Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для проведення семінарських занять з дисципліни «Екологія, БЖД та охорона праці»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Прейма Б.М.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Мета семінарських занять

Семінарські заняття спрямовані на поглиблення знань студентів, отриманих під час лекцій, розвиток навичок аналізу виробничих та екологічних ситуацій, формування практичних умінь у сфері безпеки життєдіяльності та охорони праці.

Завдання семінарських занять

- Формування вміння застосовувати теоретичні знання у практичних умовах.
- Розвиток навичок критичного мислення та аналізу ризиків.
- Ознайомлення з нормативно-правовою базою у сфері екології та охорони праці.
- Вироблення навичок роботи з інструкціями, планами евакуації та системами управління безпекою.
- Формування екологічної свідомості та відповідальності за безпеку праці.

Організація семінарських занять

- Обговорення ключових тем дисципліни у форматі дискусій.
- Розгляд практичних кейсів (виробничі травми, надзвичайні ситуації, екологічні проблеми).
- Виконання групових завдань (розробка планів охорони праці, екологічних заходів).
- Аналіз нормативних документів та складання висновків.
- Презентація студентами результатів самостійної роботи.

Очікувані результати

Після проходження семінарських занять студент повинен:

- вміти аналізувати виробничі та екологічні ситуації;
- застосовувати знання законодавства у сфері охорони праці та екології;
- розробляти практичні рекомендації щодо забезпечення безпеки;
- працювати в команді та брати участь у дискусіях;
- демонструвати екологічну та професійну відповідальність.

Семінарське заняття №1

Тема: Оцінка травмонебезпечних місць на кухні ресторану. Аналіз ризиків роботи кухарів, офіціантів, кондитерів та заходи для їх усунення.

🎯 **Мета:**

- Ознайомитися з основними видами травмонебезпечних факторів у закладах ресторанного господарства.
- Навчитися аналізувати ризики для різних категорій працівників (кухарі, офіціанти, кондитери).
- Сформувати пропозиції щодо усунення або мінімізації небезпек.

📌 **Завдання:**

1. Визначити основні небезпечні місця на кухні ресторану.
2. Проаналізувати ризики для кухарів, офіціантів та кондитерів.
3. Запропонувати заходи для усунення або зменшення ризиків.
4. Обговорити приклади з практики та нормативні вимоги охорони праці.

❓ **Питання для перевірки базових знань:**

- Які основні травмонебезпечні фактори існують на кухні ресторану?
- Які ризики найбільш характерні для роботи кухаря?
- Чим небезпечна робота офіціанта у залі ресторану?
- Які специфічні ризики виникають у кондитерському цеху?
- Які заходи охорони праці передбачені законодавством України для працівників харчової галузі?

📑 **План семінарського заняття:**

1. Вступ. Значення охорони праці у закладах ресторанного господарства.
2. Аналіз травмонебезпечних місць на кухні ресторану.
3. Ризики роботи кухарів, офіціантів, кондитерів.
4. Заходи для усунення небезпек (технічні, організаційні, санітарно-гігієнічні).
5. Обговорення доповідей студентів.
6. Підсумки та висновки.

🗣️ **Теми доповідей:**

- «Основні травмонебезпечні фактори на кухні ресторану»
- «Ризики роботи кухаря: аналіз та профілактика»
- «Оцінка небезпек у роботі офіціанта»
- «Специфічні ризики у кондитерському виробництві»
- «Сучасні заходи охорони праці у закладах харчування»

Таблиця ризиків

Місце роботи	Небезпека	Заходи усунення / профілактики	
🔪 Робочі столи кухаря	Порізи ножами, ковзання інструментів	Використання якісних ножів; гумові килимки; навчання техніці безпечної роботи	
🍳 Плити та духовки	Опіки від гарячих поверхонь, полум’я	Використання прихваток, спецодягу; регулярна перевірка обладнання; інструктаж	
🧑‍🍳 Казани та каструлі	Опіки парою, гарячими рідинами	Використання захисних рукавиць; контроль температури; обережне переміщення	
🧊 Холодильники та морозильники	Падіння при слизькій підлозі; переохолодження	Протиковзні покриття; регулярне прибирання; обмеження часу перебування всередині	
🍰 Кондитерський цех	Опіки від карамелі, гарячого шоколаду; порізи	Використання термостійких рукавиць; охолодження робочих поверхонь; навчання	
🚶 Зал ресторану (офіціанти)	Падіння при перенесенні страв; зіткнення з гостями	Широкі проходи; неслизька підлога; навчання техніці перенесення	
⚡ Електроприлади	Ураження струмом при пошкодженні кабелів	Регулярна перевірка проводки; використання заземлення; інструктаж персоналу	
🧹 Підлога кухні	Падіння через розлиті рідини, жир	Часте прибирання; протиковзні покриття; попереджувальні знаки	

Місце роботи	Небезпека	Заходи усунення / профілактики
🔪 Робочі столи кухаря	Порізи ножами, ковзання інструментів	Використання якісних ножів; гумові килимки; навчання техніці безпечної роботи
🍳 Плити та духовки	Опіки від гарячих поверхонь, полум'я	Використання прихваток, спецодягу; регулярна перевірка обладнання; інструктаж
🥘 Казани та каструлі	Опіки парою, гарячими рідинами	Використання захисних рукавиць; контроль температури; обережне переміщення
🧊 Холодильники та морозильники	Падіння при слизькій підлозі; переохолодження	Протиковзні покриття; регулярне прибирання; обмеження часу перебування всередині
🍰 Кондитерський цех	Опіки від карамелі, гарячого шоколаду; порізи	Використання термостійких рукавиць; охолодження робочих поверхонь; навчання
🧍 Зал ресторану (офіціанти)	Падіння при перенесенні страв; зіткнення з гостями	Широкі проходи; неслизька підлога; навчання техніці перенесення
⚡ Електроприлади	Ураження струмом при пошкодженні кабелів	Регулярна перевірка проводки; використання заземлення; інструктаж персоналу
🧹 Підлога кухні	Падіння через розлиті рідини, жир	Часте прибирання; протиковзні покриття; попереджувальні знаки

📚 Список використаної літератури:

- Закон України «Про охорону праці».
- ДСТУ та Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
- Підручники з охорони праці та безпеки життєдіяльності.
- Методичні рекомендації з безпеки праці у харчовій промисловості.

🌐 Посилання на вебресурси:

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров'я України
- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів
- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України

📘 Семінарське заняття №2

📝 Тема:

Аналіз впливу хімічних факторів на здоров'я персоналу закладів ресторанного господарства (небезпека впливу мийних засобів, харчових добавок, барвників).

🎯 Мета:

- Ознайомитися з основними хімічними факторами, що можуть впливати на здоров’я працівників закладів харчування.
- Навчитися аналізувати ризики, пов’язані з використанням мийних засобів, харчових добавок та барвників.
- Сформувати пропозиції щодо заходів безпеки та профілактики негативного впливу.

📌 **Завдання:**

1. Вивчити класифікацію хімічних факторів у закладах ресторанного господарства.
2. Проаналізувати небезпеку впливу мийних засобів на персонал.
3. Дослідити ризики, пов’язані з харчовими добавками та барвниками.
4. Запропонувати заходи для зменшення негативного впливу хімічних факторів.
5. Обговорити приклади з практики та нормативні вимоги охорони праці.

❓ **Питання для перевірки базових знань:**

- Які основні хімічні фактори можуть бути небезпечними для працівників ресторану?
- Які ризики виникають при використанні мийних засобів?
- Чим небезпечні харчові добавки та барвники для персоналу?
- Які заходи профілактики передбачені законодавством України?
- Як організувати безпечні умови праці на кухні?

📑 **План семінарського заняття:**

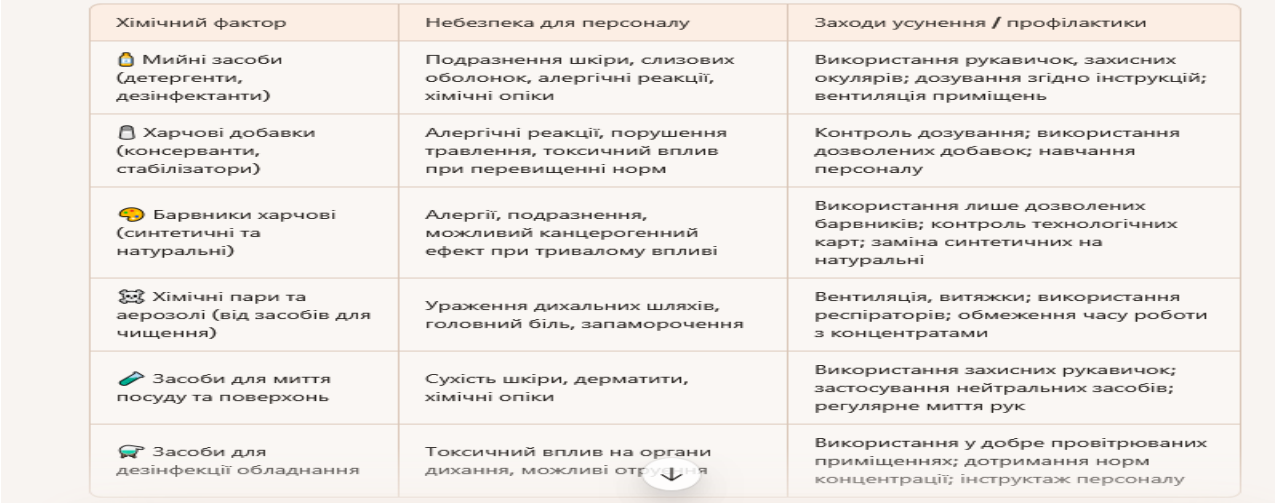
1. Вступ. Значення охорони праці та безпеки персоналу.
2. Аналіз хімічних факторів у закладах ресторанного господарства.
3. Небезпека впливу мийних засобів.
4. Ризики від харчових добавок та барвників.
5. Заходи профілактики та усунення небезпек.
6. Обговорення доповідей студентів.
7. Підсумки та висновки.

🗣️ **Теми доповідей:**

- «Мийні засоби: користь і небезпека для персоналу»
- «Харчові добавки та їх вплив на здоров’я працівників»
- «Барвники у харчовій промисловості: ризики та контроль»
- «Сучасні заходи охорони праці у закладах ресторанного господарства»

Таблиця ризиків (хімічний фактор → небезпека → заходи усунення)

Хімічний фактор	Небезпека для персоналу	Заходи усунення / профілактики
🧴 Мийні засоби (детергенти, дезінфектанти)	Подразнення шкіри, слизових оболонок, алергічні реакції, хімічні опіки	Використання рукавичок, захисних окулярів; дозування згідно інструкцій; вентиляція приміщень
🧂 Харчові добавки (консерванти, стабілізатори)	Алергічні реакції, порушення травлення, токсичний вплив при перевищенні норм	Контроль дозування; використання дозволених добавок; навчання персоналу
🎨 Барвники харчові (синтетичні та натуральні)	Алергії, подразнення, можливий канцерогенний ефект при тривалому впливі	Використання лише дозволених барвників; контроль технологічних карт; заміна синтетичних на натуральні
☠️ Хімічні пари та аерозолі (від засобів для чищення)	Ураження дихальних шляхів, головний біль, запаморочення	Вентиляція, витяжки; використання респіраторів; обмеження часу роботи з концентратами
🧪 Засоби для миття посуду та поверхонь	Сухість шкіри, дерматити, хімічні опіки	Використання захисних рукавичок; застосування нейтральних засобів; регулярне миття рук
⚗️ Засоби для дезінфекції обладнання	Токсичний вплив на органи дихання, можливі отруєння	Використання у добре провітрюваних приміщеннях; дотримання норм концентрації; інструктаж персоналу



Хімічний фактор	Небезпека для персоналу	Заходи усунення / профілактики
🧴 Мийні засоби (детергенти, дезінфектанти)	Подразнення шкіри, слизових оболонок, алергічні реакції, хімічні опіки	Використання рукавичок, захисних окулярів; дозування згідно інструкцій; вентиляція приміщень
🧂 Харчові добавки (консерванти, стабілізатори)	Алергічні реакції, порушення травлення, токсичний вплив при перевищенні норм	Контроль дозування; використання дозволених добавок; навчання персоналу
🎨 Барвники харчові (синтетичні та натуральні)	Алергії, подразнення, можливий канцерогенний ефект при тривалому впливі	Використання лише дозволених барвників; контроль технологічних карт; заміна синтетичних на натуральні
☠️ Хімічні пари та аерозолі (від засобів для чищення)	Ураження дихальних шляхів, головний біль, запаморочення	Вентиляція, витяжки; використання респіраторів; обмеження часу роботи з концентратами
🧪 Засоби для миття посуду та поверхонь	Сухість шкіри, дерматити, хімічні опіки	Використання захисних рукавичок; застосування нейтральних засобів; регулярне миття рук
⚗️ Засоби для дезінфекції обладнання	Токсичний вплив на органи дихання, можливі отруєння	Використання у добре провітрюваних приміщеннях; дотримання норм концентрації; інструктаж персоналу

📚 Список використаної літератури:

- Закон України «Про охорону праці».
- ДСТУ та Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
- Підручники з охорони праці та безпеки життєдіяльності.
- Методичні рекомендації з безпеки праці у харчовій промисловості.

🌐 Посилання на вебресурси:

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров’я України

- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України
- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів

Семінарське заняття №3

📝 **Тема: Розробка пам'ятки щодо першої домедичної допомоги при травмах у ресторанах та на харчових виробництвах.**

🎯 **Мета:**

- Ознайомитися з основними видами травм, що можуть виникати у закладах ресторанного господарства.
- Навчитися алгоритмам надання першої домедичної допомоги при порізах, опіках, ударах.
- Сформувати практичні навички складання пам'ятки для працівників.

📌 **Завдання:**

1. Вивчити види травм, характерні для кухарів, офіціантів, кондитерів.
2. Ознайомитися з правилами першої домедичної допомоги при порізах, опіках, ударах.
3. Розробити наочну пам'ятку для персоналу ресторану.
4. Обговорити приклади з практики та нормативні вимоги охорони праці.

❓ **Питання для перевірки базових знань:**

- Які найпоширеніші травми трапляються у закладах харчування?
- Які основні кроки першої допомоги при порізах?
- Як правильно діяти при опіках?
- Які заходи слід вжити при ударах та забоях?
- Які нормативні документи регулюють охорону праці та безпеку персоналу?

📑 **План семінарського заняття:**

1. Вступ. Значення знань з першої допомоги для працівників ресторанного господарства.
2. Аналіз основних видів травм (порізи, опіки, удари).
3. Алгоритми першої домедичної допомоги.
4. Розробка пам'ятки для персоналу.
5. Обговорення доповідей студентів.
6. Підсумки та висновки.

📊 Пам’ятка: Перша домедична допомога при травмах

Травма	Дії першої допомоги
🔪 **Порізи**	- Зупинити кровотечу (накласти стерильну пов’язку, при сильній — тиснучу пов’язку). - Обробити краї рани антисептиком (не заливати всередину). - За потреби звернутися до лікаря.
🔥 **Опіки**	- Охолодити місце опіку проточною прохолодною водою 10–15 хв. - Накрити стерильною сухою пов’язкою. - Не використовувати масла чи мазі. - При великих опіках — викликати швидку допомогу.
😣 **Удари, забої**	- Прикласти холод (лід у тканині) на 15–20 хв. - Забезпечити спокій ушкодженої ділянки. - При сильному болю чи підозрі на перелом — звернутися до лікаря.
⚡ **Електротравма**	- Вимкнути джерело струму. - Перевірити свідомість і дихання постраждалого. - Викликати швидку допомогу. - При відсутності дихання — розпочати СЛР.
🧪 **Хімічні опіки (мийні засоби)**	- Рясно промити уражене місце водою 10–15 хв. - Зняти забруднений одяг. - Накласти стер[illegible] пов’язку. - Звернутися до лікаря.

🗣️ Теми доповідей:

- «Перша допомога при порізах на кухні»
- «Алгоритм дій при опіках»
- «Перша допомога при ударах та забоях»
- «Розробка пам’ятки для працівників ресторану»

📚 Список використаної літератури:

- Закон України «Про охорону праці».
- Методичні рекомендації з охорони праці у закладах харчування.
- Підручники з безпеки життєдіяльності та охорони праці.
- Практичні посібники з домедичної допомоги.

🌐 Посилання на вебресурси:

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров’я України
- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України
- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів

📘 Семінарське заняття №4

📝 **Тема:Оцінка психоемоційного навантаження на персонал закладів ресторанного господарства. Аналіз факторів стресу та заходів підтримки психологічного здоров'я.**

🎯 **Мета:**

- Ознайомитися з основними факторами стресу у роботі персоналу закладів ресторанного господарства.
- Навчитися аналізувати психоемоційне навантаження на кухарів, офіціантів, кондитерів та інших працівників.

- Сформувати пропозиції щодо заходів підтримки психологічного здоров'я та профілактики професійного вигорання.

📌 **Завдання:**

1. Визначити основні джерела стресу у роботі персоналу ресторану.
2. Проаналізувати вплив психоемоційного навантаження на ефективність праці та здоров'я.

3. Ознайомитися з методами профілактики стресу та підтримки психологічного здоров'я.

4. Розробити рекомендації для персоналу щодо зниження психоемоційного навантаження.

❓ **Питання для перевірки базових знань:**

- Які фактори викликають стрес у закладах ресторанного господарства?
- Як психоемоційне навантаження впливає на продуктивність праці?

- Які ознаки професійного вигорання?

- Які методи профілактики стресу можна застосувати у ресторанному бізнесі?

- Які заходи підтримки психологічного здоров'я передбачені законодавством та практикою охорони праці?

📑 **План семінарського заняття:**

1. Вступ. Значення психоемоційного стану персоналу для ефективності роботи ресторану.
2. Аналіз факторів стресу (інтенсивність роботи, конфлікти, графік, клієнти).

3. Вплив психоемоційного навантаження на здоров'я та якість роботи.

4. Заходи підтримки психологічного здоров'я (організаційні, соціальні, індивідуальні).

5. Обговорення доповідей студентів.

6. Підсумки та висновки.

🗣️ **Теми доповідей:**

- «Фактори стресу у роботі кухаря»

- «Психоемоційне навантаження офіціанта: аналіз та профілактика»
- «Ризики професійного вигорання у кондитерів»
- «Методи підтримки психологічного здоров’я персоналу ресторану»

📚 **Список використаної літератури:**

- Закон України «Про охорону праці».
- Підручники з психології праці та безпеки життєдіяльності.
- Методичні рекомендації з охорони праці у закладах харчування.
- Практичні посібники з управління персоналом у сфері ресторанного бізнесу.

📊 **Таблиця: Фактори стресу, їх наслідки та профілактика**

Фактор стресу	Наслідки для персоналу	Заходи профілактики / підтримки
⏰ Інтенсивний графік роботи	Втома, зниження продуктивності, професійне вигорання	Раціональне планування змін; перерви; ротація персоналу
🗣️ Конфлікти з колегами чи клієнтами	Емоційне виснаження, нервові зриви, зниження мотивації	Тренінги з комунікації; медіація; підтримка керівництва
🔥 Високий темп роботи на кухні	Підвищена тривожність, помилки, ризик травм	Чіткий розподіл обов’язків; оптимізація процесів; командна робота
💸 Низька заробітна плата	Невдоволення, демотивація, пошук іншої роботи	Система премій; соціальні гарантії; прозора політика оплати
🤷 Постійний контакт з клієнтами	Емоційне виснаження, дратівливість, стресові реакції	Психологічна підтримка; тренінги з емоційної стійкості; ротація завдань
📉 Відсутність кар’єрного росту	Зниження мотивації, апатія, відтік кадрів	Програми професійного розвитку; навчання; можливості підвищення
🧹 Невідповідні умови праці	Хронічний стрес, погір[illegible] фізичного та психічного стану	Поліпшення умов праці; дотримання санітарних норм; турбота про комфорт персоналу

🌐 **Посилання на вебресурси:**

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров’я України
- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України
- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів

📘 **Семінарське заняття №5**

📝 **Тема: Дослідження впливу воєнного стану на безпеку праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі: реальні виклики та адаптація.**

🎯 Мета

- Визначити ключові ризики та зміни в організації охорони праці під час воєнного стану.
- Проаналізувати виклики для підприємств харчової промисловості та ресторанного бізнесу й способи їх подолання.

- Сформувати практичні рекомендації щодо підтримання безпеки праці та стійкості бізнесу в умовах війни.

📌 Завдання

1. Зібрати факти про зміни в охороні праці та виробничих процесах під час воєнного стану.
2. Проаналізувати вплив безпекових ризиків на роботу підприємств (перевірки, розслідування НВ, інфраструктура).

❓ Питання для перевірки базових знань

- Які обов'язки роботодавця щодо системи управління охороною праці актуальні під час воєнного стану?
- Які основні виклики переживає ресторанний бізнес (кадрові, економічні, безпекові) і як він адаптується?

- Як змінилися перевірки, розслідування нещасних випадків та вимоги до інфраструктури в умовах війни?

- Які потреби виробничих підприємств виявлені під час війни (ресурси, підтримка, відновлення)?

План семінарського заняття

1. Вступ: контекст воєнного стану та значення безпеки праці для харчової галузі.
2. Нормативні вимоги та організація охорони праці в умовах війни (перевірки, розслідування, інфраструктура).

3. Реальні виклики підприємств: безпекові ризики, логістика, персонал, економіка; кейси HoReCa.

4. Потреби та адаптація виробничих підприємств: результати опитувань, рішення для стійкості.

5. Розробка рекомендацій: технічні, організаційні, комунікаційні заходи для безпеки праці.

6. Обговорення доповідей, підсумки та формування висновків.

🗣️ Теми доповідей

- «Охорона праці під час воєнного стану: що змінилося на практиці»

🕐 Ресторанний бізнес у війні: виклики та моделі адаптації»

🕐 «Потреби виробничих підприємств: результати опитувань та інструменти підтримки»

🕐 «Система управління охороною праці: обов’язки роботодавця і профілактика травматизму»

📚 Список використаної літератури

- Охорона праці під час воєнного стану: огляд особливостей, перевірок, розслідувань, інфраструктури.

🕐 Рекомендації для роботодавців щодо запобігання травматизму та дотримання законодавства у воєнний час.

🕐 Діяльність вітчизняних підприємств під час війни: дослідження реального стану та потреб (опитування, 2022).

🕐 Аналітика про виклики та адаптацію готельно-ресторанної сфери в Україні під час війни.

Публікації про стан ринку HoReCa: проблеми, закриття закладів, зміни споживання, адаптаційні стратегії

Таблиця: Виклики, їх наслідки та можливі рішення

Виклик	Наслідок для підприємств	Рішення / заходи адаптації
⚡ Перебої з електропостачанням	Зупинка виробництва, псування продуктів, зниження якості	Використання генераторів; енергоощадні технології; резервні джерела живлення
🚚 Проблеми з логістикою та постачанням	Затримки доставки, дефіцит сировини, підвищення цін	Локалізація постачальників; створення запасів; оптимізація маршрутів
👥 Кадровий дефіцит (міграція, мобілізація)	Перевантаження персоналу, падіння продуктивності	Перепідготовка кадрів; автоматизація процесів; гнучкі графіки роботи
💸 Економічна нестабільність	Зниження прибутків, скорочення інвестицій, закриття закладів	Державні програми підтримки; оптимізація витрат; диверсифікація послуг
🔒 Підвищені вимоги безпеки	Додаткові витрати, психологічне навантаження персоналу	Інструктажі з безпеки; психологічна підтримка; створення планів евакуації
🏚️ Руйнування інфраструктури	Зупинка виробництва, втрата обладнання та приміщень	Тимчасові виробничі майданчики; співпраця з іншими підприємствами; страхування
🍽️ Зниження попиту у HoReCa	Скорочення клієнтів, падіння доходів	Перехід на доставку; адаптація меню; робота з волонтерськими та соціальними програмами
🧠 Психоемоційне навантаження персоналу	Вигорання, зниження мотивації, конфлікти	Підтримка колективу; психологічні тренінги; гнучкі умови праці

Посилання на вебресурси

- Безпека праці під час воєнного стану: рекомендації для роботодавців і підприємців (Держпраці).

🕐 Охорона праці під час воєнного стану: особливості перевірок, розслідувань, інфраструктури.

🕐 Діяльність підприємств під час війни: результати опитування (Центр ресурсоефективного та чистого виробництва).

🕐 Виклики та адаптація готельно-ресторанної сфери: наукова стаття (Економіка та суспільство).

🕐 Аналітика ринку ресторанів під час війни: проблеми та прогнози (RetailersUA, Телеграф).

📘 Семінарське заняття №6

📝 Тема:Перша медична допомога при невідкладних станах під час надзвичайних ситуацій і воєнного стану.

🎯 Мета:

- Ознайомитися з основними принципами надання першої медичної допомоги у критичних умовах.
- Навчитися алгоритмам дій при найпоширеніших невідкладних станах (кровотечі, опіки, переломи, втрати свідомості).

- Сформувати практичні навички швидкої та правильної реакції у надзвичайних ситуаціях і під час воєнного стану.

📌 **Завдання:**

1. Вивчити основні види невідкладних станів, що можуть виникати у надзвичайних ситуаціях.
2. Ознайомитися з алгоритмами першої допомоги при кровотечах, опіках, переломах, втраті свідомості.

3. Розробити пам'ятку для працівників щодо дій у разі невідкладних станів.

4. Обговорити приклади з практики та нормативні вимоги охорони праці та безпеки життєдіяльності.

❓ **Питання для перевірки базових знань:**

- Що таке невідкладний стан і які його основні ознаки?
- Які дії необхідно виконати при масивній кровотечі?

- Як правильно діяти при опіках різного ступеня?

- Які правила першої допомоги при переломах?

- Які особливості надання допомоги у воєнних умовах?

📑 **План семінарського заняття:**

1. Вступ. Значення знань з першої допомоги у надзвичайних ситуаціях.
2. Аналіз основних невідкладних станів (кровотечі, опіки, переломи, втрати свідомості).

3. Алгоритми першої медичної допомоги.

4. Особливості надання допомоги під час воєнного стану.

5. Розробка пам'ятки для працівників.

6. Обговорення доповідей студентів.

7. Підсумки та висновки.

🗣️ **Теми доповідей:**

- «Перша допомога при масивних кровотечах»
- «Алгоритм дій при опіках»

- «Перша допомога при переломах та ударах»

- «Особливості надання допомоги у воєнних умовах»

📚 Список використаної літератури:

- Закон України «Про охорону праці».
- Методичні рекомендації з домедичної допомоги.
- Підручники з безпеки життєдіяльності та охорони праці.
- Практичні посібники з першої допомоги у надзвичайних ситуаціях.

📊 Таблиця: Невідкладний стан та дії першої допомоги

Невідкладний стан	Дії першої допомоги
🔴 Масивна кровотеча	- Накласти тиснучу пов'язку або джгут вище місця кровотечі. - Викликати швидку допомогу. - Контролювати стан постраждалого.
🔥 Опіки	- Охолодити уражену ділянку проточною водою 10–15 хв. - Накрити стерильною сухою пов'язкою. - Не використовувати масла чи мазі. - При великих опіках — викликати швидку.
🤕 Переломи та забої	- Іммобілізувати ушкоджену кінцівку (шини, підручні засоби). - Прикласти холод. - Забезпечити спокій. - Викликати лікаря при підозрі на перелом.
⚡ Електротравма	- Вимкнути джерело струму. - Перевірити свідомість і дихання постраждалого. - Викликати швидку допомогу. - При відсутності дихання — розпочати СЛР.
🧪 Хімічні опіки (мийні засоби)	- Рясно промити уражене місце водою 10–15 хв. - Зняти забруднений одяг. - Накласти стерильну пов'язку. - Звернутися до лікаря.
😵 Втрата свідомості	- Перевірити дихання та пульс. - Покласти постраждалого у стабільне бокове положення. - Викликати швидку допомогу. - При відсутності дихання — СЛР.

🌐 Посилання на вебресурси:

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров'я України
- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України

- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів

- redcross.org.ua — Товариство Червоного Хреста України

📚 *Практичні кейси*

Кейс 1. Пожежна безпека на харчовому підприємстві Ситуація: у кондитерському цеху виникла пожежа через несправність електроприладу. Завдання: скласти план евакуації, визначити засоби пожежогасіння, розробити інструкцію для персоналу.

Кейс 2. Виробнича травма Ситуація: працівник отримав травму під час роботи з м’ясорубкою. Завдання: визначити причини, скласти акт розслідування, розробити профілактичні заходи.

Кейс 3. Екологічний вплив підприємства Ситуація: харчове підприємство має значні викиди у довкілля. Завдання: оцінити екологічні ризики, запропонувати заходи щодо їх зменшення, скласти екологічний паспорт підприємства.

Кейс 4. Перехресне забруднення продуктів Ситуація: на виробництві одночасно готують страви з сирого м’яса та овочів. Завдання: визначити ризики перехресного забруднення, запропонувати правила організації робочих місць та інструкції для персоналу.

Кейс 5. Надзвичайна ситуація – витік газу Ситуація: у навчальній лабораторії стався витік газу. Завдання: розробити алгоритм дій персоналу та студентів, скласти інструкцію з безпеки.

Методичні рекомендації для студентів

- Ознайомитися з описом ситуації.
- Визначити основні проблеми та ризики.

- Запропонувати кілька варіантів рішень.

- Обґрунтувати вибір оптимального рішення.

- Оформити результати у вигляді письмового звіту або презентації.

Критерії оцінювання

- Повнота аналізу ситуації.
- Відповідність запропонованих рішень нормативним вимогам.

- Практична значущість рекомендацій.

- Логічність та структурованість викладу.

- Самостійність та творчий підхід.

Список використаної літератури:

- Закон України «Про охорону праці».

- Методичні рекомендації з домедичної допомоги.
- Підручники з безпеки життєдіяльності та охорони праці.
- Практичні посібники з першої допомоги у надзвичайних ситуаціях.

🌐 **Посилання на вебресурси:**

- moz.gov.ua — Міністерство охорони здоров’я України
- dsp.gov.ua — Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
- labour.gov.ua — Міністерство соціальної політики України
- zakon.rada.gov.ua (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) — Офіційний портал нормативних документів
- redcross.org.ua — Товариство Червоного Хреста України