

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань

Ж «Транспорт та послуги»

Код та найменування спеціальності

Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма

«Готельно-ресторанна та курортна справа»(зі змінами)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань Ж «Транспорт та послуги»*

« 29 » серпня 2025 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 06-01/2025-26

1. Загальна інформація

Кафедра:	безпеки життєдіяльності та дизайну	
Викладачі:	Лисюк Вікторія Миколаївна , доцент кафедри безпеки життєдіяльності та дизайну, кандидат технічних наук	
Профайл	Контакти: vik-lis@ukr.net , тел. роб. 048-712-40-90	
	Неменуца Світлана Миколаївна , старший викладач кафедри безпеки життєдіяльності та дизайну, кандидат сільськогосподарських наук	
Профайл	Контакти: s_nem_od@ukr.net , тел. роб. 048-712-40-90	
	Сахарова Зінаїда Миколаївна , старший викладач кафедри безпеки життєдіяльності та дизайну	
Профайл	Контакти: smart98192@gmail.com , тел. роб. 048-712-40-90	

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3 семестрі.

Кількість кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	40	20	10	10
заочна	16	8	4	4
Самостійна робота, годин	Денна - 50		Заочна - 74	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» - це комплексна гуманітарно-технічна дисципліна, яка вивчає наукові основи взаємодії людини з соціосферою, біосферою і техносферою з метою розширення творчих можливостей майбутніх фахівців під час вибору стратегії і тактики забезпечення безпеки життя і діяльності, а також виховання усвідомлення того, що людина, її здоров'я та життя - найбільша цінність у суспільстві.

У сучасному світі потенційно небезпечними є всі процеси створення і перетворення матеріальних ресурсів, використання енергії, переробки інформації. Доцільність вивчення зазначеної дисципліни пов'язана з невідпинним підвищенням негативного впливу господарської діяльності на середовище, яке оточує людину, - не лише природне, а й виробниче та побутове. Зниження якості довкілля, виробництво нових, не відомих раніше речовин, генетична модифікація сільськогосподарських рослин, застарілість виробничого

обладнання і технологічних процесів, використання в побуті великої кількості хімічних препаратів і різних механізмів потребують знання факторів, що впливають на стан людини, і найнеобхідніших методів і способів можливого зменшення негативного впливу цих факторів працівників готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

Статистика виробничого травматизму в країні, а також існуючі загрози, які в себе несуть надзвичайні ситуації, потребують належного професійного ставлення щодо забезпечення здорових і безпечних умов життя та трудової діяльності людини. Вирішення цієї проблеми вимагає належної підготовки всіх фахівців з питань БЖД та охорони праці, які б вміли виявляти небезпеки, вибирати принципи, методи і засоби захисту від небезпек та розробляти заходи щодо ліквідації можливих наслідків впливу небезпек на людину.

Освітній компонент (ОК) «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення попередніх освітніх компонент «Фізичне виховання з основами здорового способу життя» для послідовного освітнього компоненту «Гігієна та санітарія», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Метою вивчення освітнього компоненту є:

- набуття здобувачем вищої освіти компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання, а також формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку у сфері обслуговування;

- надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах, формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях сфери обслуговування.

Модуль 1 - Безпека життєдіяльності

В результаті вивчення модуля 1 «Безпека життєдіяльності» здобувачі повинні знати:

- сучасні проблеми і головні завдання безпеки життєдіяльності;
- законодавчі та нормативні документи з безпеки життєдіяльності;
- концепції організації безпеки життєдіяльності у державі;
- заходи і засоби надання домедичної допомоги собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві.

вміти:

- орієнтуватися в основних методах оцінки ризику виникнення надзвичайних ситуацій і системах забезпечення техногенної безпеки;

- надавати домедичну допомогу собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві;

- організовувати вирішення питань безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Модуль 2 – Основи охорони праці

В результаті вивчення модуля 2 «Основи охорони праці» здобувачі повинні знати:

- сучасні проблеми і головні завдання охорони праці;
- законодавчі та нормативні документи з охорони праці;
- обов'язки і відповідальність роботодавців підприємств (організацій) за додержанням вимог законодавчих і нормативно-правових актів з охорони праці для забезпечення здорових і безпечних умов праці сфери обслуговування;

- методи і засоби забезпечення нормативних значень параметрів небезпечних і

шкідливих виробничих факторів в галузі сфери обслуговування.

вміти:

- організовувати вирішення питань охорони праці на виробництві (в організації);
- впроваджувати безпечні технології, вибирати оптимальні умови і режими праці, проектувати та організовувати робочі місця на основі сучасних технологічних та наукових досягнень в галузі охорони праці сфери обслуговування;
- обґрунтовувати вибір безпечних режимів, параметрів, виробничих процесів при проведенні процесів в готельно-ресторанному комплексі.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі Готельно-ресторанна та курортна справа»\(зі змінами\)](#) підготовки бакалаврів.

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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання:

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Безпека життєдіяльності			
1	Теоретичні основи безпеки життєдіяльності. Структура системи безпеки життєдіяльності та індикатори загального людського розвитку. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності. Складові здорового способу життя: раціональне	2	2

	харчування, рухова активність, психогігієна. Безпека в системі «людина-техніка-середовище». Таксономія, ідентифікація та квантифікація небезпек. Види і класифікація небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек.		
2	Захист населення в надзвичайних ситуаціях. Основні поняття про надзвичайні ситуації. Принципи і заходи захисту населення і територій.	2	-
3	Правове забезпечення безпеки життєдіяльності на виробництві та у побуті. Загальна модель забезпечення безпеки життєдіяльності на виробництві та у побуті. Загальні аспекти управління безпекою життєдіяльності. Правові основи безпеки життєдіяльності. Нормативно-правові документи. Нагляд і контроль у галузі безпеки життєдіяльності.	2	-
Змістовний модуль 2: Основи охорони праці			
4	Правові та організаційні основи охорони праці. Структура дисципліни. Основні терміни та визначення в галузі охорони праці. Нормативно-правова база охорони праці в Україні. Державне управління охороною праці, державний нагляд і громадський контроль за охороною праці. Організація охорони праці та менеджмент виробничих ризиків на підприємстві.	2	2
5	Повітря робочої зони. Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці. Мікроклімат робочої зони. Нормування та контроль параметрів мікроклімату. Заходи та засоби нормалізації параметрів мікроклімату. Оздоровлення повітряного середовища виробничих приміщень.	2	-
6	Освітлення виробничих приміщень. Основні світлотехнічні визначення. Види та нормування виробничого освітлення. Джерела штучного освітлення, лампи і світильники.	2	-
7	Виробнича вібрація і шум. Джерела, характеристики та гігієнічне нормування вібрацій. Типові заходи і засоби колективного та індивідуального захисту від вібрацій. Параметри звукового поля. Класифікація та нормування виробничих шумів. Методи і засоби колективного та індивідуального захисту від шуму.	2	-
8	Безпека технологічного обладнання та процесів. Заходи безпеки при проектуванні технологічних процесів та експлуатації технологічного обладнання харчових підприємств. Вимоги безпеки при експлуатації обладнання під тиском. Безпека при вантажно-розвантажувальних роботах і на транспорті.	2	-
9	Електробезпека. Електротравматизм та дія електричного струму на організм людини. Чинники, що впливають на тяжкість ураження електричним струмом. Схеми включення людини в електричні мережі. Безпечна експлуатація електроустановок: електрозахисні засоби і заходи.	2	2
10	Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах. Поняття пожежі, терміни та визначення. Умови виникнення пожеж, пожежовибухонебезпечні властивості речовин і матеріалів. Класифікація об'єктів за вибухопожежною та пожежною небезпекою. Основні засоби і заходи забезпечення вибухопожежної безпеки виробничого об'єкту. Сучасні засоби	2	2

	гасіння пожеж і вогнегасні речовини.		
Разом за ОК:		20	8

5.2 Перелік практичних/лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Практичні роботи			
1	Загальні методи оцінки ризику в різних життєвих ситуаціях людини	2	-
2	Методи аналізу виробничих ризиків і рівнів безпеки промислового обладнання та технологічних процесів	2	-
3	Організація та проведення робіт із деконтамінації після надзвичайної ситуації	2	-
4	Забезпечення пожежної безпеки	2	2
5	Домедична допомога при нещасних випадках	2	2
Лабораторні роботи			
1	Дослідження показників повітря робочої зони	2	2
2	Дослідження запиленості повітря робочої зони	2	-
3	Дослідження виробничого освітлення	2	2
4	Дослідження шуму та методів боротьби з ним	2	-
5	Дослідження електробезпеки трифазних електричних мереж напругою до 1 000 в	2	-
Всього за ОК:		20	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Безпека життєдіяльності			
1	Опрацювання лекційного матеріалу за темами відповідно до п. 5.1	3	14
2	Підготовка практичних занять за темами відповідно до п. 5.2	5	4
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції: 1.Методи визначення ризику. 2. Загальна характеристика природних небезпек та напрями забезпечення безпеки від їх прояву. 3. Техногенні небезпеки та їх уражаючі фактори 4. Радіація. Наслідки її впливу на навколишнє середовище, життя та здоров'я людей. 5. Соціально-політичні небезпеки, їх види та характеристики. 6. Порядок надання населенню інформації про наявність загрози або виникнення надзвичайних ситуацій. 7. Організація і проведення рятувальних та інших невідкладних робіт.	10	10
Змістовний модуль 2: Основи охорони праці			
4	Опрацювання лекційного матеріалу за темами відповідно до п. 5.1	7	22
5	Підготовка лабораторних занять за темами відповідно до п. 5.2	5	4
6	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції: 1.Навчання з питань охорони праці. 2. Відповідальність посадових осіб і працівників за порушення законодавства про охорону праці. 3.Основні поняття фізіології праці. Показники важкості та напруженості трудового процесу. 4. Види вентиляції, їх вибір, конструктивне оформлення. 5. Загальний підхід до проектування та експлуатації систем освітлення.	20	20

6. Особливості інфрачервоного (ІЧ) випромінювання, нормування, засоби та заходи захисту працюючих. 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та розміщення виробничих і допоміжних приміщень. 8. Сигнально-попереджувальні пристрої і фарбування обладнання. 9. Вимоги безпеки при роботі на висоті 10. Вимоги безпеки при роботі за комп'ютером. 11. Вимоги безпеки до організації технологічних процесів і робочих місць на підприємствах ресторанного господарства 12. Статична електрика. 13. Методи та засоби щодо запобігання ураженню людини електричним струмом. 14. Протипожежне водопостачання підприємства. 15. Вимоги пожежної безпеки до утримання територій на підприємстві. 16. Пожежна безпека технологічного обладнання, систем опалення та вентиляції. 17. Вимоги до устрою шляхів евакуації і евакуаційних виходів із будівель та приміщень. 18. Забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі).		
Всього за ОК:	50	74

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів з певних тем, видів робіт та за окремим модулем;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Безпека життєдіяльності		
Практичні роботи*	25	10
Самостійна робота*	10	25
Всього за змістовний модуль 1	35	35
Змістовний модуль 2. Основи охорони праці		
Лабораторні роботи*	25	10
Самостійна робота *	10	25
Всього за змістовний модуль 2	35	35
Диференційований залік	30	30
Всього	100,0	100,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Практичні роботи

4,5 - 5 балів	Здобувач демонструє глибокі знання з теми практичного заняття, вдало поєднує теоретичні знання та практичні вміння з даної дисципліни, вирішує задачі без помилок	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Здобувач має міцні ґрунтовні теоретичні знання, вчасно здає виконані практичні завдання, проте існують незначні помилки	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Знання здобувача мають загальний характер. Здобувач вміє відповідати на окремі поставленні запитання, але відповіді неповні, задачі вирішені із помилками.	добре
2,1 – 3,4 балів	Здобувач має фрагментарні знання, необхідні практичні уміння роботи не сформовані, більшість завдань не зроблено або зроблено із грубими помилками	достатньо
0-2 балів	Практична робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лабораторні роботи

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота

Денна форма навчання		
9,0-10,0	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8,0 -8,9	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
7,0 – 7,9	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 6,9	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,9	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно
Заочна форма навчання		
20,0-25,0	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,0-19,9	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,0 – 14,9	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 9,9	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо

0 – 4,9	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно
----------------	--	--------------

Підсумковий контроль - диференційований залік

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, типових); групове обговорення питання; дискусії; виконання ситуаційно-розрахункових задач; технології ситуативного моделювання

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» для здобувачів СВО «бакалавр» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» денної, дуальної та заочної форм навчання / Укладачі: Неменуца С.М., Лисюк В.М. Одеса: ОНТУ, 2025. - 151 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9162709>

2. Методичні вказівки для практичних робіт з освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (Модуль 1 – Безпека життєдіяльності) для здобувачів СВО «бакалавр» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги денної, дуальної та заочної форм навчання / Укл Неменуца С.М., Лисюк В.М. / Одеса: ОНТУ, 2025.- 124 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9095135>

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту "Безпека життєдіяльності та основи охорони праці" (Модуль 1 – Безпека життєдіяльності) [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "бакалавр" за спец. J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" галузі знань J "Транспорт та послуги" ден., дуал. та заоч. форм навчання / С. М. Неменуца, В. М. Лисюк ; відп. за вип. С. С. Орлова ;Каф. безпеки життєдіяльності та дизайну. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 36 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9105424>

4. Методичні вказівки для самостійної роботи освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (Модуль 2 – Основи охорони праці) для здобувачів СВО «бакалавр» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» денної, дуальної та заочної форм навчання / Укл. Лисюк В.М, Неменуца С.М. / Одеса: ОНТУ, 2025.- 80 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9104223>

5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» (модуль 2 - «Основи охорони праці») для здобувачів СВО «бакалавр» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги денної, дуальної та заочної форм навчання / Укладачі: Лисюк В.М., Неменуца С.М. Одеса: ОНТУ, 2025. - 76 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9095114>

Додаткові (за наявності):

1. Конституція України. Основний закон. – К., 1996. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/>

2. Про охорону праці: Закон України, 1992. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>

3. ДК 009:2010. Національний класифікатор України «Класифікація видів економічної діяльності» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/>

4. Кодекс законів про працю: Закон України. К., 1971. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>

5. Кодекс цивільного захисту України: Закон України. – К., 2012. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>

6. Основи законодавства України про охорону здоров'я: Закон України. – К., 1992. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>

7. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування» [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14#Text>

8. Про затвердження положення про Державну Службу України з питань праці. Постанова Кабінету Міністрів України від 11.02.2015 р. № 96. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/96-2015-%D0%BF#Text>

9. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України – К., 2007 [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/877-16#Text>

10. НПАОП 0.00-4.21-04 Типове положення про службу охорони праці.

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1526-04#Text>

11. Державні санітарні норми та правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ МОЗ України від 08.04.2014, № 248. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 6.05. 2014 р. за № 472/25249.

<http://document.ua/>; <http://zakon.nau.ua/>.

12. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dnop.com.ua/>.

13. ДБН В.2.5 – 28 –2018. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.[Електронний ресурс]. Режим доступу:

<http://dnop.com.ua/>.

14. ДСН 3.3.6.037 – 99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dnop.com.ua/>.

15. ДСН 3.3.6.039 – 99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dnop.com.ua/>.

16. НПАОП 40.1-1.32-01. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<http://dnop.com.ua/>.

17. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0093-98#Text>

18. НАПБ А.01-001-2015. Правила пожежної безпеки в Україні. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/>

19. ДСТУ Б В.1.1-36:2016. «Визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою» Режим доступу <http://document.ua/>; <http://dbn.at.ua/>.

20. НАПБ Б.01.008-2018 Правила експлуатації та типові норми належності вогнегасників.

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0225-18#Text>

21. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://dnop.com.ua/>.

22. ДСТУ EN 2:2014 «Класифікація пожеж (EN 2:1992, EN2: 1992/A1: 2004, IDT)». [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://document.ua.

23. Основи охорони праці [Електронний ресурс] : посіб. до самостійної роботи / В. М. Лисюк, О. О. Фесенко ; Каф. безпеки життєдіяльності. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 40 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ>

24. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності): методичні вказівки до самостійної роботи [Електронний ресурс] / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуца ; Каф. безпеки життєдіяльності. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 20 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord>

25. Домедична допомога при нещасних випадках [Текст] : навч. посіб. / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, В. І. Булюк ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. - 216 с. ISBN 978-617-7366-61-3 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164266&field=0>

26. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі [Текст] : монографія / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуца. - Одеса : Освіта України, 2017. - 168 с. ISBN 978-617-7366-30-9. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.159881>

27. Безпека життєдіяльності [Текст] : навч. посіб. / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, О. Г. Чорна ; Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. І. Огієнка. — Київ : ЦУЛ, 2011. — 276 с. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.71150&field=0>

28 Premedical first aid in case of accidents [Електронний ресурс] : Training manual / О. Fesenko, V. Lysyuk, Z. Sakharova, V. Bulyuk ; Odessa National Academy of Food Technologies. — Odessa : Osvita Ukrainy, 2019. — Електрон. текст. дан.: 136 р. [Електронний ресурс]. - Режим доступу:

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1538251>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладачі / ПІДПИСАНО/

Вікторія ЛИСЮК

/ ПІДПИСАНО/

Світлана НЕМЕНУЩА

/ ПІДПИСАНО/

Зінаїда САХАРОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Безпеки життєдіяльності та дизайну

Протокол від « 30 » червня 2025 р. № 12

Завідувач кафедри БЖД та Д
к.т.н., доц.

/ ПІДПИСАНО/

Світлана ОРЛОВА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна та курортна справа»
(зі змінами)

к.т.н., доц., кафедри

готельно-ресторанного бізнесу / ПІДПИСАНО/

Галина РЯШКО