№ 14(28) 2023
НАУКА і ТЕХНІКА СЬОГОДНІ
серії: право, економіка, педагогіка, техніка, фізико-математичні науки

УДК 331.4:[338.488.2:640.4](045)

https://doi.org/10.52058/2786-6025-2023-14(28)-240-252

Джога Ольга Валентинівна доктор філософії, доцент, Уманський державний педагогічний університету імені Павла Тичини, вул. Садова, 2, м. Умань, 20300, тел.: (04744) 4-06-44, https://orcid.org/0000-0003-2574-4906

ВИВЧЕННЯ СТАНУ ОХОРОНИ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ МІСТА УМАНЬ

Анотація. Сфера гостинності є однією із важливих складових економіки країни. Для ефективного здійснення процесів обслуговування та надання якісних послуг персонал готельно-ресторанного закладу повинен володіти не лише знаннями і навичками здійснення виробничих процесів, а й бути комунікабельним та привітним. Ці якості часто залежать від умов праці у закладах та умов життя. Згідно статті 43 Конституції України кожна людина має право на безпечні умови праці. Ця аксіома підтверджена також іншими законодавчими актами. Однак військова агресія росії значно погіршує якість праці та життєдіяльності українців. Сучасні умови існування демонструють явища та факти, які спонукають нас по новому поглянути на проблему безпечного здійснення виробничих процесів у готельно-ресторанних закладах. Сфера гостинності налічує велику кількість обслуговуючого персоналу. Здоров'я та працездатність кожного учасника колективу впливає на безпеку, як працівників, так і гостей закладів. Безпека людей, які перебувають у закладах гостинності прямо залежить від вміння персоналу визначати небезпеки, здійснювати заходи по їх попередженню та ліквідувати наслідки негативних явищ. Україна сучасна європейська держава і прагне до європейських цінностей. Саме тому сьогодні відбуваються процеси вдосконалення законодавства, що регулюють відносини роботодавців та працівників, здійснюється переосмислення підходів до формування безпечних умов праці в суспільстві. Дослідження реального стану охорони праці у закладах гостинності дозволить об'єктивно поглянути на проблему формування безпечних умов праці персоналу та розробити стратегію їх покращення. Враховуючи факт, що більшу частину життя людина проводить на роботі серед колег, стає очевидним, що збереження фізичного та психологічного здоров'я працівників будь якої галузі є пріоритетом для роботодавців у прагненні залишити персонал якомога довше здоровим та працездатним.

Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, охорона праці, умови праці, сфера гостинності, здоров'я, безпека.

Dzhoha Olha Valentynivna PhD, associate professor at the Department of Technologies and Organization of Tourism and Hotel and Restaurant Business, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Sadova St., 2, Uman, 20301, tel.: (04744) 4-06-44, https://orcid.org/0000-0003-2574-4906

STUDY OF THE STATE OF LABOR PROTECTION IN HOSPITALITY INSTITUTIONS THE CITY OF UMAN

Abstract: The field of hospitality is one of the important components of the country's economy. For the efficient implementation of service processes and the provision of quality services, the staff of a hotel and restaurant establishment must possess not only knowledge and skills in the implementation of production processes, but also be communicative and friendly. These qualities often depend on working conditions in institutions and living conditions. According to Article 43 of the Constitution of Ukraine, every person has the right to safe working conditions. This axiom is also confirmed by other legislative acts. However, Russia's military aggression significantly worsens the quality of work and life of Ukrainians. Modern conditions of existence demonstrate phenomena and facts that prompt us to take a new look at the problem of safe implementation of production processes in hotel and restaurant establishments. The field of hospitality has a large number of service personnel. The health and working capacity of each member of the team affects the safety of both employees and guests of institutions. The safety of people staying in hospitality establishments directly depends on the staff's ability to identify hazards, take measures to prevent them, and eliminate the consequences of negative phenomena. Ukraine is a modern European state and strives for European values. That is why today the processes of improving the legislation regulating relations between employers and employees are taking place, approaches to creating safe working conditions in society are being rethought. The study of the real state of labor protection in hospitality establishments will allow an objective look at the problem of creating safe working conditions for personnel and develop a strategy for their improvement. Considering the fact that a person spends most of his life at work among colleagues, it becomes obvious that maintaining the physical and psychological health of employees in any industry is a priority for employers in their desire to keep staff healthy and able to work as long as possible.

Keywords: hotel and restaurant establishments, labor protection, working conditions, hospitality, health, safety.

Постановка проблеми. Прагнення роботодавців отримати більший прибуток у сфері обслуговування повинно компенсуватися турботою про стан фізичного та психологічного здоров’я працівників. Персонал готельно-ресторанних закладів має проявляти турботу до комфортності та безпеки

гостей закладів. Однак важко бути уважним до потреб та настроїв інших, якщо власні вимоги до умов праці та життєдіяльності не відповідають вимогам охорони праці. Епідемія COVID-19 завдала значний удар по здоров'ю населення планети, нанесла економічний урон діяльності закладів гостинності. Однак війна, яка відбувається на території України загострила не лише економічні проблеми, а й стала причиною змін умов праці та життєдіяльності працівників закладів індустрії гостинності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Правові засади безпечних та здорових умов праці у своїх працях описували Сахарук І. С. [9], Шрамко О.В [14], Яковлєв О. А. [15]. Питання охорони праці обслуговуючого персоналу індустрії гостинності у своїх дослідженнях підіймали науковці *Кудрявицька А. М., Піскунова Л. Е.* [8], Сокол К. М. [10]. Використання інноваційних технологій для забезпечення безпеки праці досліджували Крайнюк О.В., Буц Ю.В., Барбашин В.В., Северинов О.В. [7]. Проте на нашу думку питання формування безпечних умов праці персоналу готельно-ресторанних підприємств в умовах війни та у період інтеграційних процесів України у європейський простір не знайшли достатнього відображення у працях науковців, тому умови праці працівників сфери гостинності потребують детального вивчення для їх об'єктивної оцінки.

Мета статті – дослідження стану охорони праці у готельно-ресторанних закладах міста Умань та визначення актуальних проблем формування безпечних умов праці в них.

Виклад основного матеріалу. Державним стандартом ДСТУ 2293-93 «Охорона праці. Терміни та визначення» зазначається, що охорона праці – це система законодавчих актів, соціально-економічних, організаційних, технічних і лікувально-профілактичних заходів і засобів, що гарантують безпеку, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці.

Цілком безпечних і нешкідливих виробництв не існує. Реальні виробничі умови характеризуються наявністю певних небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Завдання системи охорони праці – звести до мінімуму ймовірність ураження чи захворювання працівника з одночасним забезпеченням якомога більш комфортних умов із максимальною продуктивністю праці, а також формування у працівників, зокрема й правоохоронних органів, знань і навичок, які сприяють гарантуванню безпеки праці, охороні власного життя і здоров'я, життя та здоров'я підлеглих і людей, що перебувають поруч.

Здоров'є та безпека громадян є цінністю української нації, тому державою розробляються та впроваджуються нормативні документи спрямовані на охорону праці українців. Але формування безпечних умов праці та збереження працездатності персоналу залежить також від дотримання вимог законодавства на робочих місцях та від сумлінного контролю з боку

роботодавців. Безпечними умовами праці у закладах готельно-ресторанного господарства на нашу думку є такі умови, за яких працівники працюють за комфортним графіком роботи; у сприятливих умовах мікроклімату та санітарних умов; їх життю не загрожують несправні пристрої та механізми, а під час виконання функціональних обов'язків вони мають засоби захисту від пошкоджень (механічних, хімічних, термічних і т.п.); здійснення трудової діяльності відбувається за відсутності ураження зброєю та антропогенної небезпеки, а також у сприятливих естетичних умовах із збереженням ментального здоров'я працівників.

Нами зроблена спроба оцінити умови роботи працівників індустрії гостинності місті Умань Черкаської області та визначити ступень їх безпечності. Було досліджено одинадцять готельно-ресторанних закладів м. Умань під час огляду яких ми з'ясували, що загальна кількість працівників у обраних нами закладах складає 223 особи. Серед них працівників віком 18-30 років 87 осіб; 30-40 років 42 особи; 40-50 років 59 осіб; 50-60 років 35 осіб. Жіночої статі 156 осіб, що складає 70 % від загальної кількості. У всіх досліджуваних нами закладах чисельність персоналу не перевищувала 50 осіб. Після спілкування із персоналом ми дізналися, що у всіх досліджуваних закладах працівники цілком задоволені облаштуванням робочих місць. Втім, висловили побажання оновити кольорове оздоблення робочої зони, або зробити перестановку 10%. Незадоволені температурним режимом у приміщеннях 6%. Вважають робочу зону, у якій працюють, недостатньо просторою 15% опитаних. Відчувають дискомфорт та не можуть себе вільно почувати на робочому місці, через встановлене відеоспостереження за ними, 64% опитаних працівників.

У разі ракетної небезпеки працівники повинні пройти в укриття запросивши туди мешканців готелю. Однак, більшість закладів не мають у своїй будові укриття. Елементарні приміщення, які могли б використовуватися як укриття розміщені від більшості готельно-ресторанних закладів далі ніж 100 метрів.

Оцінюючи вклад власників готелю у підготовку працівників до роботи у закладі, ми з'ясували, що 63 % опитаних під час працевлаштування на роботу самі сплачували за медичний огляд. Після того як вони приступили до виконання функціональних обов'язків, кошти сплачені ними за медичне обстеження роботодавці не повернули. Пройшли вступний та первинний інструктаж на роботі з оформленням журналу 78% опитаних. Часто для осіб, які виконують тимчасові роботи у готельних підприємствах, інструктажі з техніки безпеки не проводяться, обґрунтовуючи це тим, що такі працівники не числяться у штаті закладу. Така думка є хибною, адже, за вимогою законодавства з будь якою особою, що працює, навіть нетривалий час на підприємстві, будь то найманий працівник, чи оформлений за контрактом, чи

працевлаштований з оформленням трудової книжки, необхідно проводити і оформлювати інструктажі.

Забезпеченість уніформою відмітили 87% технічного персоналу та 3% адміністративного. Нами з'ясовано відсутність профспілкового комітету у закладах сфери гостинності. Працівники пов'язують це із невеликою чисельністю працівників у закладах, а також із тим, що у невеличкому колективі усі добре знають один одного і намагаються підтримувати один одного, як морально так і фінансово, у разі потреби.

Для покращення мотивації персоналу у дотриманні безпечних умов праці та уникнння травмувань - 3 % працівників із 223-х зазначили, що отримали грошові премії в розмірі 50-150 грн за дотримання норм охорони праці. Ще 5% отримали грамоти. Однак 80% працівників відмітили, що працюють більше 12 годин у зміну. І висловили бажання мати більше часу на відпочинок. Серед опитуваних 71% зізналися, що відчувають депресивний стан та втрачають віру у краще майбутнє. Багато осіб відчувають бажання виспатися після тривалих нічних повітряних тривог. Дехто відчуває постійну тривожність за близьких, адже поки вони на роботі, їх діти чи старі батьки потребують уваги та турботи. Майже в усіх опитуваних чоловіки, або близькі друзі на фронті. Усі 223 особи зізналися, що одразу після того, як прокинулися, або перед сном, моніторять новини з фронту та контролюють обстановку у країні у соціальних мережах.

Опитуючи працівників про санітарно-гігієнічні умови роботи 97% висловили задоволеність. Забезпеченість масками та рідиною для дезінфекції рук відмітило 100% опитуваних, але 88% зізналися, що відвідують роботу із ознаками застуди. Враховуючи, що 70% із опитуваних це жінки, то залучення жінок до роботи у нічний час має місце.

У неспокійні часи військової агресії усі працівники розуміють необхідність знань з основ надання домедичної допомоги. Лише 2 % працівників ознайомились із такими знаннями у працівників місцевого органу Червоного Хреста за рахунок коштів роботодавця у 2023 році. За власні кошти отримали такі знання 1%. Зі слів працівників, у деяких закладах, адміністратори періодично проводять інструктажі та нагадують працівникам алгоритми дій у разі екстрених ситуацій. Працівники також бачать відео з демонстрацією дій, щодо першої допомоги постраждалим у засобах масової інформації та соціальних мережах. Проте працівники зауважують, що дивитися відео чи картинку і виконувати безпосередньо дії з рятування постраждалого, це різні речі. Більшість переконані, що практичні навички дають більше користі ніж перегляд роликів. Висловили бажання безкоштовно пройти навчання 90% опитуваних. Сплатити 600 грн за курси першої допомоги та отримати сертифікат, ніхто не виявив бажання.

Відвідуючи готельні заклади м. Умань нами було з'ясовано, що у всіх підприємствах є у наявності схема евакуації людей із будівлі у випадку пожежі та пожежні крани. Однак настінні шафи, у яких зберігаються пожежні крани, у більшості випадків, зачинені на ключ. Ключ, що відкриває шафу повинен зберігатися під скляним віконцем на дверцятах шафи. У випадку пожежі скло віконця повинно розбиватися і ключем відкривають дверцята. Проте нами було зафіксовано відсутність таких ключів за склом. Іноді, біля віконця містилася записка з інформацією про те, що ключ знаходиться у відповідального із зазначенням його телефону. Також пожежні рукава були не приєднані до кранів, що є порушенням норм. Плани евакуації були надруковані на папері А 4, що є замалим форматом. Такий план можливо уважно розглядати за спокійних та безпечних обставин, але в умовах небезпеки малюнок маленького масштабу не буде сприйматися та допомагати знаходити вихід із приміщення. У деяких місцях були відсутні позначки «Аварійний вихід». У всіх закладах були у наявності вогнегасники на кожному поверсі у коридорах із відповідним терміном придатності. Недоліком є те, що у деяких закладах, у коридорі довжиною майже 20 метрів знаходився лише один вогнегасник. Наявність вогнегасників у номерах нам не вдалося проконтролювати через неможливість потрапити до них. Не у всіх закладах дверцята аварійного виходу були відчинені. У кількох закладах вказівники аварійного виходу були старого зразку.

Оцінюючи забезпеченість готельно-ресторанних закладів засобами захисту дихальних шляхів ми з'ясували, що забезпеченість протигазами становить 27%, респіраторами 54%, одноразовими медичними масками 100%. Вміють користуватися вогнегасниками 89 % працівників. Наявність пошкоджених вогнегасників зафіксованих нами склав 2 шт. Причиною пошкодження був розбитий пластиковий патрубок для розпилювання суміші для гасіння. Наявність вчасного технічного обслуговування вогнегасників згідно плану склала 100 % серед досліджуваних закладів гостинності. Однак нами зафіксовані випадки порушення умов зберігання вогнегасників. Кілька з них ми виявили на рівні підлоги, спертими об стіну через відсутність спеціальних кріплень, а ще кілька виявили у приміщеннях із заниженою температурою та підвищеною вологістю. Як з'ясувалось, навчання з правил користування вогнегасниками проводилися ще до війни у 2021 році. У досліджуваних закладах наявність вчасно оформленої документації з експлуатації вогнегасників (акт приймання вогнегасників після технічного обслуговування вогнегасників з підписами повноважних осіб та печаткою) скала 80%.

У кількох закладах відсутні таблички про заборону паління, а також спеціально відведені місця для паління із якісною витяжкою.

У 97 % закладів є система сповіщення про загоряння. Натомість, лише у 2 % є система пожежогасіння. Одним з недоліків, що зустрічаються у готельних закладах м. Умань є оздоблювальні матеріали поверхонь підозрілого походження. Якщо вогнетривкість оздоблювальних матеріалів викликає сумніви і недовіру у пожежних інспекторів, то вони можуть вважатися потенційно небезпечними.

У засобах масової інформації часто лунають повідомлення про незаконне зберігання зброї, або вибухонебезпечних предметів у громадського населення, або військових, які привозять їх додому. Аби подібні предмети не опинилися у готельних номерах і не стали причиною вибуху, адміністрація готелів повинна забезпечити належний контроль за особистим багажем відвідувачів. Персонал готелю повинен добре знати алгоритм дій у разі виявлення підозрілих предметів або осіб, що викликають недовіру [1, 2]. У досліджуваних закладах, відеоспостереження прилеглої території, входу до закладу та систему спостереження на поверхах мають 64 % господарств. Наявність системи сповіщення мешканців готелю та персоналу про повітряну тривогу зафіксовано нами у всіх закладах.

Головним завданням охорони праці є ззбереження стану здоров'я та працездатності працівників. Важливим є створення умов для безпечного виконання трудових обов'язків, яке вроховує не лише матеріальні засоби праці, а й моральні обставини здійснення трудових процесів. Загальновідомі поняття комфортних умов праці передбачають оптимальну температуру робочих приміщень, вологість, швидкість руху повітря, інтенсивність світла, наявність засобів захисту органів дижання, очей та тіла від негативного впливу негативних факторів. Важливим є збереження активності працівника, як розумової так і фізичної. Для ефективного здійснення виробничих процесів має значення настрій працівника та його бажання виконувати роботу. Тому врахування психологічного впливу на стан обслуговуючого персоналу закладів гостинності вважаємо одним із важливих показників формування бепечних умов праці.

Досліджуючи умови праці обслуговуючого персоналу закладів гостинності міста Умань ми опитали працівників готельно-ресторанних закладів та спробували розібратися, які фактори негативно впливали на погіршення їх стану здоров'я та що стало причиною цих змін.

З результатами досліджень можна ознайомитися у таблиці 1. Опитування здійснювалося серед працівників закладів гостинності та адміністративного персоналу. У таблиці знайши відображення найбільш поширенні види погіршення стану здоров’я та причин, які призвели до їх появи.

Таблиця 1

Види та причини порушень стану здоров'я працівників закладів готельно-ресторанних господарств м. Умань за 2023 рік

№ з/п	Вид та причини порушення стану здоров'я працівників	Кільк-ть осіб	%
1	Гострі респіраторно вірусні інфекції, через порушення обмежувальних норм спілкування в період вірусних інфекцій; у наслідок порушення температурного балансу при переході із теплого примішення у холодне; при тривалому перебуванні у слабко опалювальному приміщенні.	118	53
2	Порізи кінцівок рук ріжучими предметами на кухні або при виконанні господарських робіт на території закладу, через неуважність та поспіх; через використання несправниних засобів праці.	8	3
3	Забій кінцівок рук чи ніг через падіння вадких предметів; неправильне використання господарського інвентарю; тісний простір на робочому місці.	2	1
4	Переломи кісток у наслідок падіння з висоти, або на слизькій мокрій поверхні	5	2
5	Утворення гнійничкових ран на пальцях рук після обробки риби або після виконання земельних робіт.	8	3
6	Термічні опіки рідинами та парою на кухні та під час виконання господарських робіт на території закладу.	2	1
7	Термічні опіки у наслідок виконання господарських робіт на ділянці закладу на відкритому просторі у літній період	10	4
8	Хімічні опіки кінцівок рук та інших ділянок шкіри через не використання захисних рукавичок при роботі із концентрованими кислотами або лугом.	6	3
9	Загострення серцево-судинних хвороб та порушення психічної рівноваги через напружені стоуки у колективі; через порушення графіку відпочинку; внаслідок частих повітряних тривог; відчуття постійної тривожності за близьких та рідних, що знаходяться у зоні бойових дій або на окупованих територіях або далеко у іншому місці де лунає сигнал «Повітряна тривга»	31	14
10	Ростягнення мишц голеностопу через неправильно підібране взуття, утворення мозолів, натоптишів	3	2
	Підвищення тиску через порушення вентиляції у приміщеннях у літній період або біля гарячого обладнаня; гіпертонічну хворобу	23	10
11	Загострення артриту, неврит, через піднімання важких предметів з порушенням норм піднімання та перенесення вантажів.	6	3
12	Смерть через вік та наявність невиліковних хвороб.	1	1
Разом		223	100

*Джерело: розроблено автором на основі анкетувань працівників

Для наглядного відображення показників таблиці 1 нами побувано колову діаграму, щоб краще зрозуміти причину найбільшої кількості непрацездатності працівників готельно-ресторанних закладів, які ми досліджували.



Рис. 1 *Види та причини порушення стану здоров'я працівників сфери обслуговування м. Умань за 2023 рік.*

*Джерело: розроблено автором

Із Рисунку 1 у діаграмі добре видно, що найбільшим відсотком порушень стану здоров'я працівників сфери обслуговування у 2023 році стали застудні захворювання, а також, погіршення психологічної рівноваги та збільшення хвороб серця. Значне місце займають травмування спричинені забоями, порізами, розтягненнями м'язів. Зменшити кількість застудних захворювань можна за рахунок впровадження правил дотримання санітарних вимог та укріплення імунної системи працівників. Епідемія COVID – 19 стала всесвітньою та несподіваною. Людство було не готове до такого випробування новими вірусами. З моменту появи короно вірусу минуло вже чотири роки і вже створений протокол дій для боротьби з його наслідками та недопущення поширення, але людство, що досі відчуває на собі негативні наслідки вірусу та його нових мутованих штамів. Причини травмування, унаслідок термічного та механічного впливу можна зменшити, дотримуючись правил техніки безпеки. Для цього адміністративний персонал проводить первинний, повторний та позапланові інструктажі. Облаштовує робочі місця інструкціями, табличками,

плакатами з попереджувальними написами. Частою причиною таких травм є людський чинник.

Для покращення безпечних умов праці на підприємствах індустрії гостинності міста Умань ми вважаємо потрібним:

1. Підбір персоналу здійснювати з міркувань їх вмотивованості до здійснення професійної діяльності та надання послуг закладів гостинності.
2. Дбати про ментальне здоров'я обслуговуючого персоналу та підтримувати здоровий рівень стресостійкості.
3. Здійснювати навчання персоналу з визначення та вчасного реагування на небезпеки різного характеру, а також виконувати алгоритм дій з недопущення та ліквідації негативних явищ.
4. Сприяти позитивному психологічному впливу оточуючого середовища з метою підтримання у працівників сфери гостинності позитивного настрою, працездатності та бажанню працювати.
5. Забезпечувати здорові ділові відносини у колективі працівників, засновані на повазі та толерантному ставленні.
6. Забезпечувати персонал закладів готельно-ресторанного господарства усіма необхідними засобами захисту.
7. Впроваджувати інноваційні технології для оптимізації робочих процесів, які підсилюють контроль за роботою персоналу за захищають від небезпек.
8. Проводити з обслуговуючим персоналом бесіди з підвищення його рівня відповідальності за якість безпеки на робочих місцях.
9. Заохочувати персонал до дотримання правил безпечного здійснення роботи та турботи про здоров'я, як власного, так і колективного, визнаючи заслуги і нагороджуючи за конкретні досягнення з охорони праці.
10. Періодично доводити до відома працівників інформацію про зміни у законодавчих актах.
11. Впровадити систему планових заходів щодо підвищення умінь і навичок персоналу з надання долікарняної допомоги, пожежної безпеки, дій під час сигналу «Повітряна тривога» та основ цивільного захисту населення.
12. Вживати заходи, щодо зниження плинності кадрів з метою забезпечення стабільної діяльністі закладів, виплати заробітної плати праівникам та стабільних відрахувань на охорону праці.
13. Не допускати до роботи персонал, який не пройшов інструктаж з техніки безпеки та немає профогляду у медичних установах.
14. Виконувати вимоги пожежної, електричної, екологічної та епідеміологічної безпеки згідно європейських норм законодавства та норм технічного оснащення і витратних матеріалів.

Висновки. Аналіз умов праці у підприємствах індустрії гостинності міста Умань продемонстрував, що події в Україні 2019 та 2022 року негативно

вплинули на умови праці працівників закладів готельно-ресторанних господарств.

У закладах гостинності спостерігаються незначні порушення у дотриманні протипожежних заходів. Через економічну кризу спричиненою епідемією COVID-19 та війну в готельно-ресторанних закладах зменшилось фінансування на охорону праці, що унеможливлює повноцінне оновлення застарілих засобів пожежогасіння, фінансування послуг з навчання персоналу правилам поводження з вогнегасниками, наданню домедичної підготовки.

Серед причин погіршення стану здоров'я працівників виділяємо високу ступень захворюваності працівників спричиненою вірусами, травмування через недотриманя техніки безпеки під час здійснення виробничих процесів. Зафіксовано збільшення сердцево-судинних захворювань внаслідок погіршення психологічного стану через тривожність та нестабільні обставини спричинені агресією сусідньої держави.

Для покращення охорони праці у закладах гостинності слід вдосконалювати законодавчу базу відповідно до європейських стандартів, впроваджувати інноваційні технології для контролю безпеки під час виконання робіт, долучатися до програм сталого розвитку.

Література:

1. Барвінок Н. В., Барвінок М. В. Вплив російсько-української війни на туризм в Україні та перспективи його розвитку в майбутньому. *The Russian-Ukrainian war (2014–2022(sad) historical, political, cultural-educational, religious, economic, and legal aspects: Scientific monograph*. 2022. С. 24-32.

2. Барвінок Н.В. Безпека туристів під час подорожей як важливий чинник організації туризму. *Актуальні проблеми безпеки життєдіяльності людини в сучасному суспільстві*: матеріали Всеукр. наук.-теорет. інтернет-конф., 24 листопада 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 86-90.

3. Безпека в Умані. 23.09.22. Суспільне Черкаси URL: https://www.youtube.com/watch?v=Jrs2ha6U23I (дата звернення 23.10.2023).

4. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / В. В. Сокуренко, О. М. Бандурка, С. М. Бортник та ін. ; Харків. ХНУВС. 2021. 308 с.

5. В Умані невідомі захопили готель. ВІККА. м. Черкаси URL: https://www.youtube.com/watch?v=9P6TjCi5gR8 (дата звернення 15.10.2023).

6. Віштак І. В. Впровадження європейського досвіду у законодавчу сферу охорони праці України. *Актуальні питання охорони праці у контексті сталого розвитку та європейської інтеграції України*: матеріали ІІІ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. студ. та молодих науковців», Харків, 09–11 листоп. 2022 р. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С.22-23.

7. Крайнюк О.В., Буц Ю.В., Барбашин В.В., Северинов О.В. Використання технологій віртуальної та доповненої реальності для забезпечення безпеки праці. *Комунальне господарство міст*, 2022. Том 4, Випуск 171. С. 165-172.

8. *Кудрявицька А. М., Піскунова Л. Е.* Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей у технології забезпечення безпеки готелю. НУБІП 2022. URL: https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/view.php?id=271834&chapterid=153352 (дата звернення 12.10.2023)

9. Сахарук І.С. Правові основи забезпечення безпечних та здорових умов праці згідно зі стандартами МОП у XXI столітті. *Часопис Київського університету права.* 2019. №3. С. 166- 171.

10. Сокол К.М. Соціальна відповідальність та безпека праці в готелі. *Актуальні питання охорони праці у контексті сталого розвитку та європейської інтеграції України:* Матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. студентів та молодих науковців, Харків, 09–11 листоп. 2022 р. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. С. 207-209.

11. Сокуренко В. В., Бандурка О. М., Бортник С. М. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник, Харків. ХНУВС, 2021. 308 с.

12. Сопіга В.Б. Інноваційні технології з охорони праці у готельно-ресторанних комплексах. м. Тернопіль С. 289-290. URL: http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/14609/1/96.pdf (дата звернення 26.08.2023).

13. Шацька З. Я, Шевель А. А. Організація роботи підприємств готельної сфери в умовах пандемії COVID-19. *Ефективна економіка.* 2020. № 10 URL: http://www.economy.nayka.com.ua/ pdf/10_2020/53.pdf. (дата звернення: 11.10.23 р.).

14. Шрамко О. В. Безпечні умови праці як трудо-правова категорія. *Право і суспільство*. 2019. № (1). С. 81-85.

15. Яковлєв О. А. Правові засади встановлення умов праці за трудовим законодавством України : дис. ... д-ра юрид. наук: 12.00.05. Харків, 2019. 460 с.

References:

1. Barvinok, N. V., Barvinok, M. V. (2022). *Vpliv rosijs'ko-ukraïns'koï vijni na turizm v Ukraïni ta perspektivi jogo rozvitku v majbutn'omu. The Russian-Ukrainian war (2014–2022(sad) historical, political, cultural-educational, religious, economic, and legal aspects [The influence of the Russian-Ukrainian war on tourism in Ukraine and prospects for its development in the future. religious, economic, and legal aspects*]. [in Ukrainian].

2. Barvinok, N.V. (2021). Bezpeka turistiv pid chas podorozhej jak vazhlivij chinnik organizaciï turizmu [Safety of tourists during travel as an important factor in the organization of tourism]. *Proceedings from Vseukr. nauk.-teoret. internet-konferentsiia «Aktual'ni problemi bezpeki zhittєdijal'nosti ljudini v suchasnomu suspil'stvi» – The All-Ukrainian. science and theory Internet conference «Actual problems of human life safety in modern society»*. (pp. 89-90). Mikolaïv : MNAU [in Ukrainian].

3. Bezpeka v Umani [Security in Uman]. *www.youtube.com* Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=Jrs2ha6U23I [in Ukrainian].

4. Sokurenko, V. V. , Bandurka, O. M. , Bortnik, S. M. ta in. (2021). *Bezpeka zhittєdijal'nosti ta ohorona praci [Life safety and labor protection*]. Harkiv. HNUVS [in Ukrainian].

5. V Umani nevidomi zahopili gotel' [In Uman, unknown persons seized a hotel]. *www.youtube.com* Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=9P6TjCi5gR8 [in Ukrainian].

6. Vishtak, I. V. (2022). Vprovadzhennja єvropejs'kogo dosvidu u zakonodavchu sferu ohoroni praci Ukraïni [Implementation of European experience in the legislative sphere of labor protection of Ukraine]. *Proceedings from III Mizhnarodna naukovo-praktychna internet-konf. stud. ta molodih naukovciv «Aktual'ni pitannja ohoroni praci u konteksti stalogo rozvitku ta єvropejs'koï integraciï Ukraïni» – The Third nternational. science and practice Internet Conf. study and young scientists «Actual issues of labor protection in the context of sustainable development and European integration of Ukraine*». (pp. 22-23). Harkiv : HNUMG im. O. M. Beketova [in Ukrainian].

7. Krajnjuk, O.V., Buc, Ju.V., Barbashin, V.V., Severinov ,O.V. (2022). Vikoristannja tehnologij virtual'noї ta dopovnenoї real'nosti dlja zabezpechennja bezpeki praci [Use of virtual and augmented reality technologies to ensure labor safety]. *Komunal'ne gospodarstvo mist - Communal management of cities*, 4, 171, 165-172 [in Ukrainian].

8. Kudrjavic'ka, A. M., Piskunova, L. E. (2022). *Zastosuvannja rizik orієntovanogo pidhodu dlja pobudovi imovirnisnih strukturno-logichnih modelej u tehnologiї zabezpechennja bezpeki gotelju [Application of a risk-oriented approach to the construction of probabilistic structural-logical models in hotel security technology]*. NUBIP. Retrieved from https://elearn. nubip.edu.ua/mod/book/view.php?id=271834&chapterid=153352 [in Ukrainian].

9. Saharuk, I.S. (2019). Pravovi osnovi zabezpechennja bezpechnih ta zdorovih umov praci zgidno zi standartami MOP u XXI stolitti [Legal basis for ensuring safe and healthy working conditions according to ILO standards in the 21st century]. *Chasopis Kiївs'kogo universitetu prava - Journal of the Kyiv University of Law*, 3, 166- 171 [in Ukrainian].

10. Sokol, K.M. (2022). Social'na vidpovidal'nist' ta bezpeka praci v goteli [Social responsibility and occupational safety in the hotel]. *Proceedings from III Mizhnarodna naukovo-praktychna internet-konf. stud. ta molodih naukovciv «Aktual'ni pitannja ohoroni praci u konteksti stalogo rozvitku ta єvropejs'koї integraciї Ukraїni» – The Third nternational. science and practice Internet Conf. study and young scientists «Actual issues of labor protection in the context of sustainable development and European integration of Ukraine.* (pp. 207-209). Harkiv : HNUMG im. O. M. Beketova [in Ukrainian].

11. Sokurenko, V. V., Bandurka, O. M., Bortnik, S. M. (2021). *Bezpeka zhittєdijal'nosti ta ohorona praci [Life safety and labor protection]*. Harkiv. HNUVS [in Ukrainian].

12. Sopiga, V.B. *Innovacijni tehnologiї z ohoroni praci u gotel'no-restorannih kompleksah [Innovative technologies for labor protection in hotel and restaurant complexes*]. Ternopil' Retrieved from http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/14609/1/96.pdf [in Ukrainian].

13. Shac'ka, Z. Ja, Shevel', A. A. (2020). Organizacija roboti pidpriєmstv gotel'noї sferi v umovah pandemiї COVID-19 [Organization of the work of enterprises in the hotel sector in the conditions of the COVID-19 pandemic]. *Efektivna ekonomika - Efficient economy*, 10. Retrieved from http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2020/53.pdf. [in Ukrainian].

14. Shramko, O. V. (2019). Bezpechni umovi praci jak trudo-pravova kategorija [Safe working conditions as a labor law category]. *Pravo i suspil'stvo - Law and society*, (1), 81-85 [in Ukrainian].

15. Jakovlєv, O. A.(2019). Pravovi zasadi vstanovlennja umov praci za trudovim zakonodavstvom Ukraїni [Legal principles of establishing working conditions under the labor legislation of Ukraine]. *Doctor's thesis*. Harkiv [in Ukrainian].