

повинна спонукати студентів робити аналіз помилок, причин їх появи. Викладач повинен вміло поєднувати індивідуальну роботу з кожним студентом і з усією групою, перевіряючи в процесі заняття їх знання.

При проведенні поточного інструктажу потрібно використовувати всі методи теоретичного і виробничого навчання: розповідь і пояснення – при вивченні будови обладнання; бесіда – для подолання студентами проблем при демонтажі, монтажі та регулюванні, тоді викладач шляхом вміло поставлених питань підводить їх до самостійного вирішення проблем. Якщо студент порушує правила безпеки праці, то не можна чекати того часу, коли він сам побачить наслідки цих порушень. Негайне втручання також потрібне і в тому випадку, коли неправильні прийоми в роботі, використання не того обладнання, яке потрібне за технологічним процесом, порушення порядку роботи, можуть вивести з ладу обладнання, інструменти, можуть когось травмувати.

Якщо при обході робочих місць і спостереженні за робочого студентів викладач переконується в тому, що вони допускають однотипні помилки, то замість індивідуального інструктажу є потреба провести інструктаж з усією групою.

Значне місце в поточному інструктажі повинна займати перевірка викладачем осмислених дій студентів при виконанні завдання. Зміст перевірки також можна розділити на заплановану (передбачену) і на ту, яка виникає в процесі роботи (непередбачену). До запланованої перевірки відноситься те, чого вимагає програма, і що передбачено в плані заняття. Зміст запланованої перевірки визначає аналіз попередніх занять та досвід викладача. Незапланована – виникає внаслідок постійного спостереження викладача за ходом роботи, вміння побачити замінки, неточності, які є наслідком недосконалого розуміння студентами тієї роботи, яку вони виконують. І в першому, і в другому випадку потрібна бесіда, яка допоможе студентові осмислити, зрозуміти ту роботу, яку необхідно виконати.

Таким чином, людина, яка володіє навичками та знаннями правил безпеки, враховує цей ризик і застосовує заходи, які його зменшують або зовсім виключають.

#### **Список використаної літератури**

1. Жидецький В.Ц., Джигирей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. Навчальний посібник. – Львів: Афіша, 2000. – 250 с.
2. Катренко Л.А., Пістун І.П. Охорона праці в галузі освіти: Навчальний посібник. – Суми: Видавництво «Університетська книга», 2001. – 339 с.
3. Заєць В. А., Нецадим Л. П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 22-23 березня 2017 р. Київ: НУХТ, 2017 р с. 165–166.

### **ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ З ПИТАНЬ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ ПРОЕКТУВАННІ ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ**

*Гавришак Г.Р.  
м. Тернопіль*

*Анотація.* Обґрунтовано пріоритетні питання дотримання безпеки праці при проектуванні інтер'єрів готельно-ресторанних комплексів. Вони передбачають дотримання норм освітлення відповідно до призначення приміщення, норм компонування функціональних зон, пожежної безпеки та створення належних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки та навчання персоналу.

*Ключові слова: проектування, комплекс, безпека праці.*

Теперішній світ провокує стрімкий розвиток відносин між країнами, який пов'язаний з обміном професійною інформацією, розширенням уяви про сучасні підходи до організації обслуговуючих та виробничих процесів, про розробку і впровадження нових технологій надання сервісного обслуговування, про нові моделі торгово-технологічного устаткування, що використовуються під час проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Щоби підприємство було сучасним, відповідало всім вимогам, що ставляться перед організацією сервісного процесу обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, фахівці повинні вміти активно впливати на модернізацію цих процесів. Тому проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства (ГРГ) має стати динамічним, розвиватися з урахуванням світової практики і наукових досягнень в галузі технології та організації обслуговуючих процесів.

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах. Зали, зазвичай, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПиН 42-123-5777-91. Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого красивий краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу. Послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи зумовлюється схемами руху відвідувачів, персоналу, що обслуговує, потоків чистого й брудного посуду. Загальна площа вестибюля з гардеробом, туалетними кімнатами і умивальниками визначається за нормами площі на одне місце в залі (згідно СНіП). Площі окремих приміщень вестибюля визначають компонувано з урахуванням санітарних і будівельних норм на ці приміщення.

Комплекс адміністративно-побутових приміщень слід проектувати єдиним блоком, який допускається розташовувати в будь-якому поверсі будівлі. До них має бути забезпечений підхід, який обходить виробничі та складські приміщення, і одночасно мусить здійснюватися зв'язок з усіма цехами і службами підприємства.

Побутові приміщення (гардеробні, душові, санітарні вузли для обслуговуючого персоналу) також слід компонувати єдиним блоком ізольовано від виробничих приміщень підприємства. Вентиляційні камери повинні мати безпосередній зв'язок з вентиляційними комунікаціями, тепловий пункт – з системами опалення та водопостачання. Для технічних приміщень рекомендується передбачити самостійний вхід з вулиці (з господарської зони).

Найбільш серйозною небезпекою для життя й здоров'я гостей і персоналу готелю, збереження їхнього майна, а також майна і будинку готелю є пожежі. Тому в готельних господарствах важливе значення має забезпечення захисту будинків, приміщень і людей від пожежі. Найчастішими причинами виникнення пожеж у готелях є необережне поводження з вогнем, несправність електромереж і електрообладнання, порушення технологічного процесу і правил експлуатації, недотримання заходів пожежної безпеки при ремонтних й інших видах робіт. Процес створення системи протипожежної безпеки в готелях складається з таких етапів:

- 1) проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі;
- 2) проведення протипожежної підготовки працівників;
- 3) проведення протипожежної профілактики.

Сучасний готель оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У

ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в готелях повина приділятися велика увага.

У готелях повинні проводитися заходи щодо профілактики травматизму, створення належних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

При проектуванні інтер'єрів готельно-ресторанних комплексів невід'ємною складовою є дотримання норм виробничої санітарії і гігієни, контекст котрих розглядає питання, пов'язані з умовами роботи і їхнім впливом на людський організм; розробляє гігієнічні і лікувально-профілактичні заходи, спрямовані на поліпшення і збереження здоров'я працівників, підвищення працездатності і продуктивності праці. Існують декілька гігієнічних критеріїв оцінки умов праці:

- забруднення повітря;
- температура, вологість і швидкість руху повітря;
- рівень шуму;
- освітленість;
- санітарний стан;
- особиста гігієна співробітників.

Врахування усіх вищезазначених аспектів є обов'язковими складовими при проектуванні інтер'єрів готельно-ресторанних комплексів, регламентовані діючими Державними Стандартами до таких видів робіт.

#### **Список використаної літератури**

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів так експлуатація : навч. посібник / В. Г. Банько. – Київ: Центр інформаційних технологій, 2006. – 292 с.
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
5. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
7. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
9. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
10. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.

## **ГУМАНІТАРНІ АСПЕКТИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ЖИТТЯ НА ПРИКЛАДІ РЕАЛІЗАЦІЇ АПСАЙКЛІНГУ У МЕЖАХ СУЧАСНОГО МІСТА**

*Куратник Т.В.  
м. Полтава*

Глобалізаційні зміни на початку ХХІ століття охоплюють майже усі сфери людського життя. На людину впливають соціальні, економічні, екологічні та інших фактори, що призводить до погіршення здоров'я населення, а як наслідок виникають демографічні проблеми. Поряд з фінансово-економічними та соціальними проблемами постає проблема запобігання глобальної екологічної катастрофи. Причини екологічної кризи пов'язані і збільшення кількості населення планети, і відповідно задоволення