

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Затверджено
Педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ
протокол №5 від 30 червня 2020 р.



Л. О. Радченко
Л. О. Радченко

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Безпека життєдіяльності»

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень

фаховий передвищий

(назва освітнього рівня)

галузь знань

24 Сфера обслуговування

(цифр і назва галузі знань)

спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа»

(назва спеціалізації)

освітньо-професійна
програма

«Ресторанне обслуговування»

(назва освітньої програми)

мова навчання

українська

Розробник програми: Цуркан М. М. – викладач

Рецензент: Д. М. Одарченко, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри товарознавства, торгівлі та управління якістю товарів Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Навчальну програму обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол № 8 від « 26 » 06 2020 року

Голова циклової комісії  Р. Р. Зоря

Погоджено:

Заступник директора
з навчально-методичної роботи  Біленко Л. М.

Методист вищої категорії  Тихонович В. М.

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності» є складовою освітньо–професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра галузі 24 Сфера обслуговування, спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

Обсяг навчальної дисципліни. На вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» відводиться 45 годин 1,5 кредитів ЄКТС.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» є сукупність загальнокультурних та професійних компетенцій з питань безпеки життєдіяльності та охорони праці у відповідних напрямках підготовки для вирішення професійних завдань, пов'язаних із гарантуванням збереження життя та здоров'я персоналу об'єктів господарювання в умовах небезпечних і надзвичайних ситуацій.

Передумови вивчення навчальної дисципліни: «Безпека життєдіяльності» є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, як екологія, основи охорони праці, організація готельного обслуговування, організація ресторанного обслуговування та ін., .

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Безпека життєдіяльності» тісно переплітається з дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо професійною програмою, а саме: організація ресторанного обслуговування, технологія і організація туристичного обслуговування, організація готельного обслуговування.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Безпека життєдіяльності» є формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку; надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах (об'єктах господарської, економічної та науково–освітньої діяльності), 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.

Основним завданням вивчення дисципліни «Безпека життєдіяльності» є опанування знаннями, уміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково–обґрунтованих критеріїв прийнятного ризику;

Компетентності та очікувані результати навчання

Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності» забезпечує набуття здобувачами освіти таких компетентностей: *загальних:*– Здатність виявляти, ставити і вирішувати проблеми(ЗК4); прагнення до збереження навколишнього середовища(ЗК8); Прагнення до здоров'я, благополуччя і безпеки(ЗК10). *фахових:* Уміння організувати дотримання працівниками підприємств готельно-ресторанного бізнесу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; організувати проведення інструктажу працівників з техніки безпеки та правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо(ФК14).

Очікувані результати навчання: передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: вміння використовувати на практиці знання і вміння організації охорони праці, використання

нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві(ПНР15); вміти забезпечувати професійну безпеку життєдіяльності, охорони праці в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях. Спираючись на знання з ідентифікації небезпечних, шкідливих і вражаючих факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі зменшувати їх вплив на організм людини(ПРН17).

Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами

Модуль 1 Теоретичні основи безпеки життєдіяльності

Тема 1.1 *Об'єкт вивчення дисципліни “Безпека життєдіяльності”. Небезпечні та шкідливі фактори.*

Середовище проживання. Система “людина – середовище проживання”. Стани взаємодії в системі “людина – середовище проживання”. Небезпека. Аксіома про потенційну небезпеку. Небезпечний фактор. Шкідливий фактор. Класифікація факторів.

Тема 1.2. *Критерії безпеки та комфортності. Методи забезпечення безпеки життєдіяльності.*

Критерії безпеки. Гранично допустимі концентрації шкідливих речовин. Гранично допустимі рівні. Комфорт. Критерії комфортності. Зона безпеки. Просторове або часове розділення зони небезпеки та робочої зони. Адаптування середовища до можливостей людини. Адаптування людини до навколишнього середовища. Засоби колективного захисту. Засоби індивідуального захисту.

Тема 1.3 *Структура та завдання безпеки життєдіяльності. Організаційно-правові основи безпеки життєдіяльності.*

Екологічна безпека. Цивільна оборона. Виробнича безпека. Коло практичних завдань БЖД.

Основні законодавчі документи. Нормативно-технічна документація. Система стандартів з безпеки праці. Санітарні правила і норми. Будівельні правила і норми. Правила побудови та безпечної експлуатації.

Тема 1.4. *Організаційні основи управління виробничою безпекою. Управління охороною навколишнього середовища та безпекою в надзвичайних ситуаціях.*

Види контролю. Контролюючі органи. Охорона праці. Атестація робочих місць. Види інструктажу. Нещасний випадок на виробництві. Виробнича травма. Травматизм. Методи аналізу виробничого травматизму. Відповідальність за порушення законодавства з охорони праці.

Органи управління охороною навколишнього середовища. Екологічний паспорт підприємства.

Управління безпекою в надзвичайних ситуаціях.

Модуль 2 Безпека на виробництві та в надзвичайних ситуаціях

Тема 2.1 *Організація умов трудової діяльності. Оздоровлення повітряного середовища.*

Класифікація основних форм трудової діяльності. Фізіологічна класифікація трудової діяльності. Фактори виробничого середовища. Фактори трудового процесу. Класифікація умов трудової діяльності за ступенем безпеки та шкідливості. Класифікація умов праці за травмобезпекою. Робоча зона. Шкідливі речовини. Класифікація за характером дії шкідливих речовин. Заходи по зниженню впливу шкідливих речовин. Виробничий мікроклімат. Виробнича вентиляція.

Тема 2.2 *Освітлення на виробництві. Віброакустичні шкідливі фактори.*

Світло-технічні характеристики. Системи виробничого освітлення. Нормування освітлення. Джерела освітлення та світильники. Виробничий шум. Характеристики шуму та класифікація. Нормування шуму. Методи зниження шуму. Ультразвук. Інфразвук. Вібрація. Нормування вібрації. Методи захисту від вібрації.

Тема 2.3 *Захист від електромагнітного та іонізуючого випромінювання. Електробезпека.*

Електромагнітне поле радіочастот. Нормування електромагнітного поля радіочастот. Методи захисту від електромагнітного випромінювання радіочастот. Електромагнітні поля промислової частоти. Лазерне випромінювання. Інфрачервоне випромінювання. Ультрафіолетове випромінювання. Забезпечення безпеки при роботі з комп'ютером. Види іонізуючого випромінювання. Основні характеристики іонізуючого випромінювання. Біологічна дія іонізуючого випромінювання. Нормування іонізуючого випромінювання. Захист від іонізуючого випромінювання. Дія струму на організм людини. Класифікація приміщень по небезпеці враження електричним струмом. Напруга кроку та напруга дотику. Захист від небезпеки враження електричним струмом. Статична електрика.

Тема 2.4 *Пожежна та вибухова безпека. Безпека в надзвичайних ситуаціях та охорона навколишнього середовища.*

Основні поняття та характеристики процесу горіння. Причини виникнення пожеж. Пожежовибухонебезпечність речовин. Пожежна профілактика. Засоби гасіння пожеж. Засоби гасіння пожеж. Грозозахист. Класифікація надзвичайних ситуацій. Вражаючі фактори. Стійкість виробництва в надзвичайних ситуаціях. Ліквідація наслідків надзвичайних ситуацій. Захист атмосфери та гідросфери. Збір та ліквідація твердих та рідких відходів.

Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування

Засоби діагностики результатів навчання включають: виступ з основних питань; доповнення, запитання до виступаючого, рецензія на виступ; презентація результатів виконаних завдань та досліджень; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття (круглих столах, ділових іграх тощо); аналіз джерельної і монографічної літератури; письмові завдання (тестові, контрольні, підсумкові модульні, індивідуальні творчі роботи тощо);

Форма підсумкового контролю - залік

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Желібо Є. П., Заверуха Н. М., Зацарний В. В. Безпека життєдіяльності : навчальний посібник / За ред. Є. П. Желібо. 6-е вид. Київ : Каравела, 2009. 344 с.
2. Желібо Е. П., Зацарний В. В. Безпека життєдіяльності: підручник. Київ : Каравела, 2009. 280 с.
3. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини: навчальний посібник : 6-те вид., перероб. І доп. Київ : Знання, 2007. 332 с.
4. Скобло Ю. С. та ін. Безпека життєдіяльності : навчальний посібник Київ : Кондор, 2006. 422 с.
5. Стеблюк М. І. Цивільна оборона та цивільний захист : навчальний посібник для вузів. Київ : Знання, 2013. 487 с.

Додаткові

6. Основні санітарні правила забезпечення радіаційної безпеки України : ОСПУ-2005. Державні санітарні правила. Чинний від 2005-05-31. Київ : МОЗ України, 2005. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0552-05> .
7. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Державні санітарні норми та правила. На заміну ГН 3.3.5-8.6.6.1-2002 ; чинний від 2014-05-30. Київ : МОЗ України, 2014. 37 с. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14> .
8. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99. Державні санітарні норми. Чинний від 1999-12-01. Київ : МОЗ України, 1999. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>.