах поваги до різноманітності та мультикультурності, а також <i>фахових компетентностей</i> : здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо, використовувати принципи психології у професійній діяльності; здатність розуміти особливості діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, теоретичне підґрунтя управління готелями та ресторанами, демонструвати базові навички організації обслуговування споживачів
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Вивчення дисципліни дозволить зберігати моральні, історичні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя; демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності
<i>Попередні вимоги</i>	<i>Для вивчення дисципліни особливі навички не потрібні</i>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Здобувач не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється здобувачу за 100-бальною шкалою.

Вважається, що здобувач достатньою мірою засвоїв матеріал, якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ЧТЕІ ДТЕУ.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>. Детальна інформація щодо шкали оцінювання та розподілу балів за кожен вид виконаних робіт наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувач повинен дотримуватися правил «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>) та «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при

нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилення на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний:

1. Атаманчук П. Основи охорони праці. : навч. посіб. Київ : Центр навч. л-ри. 2019. 224 с.
2. Грибан В. Г., Негодченко О. В. Охорона праці : підручник. Київ : Центр навч. л-ри. 2017. 280 с.
3. Запорожець О. І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури. 2019. 448 с.
4. Михайлюк В. О., Халмурадов Б. Д. Цивільна безпека. Київ : Центр навч. л-ри. 2019. 158 с.
5. Халмурадов Б. Д. Безпека життєдіяльності. Перша допомога в надзвичайних ситуаціях : навч. посіб. Київ : Центр навч. л-ри. 2006. 138 с.

Додатковий:

1. Безруцький В. В. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / В. В. Березуцький, Л. А. Васьковець, Н. П. Вершиніна та ін. ; за ред. В. В. Березуцького. Харків : Факт. 2005. 348 с.
2. Геврик Є. О. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. Київ : Ельга – Н, КНТ. 2007. 384 с.
3. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ : ЦНЛ. 2009. 295 с.
4. Третьяков О. В. Охорона праці : навч. посіб. з тестовим комплексом на CD/ О. В. Третьяков, В. В. Зацарний, В. Л. Безсонний; за ред. К. Н. Ткачука. Київ : Знання. 2010. 167 с.
5. Пістун І. П. Охорона праці (практикум): навч. посіб. Львів : «Тріада плюс». 2011. 436 с.

Інтернет-ресурси:

1. Офіційний сайт Державної служби України з питань праці. URL : <http://www.dsp.gov.ua>
2. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. URL : <http://www.mon.gov.ua>
3. Офіційний сайт Державної служби України з надзвичайних ситуацій. URL : <http://www.mns.gov.ua>
4. Офіційний сайт Міністерство Охорони здоров'я України. URL : <http://www.moz.gov.ua>
5. Офіційний веб-сайт Верховної Ради України. URL : <http://portal.rada.gov.ua>
6. Архів нормативних документів Міністерства регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України. URL : www.minregion.gov.ua.
7. Науково-виробничий журнал «Охорона праці». URL : www.ohoronapraci.kiev.ua

Нормативні джерела:

1. Про охорону праці : Закон України в редакції Закону від 20.01.2018 № 2249-VIII від 19.12.2017. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
2. Кодекс законів про працю України : Закон України від 10.12.1971 № 322-VIII. Редакція від 11.10.2018 № 2542-VIII від 18.09.2018. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08>

3. Основи законодавства України про охорону здоров'я : Закон України від 19.11.1992 № 2801-XII. Редакція від 01.01.2019. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2801-12>
4. Кодекс цивільного захисту України : Закон України від 14.05.2013 № 224-VII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17>
5. Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку : Закон України від 29.06.1995 № 40/95-вр. Редакція від 01.01.2019 N 2629-VIII (2629-19). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/39/95-%D0%B2%D1%80>
6. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4005-XII. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=4004-12>
7. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності : Закон України. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=1105-14>
8. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності : Закон України. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=877-16>
9. Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності : Закон України № 2806-15. URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2806-15>
10. Деякі питання розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві : Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 № 1232. URL : www.rada.gov.ua
11. Положення про порядок проведення евакуації населення у разі загрози або виникнення надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, постанова КМУ, №1432, Київ, 2001 р.
12. ДБН В.2.5-28-2006 природне і штучне освітлення. – Мінбуд України, 2006.
13. ДСТУ ISO 45001:2019 Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT) – ДП «УкрНДНЦ» Наказ № 502 від 26.12.2019 р.
14. ДСТУ OHSAS 18001:2010. Системи управління гігієною та безпекою праці. наказ Держспоживстандарту України № 594 від 27.12.2010 р.
15. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. пост. МОЗ України N 42 від 01.12.99.
16. ДНАОП 0.00-1.32-01 Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. Наказ Міністерства праці та соціальної політики України від 21.06.2001 р. N 272
17. НПАОП 0.00-4.03-04. Положення про Державний реєстр нормативно-правових актів з питань охорони праці : наказ Держнаглядохоронпраці від 08.06.2004 № 151. URL : www.rada.gov.ua
18. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства : наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 № 55. URL : www.rada.gov.ua
19. НПАОП 0.00-4.11-07. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці» : наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 № 56. URL : www.rada.gov.ua
20. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці : наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15. URL : www.rada.gov.ua
21. НПАОП 0.00-4.15-98. Положення про розробку інструкцій з охорони праці» : наказ Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9. URL : www.rada.gov.ua
22. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці : наказ Держнаглядохоронпраці від 15.11.2004 № 255. URL : www.rada.gov.ua
23. НПАОП 0.00-4.33-99. Положення щодо розробки планів локалізації та ліквідації аварійних ситуацій і аварій : наказ Держнаглядохоронпраці від 17.06.1999 № 112. URL : www.rada.gov.ua
24. НПАОП 0.00-6.03-93. Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних

- актів про охорону праці, що діють на підприємстві : наказ Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 № 132. URL : www.rada.gov.ua
25. НПАОП 0.00-6.13-05. Порядок організації державного нагляду за охороною праці та гірничого нагляду в системі Держнаглядохоронпраці України : наказ Держнаглядохоронпраці від 30.03.2004 № 92. URL : www.rada.gov.ua
 26. НАОП 7.1.30-1.01-78 Правила техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємствах громадського харчування
 27. НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування
 28. НПАОП 92.0-1.02-12 Правила безпеки з улаштування, безпечної експлуатації та утримання гірськолижних трас.
 29. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці : затв. Головою Держгірпромнагляду 07.02.2008. URL : www.rada.gov.ua
 30. Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці : затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 1.08.1992 р. № 442. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/>
 31. Правила пожежної безпеки в Україні, МНС, К., 2003 р.

Рекомендовані курси для самостійного опанування в рамках формальної/інформальної освіти:

1. Безпека життєдіяльності під час війни URL: <https://intita.com/modules/380>
2. Цивільна безпека та підготовка до надзвичайних ситуацій. URL: <https://courses.zrozumilo.in.ua/courses/course-v1:eef+EEF-028+sept2022/about>

СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Детальна інформація щодо тематики лекційних, практичних, занять, самостійної роботи, наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий семестровий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти:
<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

НАЗВА ТЕМИ	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	практичні заняття	самостійна робота здобувача	
<p>Тема 1. Оцінка небезпек. Ризики</p> <p>Основні терміни й визначення: безпека, ризик, загроза, небезпека, надзвичайна ситуація, шкідливі і небезпечні фактори, травма, професійні захворювання. Сучасні проблеми безпеки життя. Наукові основи безпеки життя, системний аналіз безпеки, методи аналізу. Управління безпекою життя, статична і динамічна модель безпеки.</p> <p>Поняття та класифікація ризиків. Загальний аналіз ризиків і проблем безпеки складних систем, що оточують людину (керівника, оператора, працівника, споживача послуг у сфері торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу), об'єкти техносфери та природне середовище. Індивідуальний та груповий ризик. Концепція прийнятного ризику.</p> <p>Головні етапи кількісного аналізу та оцінки ризику. Методичні підходи до визначення ризику: статистичний метод, метод аналогій, експертні методи оцінювання ризиків. Визначення базисних подій та ідентифікація ризику. Управління ризиком, методи управління. Розробка ризик-стратегії та зниження вірогідності реалізації ризику і мінімізації можливих негативних наслідків. Вибір методів (відмова від ризиків, зниження, передача і ухвалення) та інструментів управління виявленим ризиком на об'єктах сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Управління безпекою через порівняння витрат та отриманих вигод від зниження ризику. Світова інформаційна база ризиків. Досвід зарубіжних країн у сфері управління професійними ризиками у сфері торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу.</p>	10	2	2	6	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 2. Ризики під час надзвичайних ситуацій</p> <p>Сутність поняття техногенної, соціальної та природної небезпеки. Класифікація надзвичайних ситуацій (НС) за причинами походження, територіальним поширенням і обсягами заподіяних або очікуваних збитків.</p> <p>Оцінка ризиків виникнення небезпек різного походження. Техногенні небезпеки на об'єктах сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу та їх фактори за генезисом і механізмом впливу. Класифікація, номенклатура і одиниці виміру уражуючих факторів фізичної та хімічної дії джерел техногенних небезпек. Промислові аварії, катастрофи та їхні наслідки. Рівні виробничих аварій залежно від їхнього масштабу. Небезпечні події на транспорті та аварії на транспортних комунікаціях. Гідродинамічні об'єкти, причини виникнення гідродинамічних небезпек (аварій). Інтенсивність прояву небезпечних факторів залежно від виду середовища виникнення.</p> <p>Нормативне регулювання питань зниження ризиків і пом'якшення наслідків НС принципи і механізми регулювання безпеки. Превентивні та ситуаційні норми: експертиза, ліцензування, сертифікація, аудит; підвищення технологічної безпеки виробничих процесів та експлуатаційної надійності об'єктів сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу, підготовка об'єктів і їх систем життєзабезпечення до роботи в умовах НС.</p> <p>Класифікація суб'єктів господарювання і адміністративно-територіальних одиниць за безпекою. Комплекс робіт з попередження НС, локалізації та ліквідації їхніх наслідків на об'єкті: норми, алгоритми, технології.</p> <p>Критерії та показники оцінки ефективності функціонування системи безпеки та захисту об'єкту господарювання у НС.</p>	10	2	2	6	

<p>Тема 3. Організаційні заходи зі збереження життя персоналу і споживачів та їх рятування</p> <p>Основні заходи і засоби захисту людей і навколишнього середовища у разі аварій, катастроф, стихійних лих, застосування засобів ураження. Інженерний захист, медичний захист, біологічний захист, радіаційний і хімічний захист. Їхні характеристики.</p> <p>План цивільного захисту підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу на особливий період.</p> <p>Визначення потреб у колективному та індивідуальному захисті, зокрема у захисних спорудах, засобах індивідуального захисту.</p> <p>Норми забезпечення, порядок зберігання й видачі засобів індивідуального захисту на об'єктах господарювання. Захист працівників підприємства у надзвичайних ситуаціях.</p> <p>Вимоги до облаштування системами оповіщення про надзвичайні ситуації та керування евакуацією людей. Поведінка персоналу і споживачів при оповіщенні.</p> <p>Евакуаційні заходи. Планування і організація евакуаційних заходів на об'єктах сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу на випадок аварій, катастроф, стихійного лиха і у разі війни. Захисні споруди: сховища, протирадіаційні укриття, найпростіші укриття. Призначення та вимоги до них. Характеристики захисних споруд цивільної оборони. Укриття людей у захисних спорудах.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 4. Основи рятування і збереження життя людини у невідкладному стані (домедична допомога)</p> <p>Поняття про першу домедичну допомогу, невідкладні стани, принципи надання допомоги при невідкладних станах людини, алгоритм проведення тощо. Підготовка до транспортування та транспортувальна іммобілізація. Транспортування потерпілих до лікувальних закладів. Первинні засоби першої допомоги. Індивідуальна та колективна аптечка. Види уражень організму: опіки, обмороження, отруєння, удушення, теплові удари, механічні ушкодження, струс мозку, утоплення, укуси комах та тварин, клінічна смерть. Кровотечі. Види, ознаки, перша допомога. Обробка ран при механічних ушкодженнях. Опіки. Види, ознаки, перша допомога. Переломи. Види, ознаки, перша допомога. Правила накладання шин при переломах. Використання підручних засобів. Правила та порядок дій при виведенні людини з неприємного стану, при виконанні заходів серцево-легеневої реанімації.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 5. Нормативно-правове та організаційне забезпечення безпеки життя працівників</p> <p>Законодавчі акти, що регулюють безпеку життя. Принципи державної політики України у галузі безпеки життєдіяльності, охорони праці, цивільного захисту. Гарантії прав працівників на безпечні і нешкідливі умови праці.</p> <p>Нормативно-правові акти з цивільного захисту, пожежної безпеки, охорони праці: визначення, основні вимоги та ознаки. Система стандартів безпеки праці (ССБП). Міждержавні стандарти ССБП. Національні стандарти України з безпеки життєдіяльності, охорони праці, цивільного захисту. Санітарні, будівельні норми, інші загальнодержавні документи, що стосуються безпеки життя.</p> <p>Акти з охорони праці, що діють у межах об'єктів сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу, їх склад і структура. Інструкції з охорони праці. Розробка та затвердження актів з охорони праці, що діють в організації.</p> <p>Відповідальність за порушення законодавства та нормативних актів про охорону праці, за створення перешкод для діяльності посадових осіб органів державного нагляду за охороною праці і уповноважених найманими працівниками осіб.</p>	11	2	2	7	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні

<p>Тема 6. Державний нагляд і громадський контроль за безпекою праці в Україні</p> <p>Органи державного нагляду за охороною праці, їх основні повноваження і права. Органи державного нагляду у сферах: охорони праці, ядерної та радіаційної безпеки, пожежної і техногенної безпеки, санітарного та епідемічного благополуччя населення. Принципи державного нагляду. Періодичність та порядок здійснення заходів державного нагляду. Права і відповідальність посадових осіб органів державного нагляду за охороною праці. Порядок реєстрації та документального оформлення заходів державного нагляду.</p> <p>Звітність підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу про стан охорони праці. Внутрішній аудит систем управління охороною праці на виробництві.</p> <p>Громадський контроль за станом охорони праці в організації. Права і повноваження профспілок у сфері громадського нагляду за станом охорони праці на підприємстві. Незалежна експертиза умов праці та об'єктів виробничого призначення, що проектуються, будуються або експлуатуються, на відповідність їх нормативно-правовим актам про охорону праці. Уповноважені найманими працівниками особи з питань охорони праці, їх обов'язки і права.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 7. Світовий досвід та міжнародне співробітництво у сфері безпеки праці. Директиви ЄС і конвенції МОП, впровадження їх в Україні</p> <p>Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці, використання світового досвіду організації роботи щодо поліпшення умов і безпеки праці. Рамкові директиви ЄС і конвенції МОП. Розвиток та удосконалення систем управління охороною праці в Україні з урахуванням вимог законодавства ЄС та конвенцій МОП. Міжнародні стандарти SA8000«Соціальна відповідальність» і ISO26000«Настанова по соціальній відповідальності». Вимоги стандарту OHSAS 18001 (ДСТУ OHSAS 18001) щодо побудови сучасних СУОП. «Частково відкрита угода Ради Європи із запобігання стихійним і технологічним лихам, захисту від них і надання допомоги потерпілим». Основні напрями діяльності України по узгодженню вимог законів та нормативно-правових актів директивам ЄС та конвенціям МОП.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 8. Ризик-орієнтовне управління професійною безпекою. Стратегія діяльності керівника підприємства</p> <p>Загальна структура, функції та завдання системи управління охороною праці на підприємстві сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Організація, планування та координація робіт з безпеки і гігієни праці на підприємстві. Види систем управління безпекою праці на підприємстві. Обов'язки посадових осіб підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу у системі управління охороною праці. Навчання та перевірка знань з питань охорони праці.</p> <p>Аналіз та оцінка ризиків виникнення аварій та аварійних ситуацій на підприємствах сфери торгівлі, управління, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу залежно від специфіки функціонування. Застосування ризик-орієнтовного управління безпекою праці керівником підприємства сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Практичне застосування результатів аналізу та оцінки ризиків під час розробки документації, яка визначає ступінь небезпеки відповідних об'єктів, прийняття обґрунтованих рішень щодо зниження ризику небезпеки, запобігання аварійним ситуаціям і своєчасного реагування у разі їх виникнення.</p> <p>Використання в системах управління охороною праці багатofункціональних інтегрованих систем комплексної безпеки.</p>	11	2	2	7	

<p>Тема 9. Оцінка ризику виробничих травм. Профілактика виробничого травматизму</p> <p>Ризик-орієнтований підхід до оцінювання вірогідності нещасних випадків на підприємствах сфери торгівлі, управління, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Аналіз ризиків травматизму.</p> <p>Організаційні, санітарно-гігієнічні, психофізіологічні, технічні причини травматизму. Класифікація виробничих травм за відношенням до виробництва, за ступенем тяжкості. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків виробничого та невиробничого характеру. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. Планування заходів для запобігання травматизму та професійним захворюванням.</p> <p>Державне соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві. Завдання страхування від нещасного випадку. Принципи та види страхування. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. Страхувий ризик і страхувий випадок. Права та обов'язки застрахованої особи. Права та обов'язки роботодавця як страхувальника.</p>	11	2	2	7	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 10. Чинники виробничого середовища, їх вплив на працюючих, нормування та нормалізація</p> <p>Виробниче середовище і фактори, що його формують. Фактори фізичної, хімічної і біологічної природи, соціально-економічні фактори об'єктів сфери торгівлі, управління, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Вплив на людину комбінації факторів. Гігієнічне нормування виробничих факторів. Гігієнічні нормативи. Принципи гігієнічного нормування. Гранічно допустима концентрація (ГДК), орієнтовно безпечний рівень впливу (ОБРВ). Вплив факторів виробничого середовища об'єктів сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу на здоров'я працюючих. Мікроклімат виробничих приміщень. Повітряне середовище виробничих приміщень. Освітлення виробничих приміщень. Виробничий шум та вібрація. Іонізуюче випромінювання. Ультра та інфразвук та електромагнітні поля у виробничому середовищі. Ергономічний аналіз умов праці. Заходи нормалізації параметрів оточуючого середовища громадських закладах, готелях, ресторанному господарстві, офісах.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 11. Виробнича безпека працюючих. Електробезпека: правила та відповідальність</p> <p>Виробнича безпека. Проектні заходи формування безпеки громадських будівель на випадок надзвичайної ситуації. Постійно-діючі та періодично-виникаючі небезпечні виробничі чинники.</p> <p>Система організаційних і технічних засобів для запобігання дії на працівників небезпечних виробничих чинників. Безпека виробничого устаткування, безпека виробничих процесів об'єктів сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу, безпека будівель і споруд. Знаки безпеки та сигнальні кольори.</p> <p>Аналіз ризиків ураження людини при виконанні робіт із електроустановками. Класифікація електроустановок. Кваліфікаційні групи персоналу з обслуговування електроустановок. Класифікація виробничих приміщень за ризиком ураження людини електричним струмом. Класифікація та види електричних травм. Експлуатація електричних установок.</p> <p>Забезпечення електробезпеки. Захист від статичної та атмосферної електрики. Профілактика електротравматизму.</p>	11	2	2	7	
<p>Тема 12. Забезпечення відповідності робочого місця нормативним вимогам та його комплексна оцінка</p> <p>Аналіз умов праці за показниками трудового процесу. Вплив важкості праці на працездатність людини і продуктивність праці. Атестація робочих місць у підприємствах сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу за умовами праці. Карта атестації робочих місць за умовами праці. Методики інтегральної бальної оцінки важкості праці і розрахунку важкості та напруженості праці. Коефіцієнт інтенсивності праці.</p> <p>Оплата за несприятливі умови праці. Пільги і компенсації за роботу в шкідливих і/або небезпечних умовах праці. Основні шляхи збереження і підвищення працездатності та профілактики захворювань при виконанні фізичної і розумової праці. Фізіологічні передумови належної організації праці. Сприятливі режими праці та відпочинку.</p>	11	2	2	7	Практичні вправи, усне/письмове опитування,

<p>Тема 13. Ризики пов'язані із пожежами. Пожежна безпека будівель та споруд</p> <p>Основні поняття про «пожежі» та «пожежну безпеку». Основні причини пожеж. Нормативні документи, що регламентують вимоги до пожежної безпеки об'єктів сфери торгівлі, управління, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу. Фактори ризику, пов'язані з пожежами. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. Види горіння, вибух і детонація. Категорії виробничих та складських приміщень за вибуховою та пожежною небезпекою. Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів. Протипожежні перешкоди. Вимоги до облаштування підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу системами пожежної безпеки. Визначення необхідності залучення служб (структур) зовнішнього захисту відповідно до потреб населення і державних вимог.</p>	10	2	1	6	
<p>Тема 14. Пожежна безпека та профілактика: обов'язки та відповідальність керівника підприємства, установ та організацій</p> <p>Класифікація загальних заходів пожежної профілактики. Система попередження пожеж. Методи запобігання виникненню джерела займання. Система пожежного захисту (локалізація, обмеження розповсюдження, ліквідація). Способи гасіння пожеж. Вогнегасні речовини. Стаціонарні засоби гасіння пожежі. Первинні засоби гасіння пожежі. Протипожежне водопостачання. Порядок застосування пінних, газових та порошкових вогнегасників. Пожежна сигналізація. Засоби виявлення пожежі та оповіщення про пожежу. Вимоги до облаштування підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу системами, оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей. Алгоритм дій посадових осіб підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу у разі пожежі. Обов'язки та відповідальність. Безпека у натовпі під час масових заходів та у громадських місцях. Заходи і методи запобігання панічним нападам та їх подолання. Нормативні документи з пожежної безпеки (положення, інструкції, інші нормативні акти з пожежної безпеки), що діють у межах підприємства та контроль за їх додержанням. Навчання працівників правилам пожежної безпеки. Порядок експлуатації засобів протипожежного захисту і зв'язку, пожежної техніки, обладнання та інвентарю. Порядок формування підрозділів пожежної охорони та матеріально-технічної бази для їх функціонування. Взаємодія підприємств сфери торгівлі, управління, інформаційних технологій, транспорту, готельного та ресторанного бізнесу із державною службою пожежної охорони. Службове розслідування випадків пожеж.</p>	10	2	1	6	
Підсумковий модульний контроль	2		2		Пись-
Разом	150	28	28	94	мове
Підсумковий семестровий контроль – екзамен					зав-дання, тести