МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЦИФРОВИХ, ОСВІТНІХ ТА СОЦІАЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Галина ГЕРАСИМЧУК
«28» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – J Транспорт та послуги

спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кафедра цивільної безпеки

Силабус склав(ла) доцент (ПП) кафедри цивільної безпеки, к.с.-г. наук, доцент Лариса БОНДАРЧУК

Силабус затверджений на засіданні кафедри цивільної безпеки, протокол № 1а від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри к.т.н., доцент Валентина ФЕДОРЧУК-МОРОЗ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», протокол № 2 від «28» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» к.е.н., доцент Юлія ШЕЙКО

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2426

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань / Спеціальність	J Транспорт та послуги / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	4 кредити ECTS / 120 годин, семестр 1
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	к.с.-г. наук, доцент Лариса БОНДАРЧУК електронна пошта: l.bondarchuk@lutsk-ntu.com.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Сформувати у здобувачів знання та практичні навички з охорони праці й безпеки діяльності у закладах готельно-ресторанної індустрії (ГРІ), відповідно до чинних НПА, з фокусом на створення безпечного виробничого середовища, управління ризиками, пожежну та електробезпеку, гігієну праці та виробничу санітарію.

Завдання: Гарантувати збереження здоров’я та працездатності працівників у умовах ГРІ, вибудувати дієву систему управління охороною праці на підприємствах ГРІ, навчити застосовувати НПА та галузеві стандарти ГРІ на практиці, формувати відповідальність посадових осіб і фахівців за колективну та особисту безпеку.

Пререквізити: - правове забезпечення сфери послуг; - політичні та соціальні студії.

2. Компетентності

ІК — 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.

ЗК01 — 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

ЗК02 — Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК08 — Навики здійснення безпечної діяльності

СК02 — Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК03 — Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи життєдіяльності людини								
1	Тема 1. Теоретичні основи БЖД. Ризик і небезпека	4/0,75	2/0,25	4/14	10/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК08, СК02
2	Тема 2. Психофізіологічні чинники безпеки	4/0,75	2/0,25	11/14	17/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК01, ЗК08
3	Тема 3. Безпеки у системі «людина–середовище»	4/0,75	2/0,25	5/4	11/5	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК01, ЗК08, СК03
4	Тема 4. Запобігання НС та аварійно-рятувальні роботи	4/0,75	2/0,25	9/14	15/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК01, ЗК08, СК02
Змістовий модуль 2. Створення безпечного виробничого середовища людини								
5	Тема 5. Управління охороною праці	4/0,75	2/0,25	9/14	15/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК08, СК03
6	Тема 6. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії у готельній та ресторанній індустрії	4/0,75	2/0,25	9/14	15/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК02, ЗК08, СК02, СК03
7	Тема 7. Електробезпека	3/0,75	2/0,25	9/14	14/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК02, ЗК08, СК03
8	Тема 8. Пожежна безпека	3/0,75	1/0,25	9/14	13/15	МН1, МН2, МН6	МО2, МО4	ЗК02, ЗК08, СК03
	ІЗ/КПІЗ			10/10	10/10			
	Разом	**30/6**	**15/2**	**75/112**	**120/120**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування.

4. Результати навчання

ПРН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

ПРН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 3 – Міцне здоров'я і благополуччя

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 8 – Гідна праця та економічне зростання

ЦСР 11 – Сталий розвиток міст і громад

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (20 %) + ІЗ/КПІЗ (10 %) + модульний контроль (30 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Теоретичні основи БЖД. Ризик і небезпека

Управління та нагляд за БЖД. Шкідливі та небезпечні чинники життєвого середовища, їх класифікація, ознаки та негативна дія на організм людини. Номенклатура та ідентифікація небезпек. Аксіома про потенційну небезпеку діяльності людини. Причини та наслідки небезпек. Обставини, що спонукають людину до реалізації небезпеки у подію.

Тема 2. Психофізіологічні чинники безпеки

Фізіологічні чинники забезпечення безпеки людини. Види аналізаторів людини. Властивості аналізаторів. Біоритми у житті людини. Психологічні та соціальні основи забезпечення безпеки людини. Значення нервової системи в життєдіяльності людини. Психологічні властивості людини. Психологічні чинники небезпеки. Соціальні умови і безпеки людини. Біоритми людини.

Тема 3. Безпеки у системі «людина–середовище»

Основи забезпечення безпеки. Методи та способи забезпечення безпеки. Роль інформації у забезпеченні безпеки. Безпека харчування Корпоративні безпеки. Природні небезпеки. Літосферні стихійні лиха. Гідросферні стихійні лиха. Атмосферні стихійні лиха. Небезпеки техногенного характеру. Антропогенний вплив на навколишнє середовище. Аварії з викидом радіоактивних речовин у навколишнє середовище. Аварії з витоком сильнодіючих отруйних речовин. Аварії на транспорті. Пожежі та вибухи. Соціально-політичні небезпеки. Війни. Тероризм.. Екстремальні ситуації криміногенного характеру та способи їх уникнення Безпека в натовпі.

Тема 4. Запобігання НС та аварійно-рятувальні роботи

Визначення поняття «надзвичайна ситуація». Причини виникнення та особливості розвитку надзвичайних ситуацій, їх загальна характеристика та класифікація. Основні заходи захисту населення та територій у надзвичайних ситуаціях. Прогнозування, планування заходів, оповіщення населення. Принципи та засоби захисту населення в умовах надзвичайних ситуацій. Способи та порядок проведення рятувальних та невідкладних аварійно-відновлювальних робіт в осередках ураження.

Тема 5. Управління охороною праці

Основні принципи державної політики України у галузі охорони праці. Конституційні засади охорони праці в Україні. Законодавство України про охорону праці. Гарантії прав працівників на охорону праці, пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок, неповнолітніх, інвалідів. Обов'язки працівників щодо додержання вимог нормативно-правових актів з охорони праці. Відповідальність посадових осіб і працівників за порушення законодавства про охорону праці. Обов’язкові медичні огляди працівників певних категорій.

Тема 6. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії у готельній та ресторанній індустрії

Загальна структура і склад повітряного середовища. Параметри мікроклімату та їх дія на людину. Оптимальні та допустимі мікрокліматичні умови. Гігієнічні вимоги до виробничого освітлення. Облаштування природного освітлення. Нормативи природного освітлення. Суть штучного освітлення. Методи та засоби захисту від впливу ультразвуку та інфразвуку, випромінювань. Електричні та електростатичні поля. Виробничі вібрації. Виробничий шум.

Тема 7. Електробезпека

Безпека праці при експлуатації електричного обладнання. Особливості електротравматизму. Основні причини ураження людини електричним струмом. Дія електричного струму на організм людини. Характерні види ураження людини електричним струмом. Місцеві та загальні електричні травми. Електричні удари. Надання допомоги при ураженні електричним струмом.

Тема 8. Пожежна безпека

Загальні відомості про пожежі. Основні поняття та визначення у сфері пожежної безпеки. Основні нормативні акти, що регламентують вимоги пожежної безпеки. Поняття про пожежу та пожежну безпеку. Організаційні, технічні, режимні, пожежно-евакуаційні, тактико-профілактичні, будівельно-конструктивні заходи та засоби запобігання пожежам. Основні причини виникнення пожеж та вибухів. Тяжкість наслідків впливу негативних та шкідливих чинників пов’язаних з пожежами.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Виконання КПІЗ є одним з обов’язкових складових модулів залікового кредиту з дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії». КПІЗ виконується самостійно кожним студентом.

При виконанні КПІЗ здобувачі вищої освіти повинні показати:

– написання і захист;

Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань.

1. Наслідки впливу окремих видів небезпек (за вибором і погодженням з викладачем) на життєдіяльність людини або навколишнє середовище.
2. Основні вимоги безпеки і гігієни праці.
3. Безпека праці при застосуванні електричної енергії.
4. Пожежна безпека.
5. Інші варіанти тем – за вибором і погодженням з викладачем.

Форми захисту КПІЗ: доповідь і презентація. Індивідуальне завдання захищається під час семестру у години, виділені для індивідуальної роботи. При виконанні та оформленні індивідуального завдання студент може використовувати наявну теоретичну базу, інтернетресурси.

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії [Текст]: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 – Сфера обслуговування спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання/уклад. Л.Ф. Бондарчук – Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2024.–56 с.

2. Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії [Текст]: методичні вказівки до практичних занять та виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 – Сфера обслуговування спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання/уклад. Л.Ф. Бондарчук – Луцьк: Відділ іміджу та промоції ЛНТУ, 2024.–52 с.

Праці інших авторів:

3. Безпека життєдіяльності : підручник / [А. С. Бєліков, В. А. Шаломов, С. В. Подкопаєв та ін.] ; під заг. ред. засл. діяча науки і техніки України, д.т.н., проф. А. С. Бєлікова. – Дніпро : Журфонд, 2024. – 240 с.

4. Основи домедичних знань: навчальний посібник. / Федорчук-Мороз В.І., Вісин О.О., Бондарчук Л.Ф., Клименко М.Б., Боровицький О.М. Луцьк, ЛНТУ, 2026. 280 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

5. Громик О. М., Лепкий М. І., Бондарчук Л. Ф., Подоляк В. М. Технологічні інновації та сучасне устаткування ресторанного господарства у забезпеченні гігієнічних і безпекових вимог. Наукові перспективи. 2025. № 11 (65) С. 704–719. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/5445

6. Громик О. М., Бондарчук Л. Ф. Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства. Інтернаука. Серія: Економічні науки. 2025. Т. 1, № 10. С. 20–27. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/5444

7. Мілінчук В. І., Бондарчук Л. Ф., Федорчук-Мороз В. І. Психологічні та ергономічні засоби формування безпечної поведінки працівників у професійній діяльності. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Психологія. 2026. Т.37 (76), №2. С. 150-155. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4176

8. Федорчук-Мороз, В. І., Бондарчук, Л. Ф. Безпека праці в контексті впливу окремих чинників психічного здоров’я працівників в умовах воєнного стану. Науковий вісник Донецького національного технічного університету. 2023. Вип. №2 (11). С.161-169. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4193