

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Всеукраїнська
науково-практична
конференція**

***“ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ”***

22-23 березня 2017 р.

Київ НУХТ 2017

	Promising technology in modern hospitality	
7.	Chala K. Europe's latest trends in restaurant business	136
8.	Ovdij Y., Starkova O. Difficulties of opening your own restaurant	137
9.	Obesnyuk O., Kovalchuk J., Kuzmin O. Innovative technologies of aqueous-alcoholic infusions for the production of syrups	138
10.	Molozhon M., Starkova O. Staff training in the hotel industry	139
11.	Generalova K., Chala K. Information Technology & Tourism (ITT)	140
12.	Yakymenko O., Molokova A. Hotellerie de plein air: un secteur dynamique	141
13.	Skyvka A., Dovgun I. Hospitality industry trends: technology and customer experience	142
14.	Shcherban A., Dovgun I. Actual issues of professional education in the tourism industry in Ukraine	143
15.	Romanova K., Dovgun I. Management of the services quality in hotel business	145

***Тематичне питання. МАРКЕТИНГ ТА МЕНЕДЖМЕНТ У
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

1.	Мельниченко С.В., Кудлай Т.В. Інноваційні технології в управлінні готельними мережами	148
2.	Корнєва І.О. Удосконалення організації фінансового менеджменту в закладах ресторанного господарства	150
3.	Коваль О. В., Шабанова І. І. Франчайзинг як ефективний метод інвестування у ресторанному бізнесі	152

***Тематичне питання. ПРОЕКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН – СУЧАСНІ
МОЖЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ***

1.	Стукальська Н.М. Сучасні технології в будівництві готелів	155
2.	Момот А.О., Тищенко О.М. Інтерактивні об'єкти в дизайні інтер'єру готельних підприємств ..	157

***Тематичне питання. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА
ПРАЦІ В СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ***

1.	Гуць В.С., Губеня О.О., Шеїна А.В. Моделювання різання харчових продуктів	159
----	---	-----

2.	Гуць В.С., Накемпій О.К. Безпека при експлуатації гравітаційних атракціонів	161
3.	Ашмаріна Г.Р., Матиящук О.В. Забезпечення пожежної безпеки готельних комплексів	163
4.	Авдієнко С.О. Протипожежний захист в готельному господарстві	164
5.	Засць В.А., Нещадим Л.П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі	165
6.	Євтушенко О.В., Сірик А.О., Єфісько Ю.Ю., Овчарова Д.А. Аналіз безпеки на виробництві за допомогою методу «дерево відмов»	167
7.	Володченкова Н.В. Управління безпекою в готельно-ресторанному бізнесі	168
8.	Устименко О.Я., Володченкова Н.В. Упередження виникнення психофізіологічних факторів	169

***Тематичне питання. НОВЕ В УСТАТКУВАННІ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***

1.	Кшевецький О.С. Оцінка енергоефективності способу тепломасообміну між рухомою речовиною і тепловими насосами	172
2.	Коваль О.А., Кошелева Т.В. Силові тренажери в готельній фітнес-програмі	174
3.	Коваль О.А., Сахненко К.О. Обладнання для реалізації технології «sous vide» в закладах ресторанного господарства	176
4.	Коваль О.А., Терещенко Є.Ю. Спа-капсули для косметичних процедур	178
5.	Калініченко Т., Коваль О.А., Технологія «sarcold» та устаткування в закладах ресторанного господарства	180

5. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ

Заєць В.А.,
Нещадим Л.П.,

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Сучасний готельний заклад насичений великою кількістю різного обладнання і майна. В ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна відвідувачів. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в готельних установах приділяється велике значення.

Актуальність теми. Серед основних подій, які можуть вплинути на здоров'я та працездатність працівників готельно-ресторанного комплексу, можна виділити такі: нещасний випадок, професійне захворювання, аварія.

Загальне керівництво роботою з охорони й безпеки праці в готелі здійснює директор (роботодавець). Він зобов'язаний забезпечити виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, і виробничої санітарії. Розслідування нещасних випадків, професійних захворювань і аварій – одна з функцій системи управління охороною праці і складова конституційних гарантій прав громадян на безпечні умови праці та їхній соціальний захист у разі втрати працездатності або годувальника.

Матеріали і методи. Методика розслідування проводиться відповідно до *Порядку проведення розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві* (затв. постановою Кабінету Міністрів України від 30 листопада 2011 р. № 1232). Контроль за своєчасністю та об'єктивністю проведення розслідування нещасних випадків, підготовкою матеріалів розслідування, веденням обліку нещасних випадків, вжиттям заходів для усунення причин нещасних випадків здійснюють органи державного управління, органи державного нагляду за охороною праці, виконавча дирекція Фонду соціального страхування та її робочі органи відповідно до компетенції.

Результати і обговорення. Нещасні випадки підлягають розслідуванню, якщо вони призвели до втрати працівником працездатності на один робочий день чи більше або до необхідності переведення потерпілого на іншу (легшу) роботу не менше, ніж на один робочий день; у разі зникнення, а також настання смерті працівника під час виконання ним трудових (посадових) обов'язків. Зокрема, розслідуванню підлягають:

- раптове погіршення стану здоров'я працівника, поранення, травми, зокрема, внаслідок тілесних ушкоджень, заподіяних іншою особою;
- гострі професійні захворювання, гострі професійні отруєння та інші отруєння;
- сонячні та теплові удари, опіки, обмороження;
- ураження електричним струмом, блискавкою, іонізуючим випромінюванням;

- інші ушкодження внаслідок аварії, пожежі, стихійного лиха (землетруси, зсуви, повені, урагани тощо), контакту з представниками тваринного і рослинного світу тощо.

Нещасні випадки можуть бути визнані пов'язаними або непов'язаними з роботою готельно-ресторанному комплексу. Віднесення нещасних випадків до відповідної групи здійснюється комісією з розслідування на основі аналізу обставин, за яких відбувся нещасний випадок.

Залежно від тяжкості травми та кількості потерпілих комісією з розслідування нещасних випадків організовує керівник готельно-ресторанного комплексу або уповноважений ним орган (звичайне розслідування) або територіальний орган Держпраці (спеціальне розслідування).

Працівники готельно-ресторанного комплексу зобов'язані дотримуватись норм і правил, інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати засоби індивідуального і колективного захисту. Якщо стається якийсь нещасний випадок у комплексі негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові, а також про ситуації які можуть загрожувати життю і здоров'ю відвідувачів.

Служба охорони праці готельно-ресторанного комплексу користується АРМ (автоматизоване робоче місце) «Охорона праці», що дозволяє вести облік персоналу, виявляти шкідливі умови праці, складати графік проведення медоглядів в комплексі тощо. Працюючи з АРМ, фахівець може визначити, які працівники повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту, для яких категорій працівників передбачено компенсації за шкідливі і небезпечні умови праці, яким чином має проводитися навчання тощо.

За характером дії заходи щодо запобігання випадкам травматизму і професійним захворюванням умовно поділяються на такі групи: організаційні, технічні, санітарно-гігієнічні, соціально-економічні, правові та лікувально-профілактичні.

Висновок. Обґрунтована доцільність комплексного впровадження заходів щодо попередження випадків виробничого травматизму та професійних захворювань на основі детального аналізу матеріалів розслідування їхніх причин сприятиме підтриманню належних умов праці та збереженню здоров'я і працездатності працівників готельно-ресторанного комплексу.

Література

1. М. П. Гандзюк. Основи охорони праці // Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Каравела, 2003. – 408 с.
2. Є. О. Геврик. Охорона праці // Навчальний посібник. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 280 с.
3. Кодекс законів про працю.