

Силабус курсу Охорона праці в галузі

Освітній ступінь: бакалавр
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Кількість кредитів: 4
Рік підготовки: 4-й, 2 семестр
Компонент освітньої програми: обов'язковий
Мова викладання: українська



Керівник курсу

к.б.н., доц. каф. туризму Пригара Ольга Василівна
Контактна інформація: olha.pryhara@uzhnu.edu.ua

Опис дисципліни

Україна приділяє велику увагу питанням охорони життя і здоров'я своїх громадян, створенню безпечних умов праці роботодавцями та керівниками підприємств, установ і організацій, проте кількість нещасних випадків, що трапляються на виробництві або у ході виконання службових обов'язків, залишається дуже великою.

Метою вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» є формування у майбутніх спеціалістів знань щодо стану і проблем охорони праці у галузі готельного і ресторанного господарства, туристського сервісу, функціонування системи управління охороною праці та шляхів, методів і засобів забезпечення санітарних умов виробничого середовища і безпеки праці в галузі згідно з чинними законодавчими та іншими нормативно-правовими актами.

Завдання вивчення дисципліни: забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах готельно-ресторанного господарства через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну і власну безпеку.

Предмет вивчення: система управління охороною праці, її складові та функціонування, проблеми виробничої санітарії, проблеми профілактики виробничого травматизму, пожежна безпека в галузі.

Навчальний контент

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Нормативна база з питань охорони праці в галузі

ТЕМА 1. Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. Державний нагляд і громадський контроль за станом охорони праці.

Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. Показник нормативно-правових актів з питань охорони праці. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. Положення про організацію системи

управління охороною праці в галузі. Державні нормативні акти про охорону праці (НПАОП) міжгалузеві та галузеві. Система стандартів безпеки праці – державні стандарти України (ДСТУ) міждержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти (ГОСТ ССБТ).

Органи державного нагляду за охороною праці. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності.

ТЕМА 2. Міжнародні норми в галузі охорони праці.

Охорона праці як невід’ємна складова соціальної відповідальності. Визначення та основні принципи соціальної відповідальності. Міжнародні норми соціальної відповідальності. Стандарт SA 8000 «Соціальна відповідальність». Міжнародний стандарт ISO 26000 «Настанова по соціальній відповідальності». Вимоги до забезпечення охорони праці в структурі соціальної відповідальності.

Законодавча основа Євросоюзу з питань охорони праці. Охорона праці - частина соціальної політики ЄС. Директиви ЄС з охорони праці. Рамкова директива 89/391/ЄС «Про введення заходів, що сприяють поліпшенню безпеки та гігієни праці працівників».

Трудові норми Міжнародної організації праці. Конвенції та Рекомендації МОП. Основні Конвенції МОП в галузі охорони праці.

ТЕМА 3. Система управління охороною праці в організації

Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці (СУОП). Забезпечення функціонування та побудова СУОП в організації. Положення про СУОП, структура та зміст його розділів.

Примірний розподіл функціональних обов’язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства галузі. Пріоритет функцій забезпечення безпеки. Ефективність функціональної структури СУОП. Галузеві системи управління охороною праці. Мета та принципи функціонування. Організаційна та функціональна структури СУОП. Регіональні системи управління охороною праці, мета, принципи та основні функції. Служби охорони праці місцевих державних адміністрацій та органів місцевого самоврядування.

Планування заходів з охорони праці. Види планування та контролю стану охорони праці. Виявлення, оцінка та зменшення ризиків небезпечних подій. Облік і аналіз показників охорони праці. Плани локалізації і ліквідації аварійних ситуацій й аварій. Мета та основні параметри планів. Аналітична та оперативна частини Плану.

ТЕМА 4. Методи реалізації основних функцій СУОП в умовах виробництва.

Методи управління СУОП на виробництві. Завдання управління охороною праці. Прогнозування та планування роботи з охорони праці. Контроль за станом охорони праці та функціонуванням СУОП.

ТЕМА 5. Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу.

Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Загальні вимоги безпеки в галузі. Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Вимоги до санітарного контролю за станом повітря робочої зони.

Особливості заходів електробезпеки у закладах галузі. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов праці в галузі. Шкідливі хімічні речовини, біологічні чинники, виробничий пил. Вібрація, шум, інфразвук, ультразвук. Виробничі випромінювання. Мікроклімат робочої зони.

ТЕМА 6. Атестація робочих місць за умовами праці. Навчання з питань охорони праці в установах галузі освіти та організаціях невиробничої сфери.

Атестація робочих місць за умовами праці. Мета, основні завдання та зміст атестації. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. Карта умов праці. Методичні рекомендації. Гігієнічна оцінка умов праці, оцінка технічного та організаційного рівня робочого місця. Пільги і компенсації. Порядок обчислення заробітної платні при різних умовах праці.

Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. Обов'язки керівних осіб. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Гігієнічна оцінка умов праці, оцінка технічного та організаційного рівнів робочого місця. Пільги та компенсації.

ТЕМА 7. Травматизм та професійні захворювання в галузі. Розслідування нещасних випадків.

Загальні положення та визначення. Положення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в організаціях і установах. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. Обставини, за яких проводиться розслідування.

Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Розслідування нещасних випадків. Спеціальне розслідування нещасних випадків. Розслідування професійних захворювань. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. Форми Н-1 та Н-Т, порядок їх складання, кількість, термін зберігання.

Дослідження та профілактика виробничого травматизму. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. Розподіл травм за ступенем тяжкості. Методи дослідження виробничого травматизму.

Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності в галузі.

ТЕМА 8. Профілактика виробничого травматизму та профзахворюваності: діяльність, загальні поняття.

Умови і характер праці. Основні причини виробничого травматизму і профзахворюваності. Заходи щодо попередження виробничого травматизму і профзахворюваності. Аналіз виробничого травматизму. Аналіз профзахворюваності. Колективні та індивідуальні засоби захисту відвід дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва.

ТЕМА 9. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств, виробничих приміщень та організації праці на робочому місці

Вимоги до розміщення та планування території підприємства. Вимоги до виробничих та допоміжних приміщень. Санітарні вимоги до території, виробничих і санітарно-побутових приміщень готельно-туристських комплексів. Організація праці на робочому місці.

ТЕМА 10. Поліпшення санітарно-гігієнічного стану виробничого середовища

Оздоровлення повітря виробничих приміщень. Освітлення виробничих приміщень. Заходи і засоби боротьби з шумом. Вібрація, її характеристика і види. Захист від вібрації. Електромагнітні випромінювання. Іонізуюче випромінювання.

ТЕМА 11. Основні заходи пожежної профілактики на галузевих об'єктах

Класи виробничих та складських приміщень по вибуховій та пожежній небезпеці. Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів.

Протипожежні перешкоди. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. Державний пожежний нагляд. Пожежна профілактика при проектуванні і експлуатації промислових об'єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання.

Пожежна сигналізація і зв'язок. Засоби гасіння пожеж. Протипожежне водопостачання. Первинні засоби пожежогасіння. Автоматичні засоби пожежогасіння на об'єктах галузі.

ТЕМА 12. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві. Пенсійне законодавство

Завдання страхування від нещасного випадку. Принципи та види страхування. Єдиний соціальний внесок.

Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. Страховий ризик і страховий випадок. Фонд соціального страхування від нещасних випадків. Правління Фонду. Виконавча дирекція Фонду. Страхові експерти з охорони праці, їх функції і повноваження. Фінансування страхових виплат, соціальних послуг та профілактичних заходів. Джерела фінансування Фонду. Страхові тарифи. Страхові виплати. Обов'язки та права суб'єктів страхування від нещасних випадків. Обов'язки Фонду. Права та обов'язки застрахованої особи. Права та обов'язки роботодавця як страхувальника. Пенсійне законодавство.

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції готельно-ресторанного бізнесу характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК01	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.
ЗК02	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні
ЗК03	Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.
ЗК04	Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності
ЗК05	Здатність до усної та письмової комунікації державною мовою
ЗК06	Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
ЗК 12	Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження

	навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності
СК02	Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику
СК03	Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства
СК04	Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності
СК06	Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності
СК08	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
ПР01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національного і міжнародного законодавства в галузі охорони праці
ПР03	Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук для створення ефективних умов праці та охорони здоров'я працівників готельно-ресторанного господарства.
ПР06	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці
ПР07	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу на основі сучасних вимог охорони праці
ПР09	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (технологічної, екологічної, санітарно-епідемічної, пожежної та ін..)
ПР10	Розраховувати потреби у ресурсах та безпечному технологічному обладнанні, готувати відповідну документацію та організувати нагляд за дотриманням вимог охорони праці на виробництві
ПР18	Приймати обґрунтовані рішення щодо забезпечення безпечних умов праці в галузі та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
ПР19	Виявляти проблемні ситуації на виробництві, пов'язані із забезпеченням безпеки, попередженням травматизму та професійних захворювань та прогнозувати ймовірні ризики
ПР20	Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях з дотриманням вимог безпеки та охорони праці

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові акти

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 № 4005-ХІІ.
2. Закон України «Про безпечність харчових продуктів» від 23.12.1997 р. №771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України.- 1998.- №19. – Ст.98.
3. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 р.
4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання» від 10.01.2002 р. №2918.
5. Положення "Про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні" від 22.06.99 № 1109.

Основна література

6. Баблук В.А., Гогіташвілі В.В. Охорона праці в будівельній галузі. К.: Будівельник, 2006. 158 с.
7. Габович Р.Д., Припутіна Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. К.: «Здоровье», 1987. 234 с.
8. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості виробничого процесу. «Охорона праці», № 6/98.
9. Гогіташвілі Г. Г., Карчевські Є.-Т., Лапін В. М. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами: Навч. посіб. К.: Знання, 2007. 367 с.
10. Жидецький В.Ц., Джигірей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. Львів: Афіша, 2006. 349 с.
11. Желібо Є.П., Заверуха Н.М., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Навчальний посібник. К.: Каравела, 2006. 320 с.
12. Коржик Б.М., Иванов В.Н., Дейнега В.И., Дмитриев С.Л. Охрана труда на предприятиях, в организациях и фирмах. Харьков: Консульт, 2007. 216с.
13. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. К.: КНТЕУ, 2002. 236 с.
14. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2002. 252 с.
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2003. 184 с.
16. Основи охорони праці: Навчальний посібник /За ред.. проф.. В.В. Березуцького. Х.: Факт, 2005. 480 с.
17. Основи охорони праці. Лабораторний практикум. Навчальний посібник для студентів вищих закладів освіти України /За ред.. проф. Б.М. Коржика. Харків: ХДАМГ, 2008. 105 с.
18. Педенко А.И., Лерина Л.П., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. М.: «Экономика», 1991. 270 с.
19. Протоєрейський О. С, Запорожець О. І. Охорона праці в галузі: Навч. посіб. К.: Книжкове вид-во НАУ, 2005. 268 с.
20. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. 4-те вид., допов. і перероб. К.: Університет «Україна», 2009. 295 с.
21. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В.Іванова, Т.В.Капліна. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.
22. Ткачук К. Н., Халімовський М. О., Зацарний В. В. та ін. Основи охорони праці: Підручник. 2-ге вид., допов. і перероб. К.: Основа, 2006. 444 с.
23. Третьяков О.В., Зацарний В.В., Безсонний В.Л. Охорона праці: Навчальний посібник з тестовим комплексом на CD/ за ред. К.Н. Ткачука. К.: Знання, 2010. 167 с. + компакт-диск.

24. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
25. Яремко З.М. Охорона праці: Навч.посібн.за ред. проф.. З.М. Яремка / Яремко З.М., Тимошук С. В., Третяк О.І., Ковтун Р.М.. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. 345 с.

Допоміжна література

26. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення».
27. ДСанПіН 3.3.6.096-2002 Державні санітарні норми і правила при роботі з джерелами електромагнітних полів.
28. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
29. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
30. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
31. НПАОП 0.00-1.28-10 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин. Наказ Держгірпромнагляду від 26.03.2010р. № 65.
32. НПАОП 0.00-2.23-04 «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат». Постанова Кабінету Міністрів України від 27 червня 2003 р. № 994.
33. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою». Наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 р. № 15.
34. Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі. Наказ МОЗ України та Держнаглядохоронпраці України від 23.09.1994 р. № 263/121.
35. ДСТУ 2293-99 «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять».
36. Гігієнічні нормативи ГН 3.3.5-8-6.6.1-2002 «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 27.12.2001 № 528.
37. Міждержавний стандарт ГОСТ 12.0.003-74 (1999) ССБТ «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».
38. Міждержавний стандарт ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ. Системи управління охороною праці. Загальні вимоги.
39. Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці. Затверджені Головою Держгірпромнагляду 16.01.2008р.
40. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці. Затверджені Головою Держгірпромнагляду 7.02.2008р.
41. Перелік професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 травня 2001 р. № 559.
42. Директива Ради Європейських Співтовариств 89/391/ЕЕС «Про впровадження заходів, що сприяють поліпшенню безпеки й гігієни праці працівників».
43. Конвенція МОП 187 «Про основи, що сприяють безпеці й гігієні праці».
44. Міжнародний стандарт SA8000: 2001 «Соціальна відповідальність». SAI SA8000: 2001 Social Accountability International.
45. Міжнародний стандарт ISO 26000:2010 – «Настанова по соціальній відповідальності». ISO 26000: 2010 (Draft) Guidance on Social Responsibility.
46. Міжнародний стандарт OHSAS 18001:2007 Occupational health and safety management systems – Requirements. Системи менеджменту охорони праці – Вимоги.
47. Міжнародний стандарт OHSAS 18002, Guidelines for the implementation of OHSAS 18001. Настанова по впровадженню OHSAS 18001.

48. Закон України «Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування» від 08.07.2010 № 2464-VI
49. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про порядок розслідування нещасних випадків, що сталися під час навчально-виховного процесу в навчальних закладах» N 616 від 31.08.2001 м.Київ.
50. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 листопада 2011 р. N 1232 «Деякі питання розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві», Київ.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Офіційне інтернет-представництво Президента України <http://www.president.gov.ua/>.
2. [Верховна Рада України](http://www.rada.kiev.ua) <http://www.rada.kiev.ua> .
3. Кабінет Міністрів України <http://www.kmu.gov.ua/>.
4. Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України <http://www.mon.gov.ua>, www.osvita.com.
5. [Міністерство екології та природних ресурсів України](http://www.menr.gov.ua/) <http://www.menr.gov.ua/>.
6. [Рада національної безпеки і оборони України](http://www.rainbow.gov.ua/) <http://www.rainbow.gov.ua/>.

Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Роботи, які подаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	100
10	10	10	10	10	10					

T1, T2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T7	T8	T9	T10	T11	T12	40	100
10	10	10	10	10	10					

T1, T2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	5	50	5	50
Лабораторні заняття (допуск, виконання та захист)	-	-	-	-
Комп'ютерне тестування при тематичному оцінюванні				
Письмове тестування при тематичному оцінюванні				
...				
Презентація	1	5	1	5
Реферат	1	5	1	5
Есе				
...				
Модульна контрольна робота	1	40	1	40
Разом		100		100

До силабусу також додаються матеріали навчально-методичного комплексу:

- 1) Навчальний контент (розширений план лекцій)
- 2) Тематика та зміст практичних робіт
- 3) Завдання для підсумкового контролю (залікові питання)
- 4) Електронне навчання в системі MODLE