

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»



Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

« 30 » серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол №1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., доцент Безбах Ігор Віталійович	096 519 90 52	Igorbezbakh1003@gmail.com
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу, к.т.н., доцент



Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –3 Загальна кількість годин – 90	Галузь - 18 «Виробництво та технології»	обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		1-й	
		Семестр	
		1-й	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	6 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		60 год.	80 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Навчальна дисципліна «Охорона праці та безпека життєдіяльності» є обов'язковим компонентом освітньої програми спеціальності «Харчові технології». В Україні людина, її життя, здоров'я та безпека визнані найвищою соціальною цінністю, і одним із основних принципів державної політики є пріоритет та захист життя і здоров'я працівників. Роботодавці несуть повну відповідальність за створення безпечних та нешкідливих умов праці. Питання професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної та техногенної безпеки, захисту від надзвичайних ситуацій є невід'ємною складовою діяльності суб'єктів господарювання та входять у посадові обов'язки керівників і спеціалістів.

Під час вивчення дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» студенти повинні здобути необхідні знання щодо організації, управління та забезпечення безпеки професійної діяльності, пожежної і техногенної безпеки, захисту від надзвичайних ситуацій. Вони навчаються ідентифікувати джерела небезпеки та шкідливі й небезпечні чинники, оцінювати ризики їх впливу, розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення та підвищення рівня професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної та техногенної безпеки, захисту працівників, населення, територій, майна та навколишнього середовища від надзвичайних ситуацій.

Метою вивчення дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» є формування необхідних компетенцій у сферах професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту у межах своєї компетенції на посаді.

Даний курс є своєрідним вступом до обов'язкових та вибіркових дисциплін та практик.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні компетентності

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми (ПРН):

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- Основні вимоги щодо організації, управління та забезпечення професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної та техногенної безпеки, цивільного захисту в межах своєї компетенції на посаді.

- Принципи сучасних систем менеджменту у сфері професійної безпеки та охорони здоров'я працівників, пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту.

- Правила техніки безпеки та заходи для організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

- Основні шкідливі і небезпечні чинники, що можуть виникати на робочих місцях, і їх вплив на здоров'я працівників.

- Причини, що призводять до аварій, пожеж, надзвичайних ситуацій, та заходи для їх запобігання.

- Принципи ведення здорового способу життя та безпеки життєдіяльності.

- Основи соціального захисту від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань.

- Принципи рівності трудових прав працівників, охорони праці жінок, неповнолітніх, осіб з

інвалідністю.

Вміння:

- Впроваджувати сучасні системи менеджменту у сфері професійної безпеки та охорони здоров'я працівників, пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту.
- Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні й організаційні заходи для організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- Ідентифікувати шкідливі і небезпечні чинники на робочих місцях та оцінювати ризики їх впливу.
- Розробляти організаційні і технічні заходи для підвищення рівня професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, усунення причин, що призводять до нещасних випадків та професійних захворювань.
- Ідентифікувати шкідливі і небезпечні чинники, що призводять до аварій, пожеж, надзвичайних ситуацій, та оцінювати ризики їх впливу.
- Розробляти організаційні і технічні заходи для забезпечення пожежної, техногенної безпеки, захисту працівників, населення, територій, майна та навколишнього середовища.
- Застосовувати набуті знання для розв'язання практичних завдань щодо управління питаннями професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної і техногенної безпеки та цивільного захисту.
- Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо стосовно забезпечення рівності трудових прав працівників, охорони праці жінок, неповнолітніх, осіб з інвалідністю.
- Пропагувати принципи ведення здорового способу життя та безпеки життєдіяльності при управлінні питаннями професійної безпеки та охорони здоров'я працівників.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Забезпечення безпеки людини в життєвому середовищі. Виявлення джерел небезпеки та оцінка ризиків їхнього впливу.

Ця тема охоплює основні концепції безпеки життєдіяльності, визначає важливість забезпечення безпечних умов існування для людини. Вона розглядає методи ідентифікації джерел небезпеки, таких як фізичні, хімічні, біологічні та соціальні фактори, що можуть становити загрозу для життя та здоров'я людини. Окрему увагу приділено методам оцінки ризиків, включаючи кількісні та якісні підходи, а також стратегіям і методам зниження ризиків з метою мінімізації їхнього впливу на людину.

Тема 2. Небезпеки життєвого середовища: їхні прояви та оцінка впливу на людину.

У цій темі розглядаються різноманітні небезпеки життєвого середовища, включаючи хімічні та біологічні небезпеки, такі як токсичні речовини, патогенні мікроорганізми та їхній вплив на організм людини. Також аналізуються фізичні та механічні небезпеки, що можуть виникати в повсякденному житті та на робочих місцях, наприклад, вплив шуму, вібрації, електромагнітного випромінювання. Соціальні та психологічні небезпеки, такі як стрес та міжособистісні конфлікти, також є важливими аспектами, що потребують уваги. Тематика включає методи оцінки впливу цих небезпек на здоров'я людини та шляхи їхньої мінімізації.

Тема 3. Правове регулювання та управління професійною безпекою і охороною здоров'я працівників.

Ця тема присвячена аналізу законодавчої бази у сфері охорони праці, яка включає закони, нормативні акти та міжнародні стандарти, що регулюють питання безпеки та охорони здоров'я працівників. Розглядаються організаційні аспекти управління системами безпеки праці на підприємствах, включаючи структуру та функції служб охорони праці. Також аналізується відповідальність роботодавців за дотримання вимог охорони праці, а також санкції за їх порушення. Окремо висвітлюються питання інспекційного контролю та нагляду за умовами праці.

Тема 4. Охорона здоров'я працівників та гігієна праці. Аналіз умов праці за важкістю та інтенсивністю.

У цій темі розглядаються принципи гігієни праці, що включають забезпечення оптимальних умов праці для збереження здоров'я працівників. Включає методи оцінки умов праці за важкістю

та інтенсивністю, які дозволяють визначити рівень фізичного та психічного навантаження на працівників. Аналізуються заходи для покращення умов праці, такі як ергономічні рішення, вентиляція, освітлення та інші технологічні та організаційні заходи, спрямовані на зниження впливу шкідливих факторів на здоров'я працівників.

Тема 5. Обов'язки роботодавців щодо охорони праці та управління ризиками на робочих місцях.

Ця тема охоплює основні обов'язки роботодавців щодо забезпечення безпечних умов праці на підприємствах. Включає управління професійними ризиками на робочих місцях, зокрема, ідентифікацію потенційних небезпек, оцінку їхнього впливу та розробку заходів для їхньої мінімізації. Окрему увагу приділено розробці та впровадженню політики безпеки, інструкцій з охорони праці, організації навчання та інструктажу працівників щодо безпечного виконання робіт.

Тема 6. Оцінка ризиків та управління пожежною і техногенною безпекою.

Тема включає оцінку пожежних ризиків на підприємствах та методи їхнього зниження, такі як створення протипожежних систем, планування евакуаційних заходів, проведення тренувань та інструктажів. Розглядаються техногенні ризики, пов'язані з використанням обладнання, технологічними процесами та іншими факторами, що можуть призвести до аварійних ситуацій. Також аналізуються заходи для забезпечення пожежної та техногенної безпеки, зокрема, системи раннього виявлення та реагування, автоматичні системи пожежогасіння, використання засобів індивідуального захисту.

Тема 7. Організація та управління цивільним захистом. Захист населення, територій, майна та довкілля від надзвичайних ситуацій.

Ця тема присвячена організації та управлінню системою цивільного захисту в Україні, яка включає комплекс заходів, спрямованих на запобігання, реагування та ліквідацію наслідків надзвичайних ситуацій. Розглядаються планування та проведення заходів цивільного захисту, зокрема, розробка планів евакуації, проведення навчань і тренувань для населення та працівників підприємств. Також аналізуються методи захисту населення, територій, майна та навколишнього середовища від надзвичайних ситуацій, включаючи використання засобів індивідуального захисту, будівництво захисних споруд, створення резервів матеріальних засобів.

Тема 8. Охорона праці на підприємствах харчової промисловості та в ресторанному бізнесі: ризики та заходи безпеки.

Тема охоплює специфіку охорони праці в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі, враховуючи особливості виробничих процесів, використання обладнання та впливу шкідливих факторів. Розглядаються основні ризики, такі як мікробіологічні загрози, вплив хімічних речовин, небезпека травм та опіків, а також методи їхньої оцінки. Включає розробку заходів для забезпечення безпеки та гігієни праці, зокрема, використання засобів індивідуального захисту, дотримання санітарних норм, організація навчання та інструктажів для працівників, проведення регулярних медичних оглядів, контроль умов праці та моніторинг виконання заходів безпеки.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ.	сам.р.		лекц.	практ.	сам.р.
Тема 1. Забезпечення безпеки людини в життєвому середовищі. Виявлення джерел небезпеки та оцінка ризиків їхнього впливу.	12	2	2	8	12	0,5	1	10,5
Тема 2. Небезпеки життєвого середовища: їхні прояви та оцінка впливу на людину.	11	2	2	7	11	0,5	1	9,5
Тема 3. Правове регулювання та управління професійною безпекою і охороною здоров'я працівників.	11	2	2	7	11	0,5	0,5	10
Тема 4. Охорона здоров'я працівників та гігієна праці. Аналіз умов праці за важкістю та інтенсивністю.	11	2	2	7	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Обов'язки роботодавців щодо охорони праці та управління ризиками на робочих місцях.	11	2	2	7	11	0,5	1	9,5
Тема 6. Оцінка ризиків та управління пожежною і техногенною безпекою.	11	2	2	7	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Організація та управління цивільним захистом. Захист населення, територій, майна та довкілля від надзвичайних ситуацій.	11	1	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Охорона праці на підприємствах харчової промисловості та в ресторанному бізнесі: ризики та заходи безпеки.	12	1	2	9	12	0,5	1	10,5
Усього годин	90	14	16	60	90	4	6	80
Підсумковий контроль - залік								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Практичне завдання 1: Забезпечення безпеки людини в життєвому середовищі Мета завдання: Формування навичок ідентифікації потенційних небезпек у життєвому середовищі, оцінки їхнього впливу на людину та розробки заходів із їхнього усунення. Зміст: Підготовчий етап Ознайомлення з поняттями ризику, небезпеки та безпеки життєдіяльності. Вивчення класифікації небезпек (фізичні, хімічні, біологічні, соціальні, психологічні). Дослідницький етап Провести аналіз свого житлового середовища (будинок, двір, вулиця, громадський транспорт). Визначити потенційні небезпеки та розподілити їх за рівнем ризику (високий, середній, низький). Використати матрицю ризиків для оцінки небезпек. Практична частина Створити детальний опис небезпечних факторів у вигляді таблиці. Запропонувати заходи щодо мінімізації виявлених небезпек (регулювання руху, встановлення додаткового освітлення, проведення санітарної обробки тощо). Презентація результатів Оформити звіт у вигляді текстового документа або презентації. Обговорити результати в групі та запропонувати додаткові заходи з безпеки.	2	1

2	Практичне завдання 2: Небезпеки життєвого середовища та їхній вплив на людину Мета завдання: Розширення знань про різні види небезпек життєвого середовища, їхній вплив на організм людини та шляхи мінімізації їхнього негативного впливу. Зміст: Теоретичне опрацювання Ознайомлення з видами небезпек (хімічні, біологічні, фізичні, соціальні, психологічні). Вивчення статистичних даних щодо впливу цих небезпек на здоров'я населення. Аналітична частина Обрати один вид небезпеки (наприклад, забруднення повітря, вплив шуму або стресові фактори). Провести аналіз його впливу на організм людини. Практична частина Виконати моделювання можливих наслідків дії обраної небезпеки. Розробити інфографіку або таблицю з варіантами захисту та профілактики. Обговорення та висновки Провести дискусію у групах щодо можливих заходів безпеки. Запропонувати зміни у міському середовищі, які можуть покращити безпеку мешканців.	2	1
3	Практичне завдання 3: Правове регулювання та управління професійною безпекою Мета завдання: Формування навичок роботи з нормативно-правовими актами у сфері охорони праці та професійної безпеки. Зміст: Вступна частина Ознайомлення з основними законодавчими актами України та міжнародними нормами в сфері охорони праці. Вивчення відповідальності роботодавців і працівників за дотримання правил охорони праці. Практична частина Розгляд конкретного кейсу (наприклад, виробничий нещасний випадок). Визначення, які нормативні акти регулюють цей випадок. Аналіз відповідальності роботодавця та працівника. Оформлення результатів Скласти юридичний висновок із зазначенням можливих санкцій. Розробити рекомендації для покращення дотримання норм безпеки.	2	0,5

4	Практичне завдання 4: Охорона здоров'я працівників та гігієна праці Мета завдання: Розвиток навичок аналізу умов праці та розробки заходів щодо покращення гігієни праці. Зміст: Теоретичне опрацювання Ознайомлення з принципами гігієни праці. Визначення основних чинників, що впливають на умови праці. Практична частина Провести аналіз умов праці в закладі харчування. Виконати заміри рівня шуму, освітлення, температури. Оцінити ризики за допомогою стандартних показників. Формування рекомендацій Розробити план покращення умов праці. Запропонувати заходи щодо дотримання норм гігієни.	2	0,5
5	Практичне завдання 5: Обов'язки роботодавців щодо охорони праці Мета завдання: Формування навичок управління професійними ризиками та розробки заходів з безпеки праці. Зміст: Теоретична частина Вивчення обов'язків роботодавців згідно з чинним законодавством. Ознайомлення з міжнародними стандартами безпеки. Практична частина Провести аналіз інструкцій із техніки безпеки на підприємстві. Запропонувати покращення існуючих інструкцій. Розробити план дій на випадок аварійних ситуацій. Презентація та висновки Провести обговорення розроблених заходів у групах.	2	1
6	Практичне завдання 6: Оцінка ризиків та управління пожежною безпекою Мета завдання: Навчити студентів ідентифікувати ризики пожежної безпеки та розробляти ефективні заходи захисту. Зміст: Теоретична підготовка Ознайомлення з принципами пожежної безпеки. Вивчення законодавчих вимог щодо пожежної безпеки. Практична частина Оцінка протипожежного стану об'єкта. Визначення потенційних ризиків виникнення пожежі. Розробка плану евакуації. Підготовка звіту та висновки Створення документації щодо покращення протипожежних заходів.	2	0,5

7	Практичне завдання 7: Організація цивільного захисту Мета завдання: Ознайомлення з методами організації цивільного захисту та реагування на надзвичайні ситуації. Зміст: Теоретична частина Ознайомлення із законодавством щодо цивільного захисту. Визначення основних ризиків у регіоні. Практична частина Розробка плану евакуації для закладу ресторанного бізнесу. Створення пам'ятки для працівників. Моделювання кризової ситуації та розробка плану реагування.	2	0,5
---	---	---	-----

8	Практичне завдання 8: Охорона праці на підприємствах харчової промисловості та в ресторанному бізнесі: ризики та заходи безпеки Мета завдання: Формування навичок аналізу ризиків охорони праці у харчовій промисловості та розробка ефективних заходів для підвищення безпеки працівників. Зміст завдання: Вступна частина Ознайомлення з особливостями охорони праці у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу. Вивчення основних ризиків у цій галузі, включаючи: Фізичні (порізи, опіки, падіння, робота з гарячими поверхнями, обладнанням). Хімічні (вплив миючих засобів, консервантів, харчових добавок). Біологічні (мікроорганізми, зараження продуктів). Психофізіологічні (високе навантаження, стрес, ненормований графік роботи). Аналітичний етап Провести аналіз робочих місць на прикладі реального ресторану, кафе або виробничого підприємства. Оцінити потенційні ризики та небезпечні ситуації для персоналу (кухарів, офіціантів, прибиральників, адміністраторів). Використати методику оцінки ризиків (матриця ймовірності та наслідків). Практична частина Розробка заходів безпеки: Запропонувати заходи для зменшення впливу шкідливих чинників. Створити коротку інструкцію для персоналу ресторану з техніки безпеки. Розробити пам'ятку щодо першої допомоги у разі опіків, порізів чи інших травм. Моделювання ситуації: Студенти обирають один з можливих ризиків (наприклад, пожежа на кухні, випадкове потрапляння миючого засобу в їжу, отруєння клієнта). Створюють покроковий план дій у разі виникнення цієї ситуації. Презентують свої рішення групі. Підготовка звіту та висновки Студенти оформлюють результати у вигляді звіту або презентації, де: Пояснюють виявлені ризики. Пропонують методи їх усунення. Розробляють заходи для покращення умов праці у харчовій сфері. Обговорюють результати у групі, аналізують можливі покращення системи безпеки в ресторанному бізнесі.	2	1
	Всього годин:	16	6

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Ознайомлення з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.

6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми (теми рефератів та доповідей)	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Забезпечення безпеки людини в життєвому середовищі. Виявлення джерел небезпеки та оцінка ризиків їхнього впливу Самостійне вивчення передбачає аналіз основних понять безпеки життєдіяльності, класифікацію небезпек за джерелом їх походження (природні, техногенні, соціальні, екологічні) та розгляд методів ідентифікації потенційних загроз у життєвому середовищі. Особливу увагу необхідно приділити оцінці ризиків впливу небезпечних факторів на здоров'я людини та методам їх мінімізації. Тематика рефератів: Екологічні фактори та їх вплив на безпеку людини. Методи ідентифікації небезпечних зон у міському середовищі. Хімічні та фізичні ризики у життєвому середовищі: способи їх мінімізації. Соціальні небезпеки сучасного суспільства та методи їх запобігання. Роль державних і міжнародних організацій у забезпеченні безпеки людини.	8	10,5
2	Тема 2. Небезпеки життєвого середовища: їхні прояви та оцінка впливу на людину Самостійне опрацювання включає вивчення основних видів небезпек життєвого середовища (хімічних, фізичних, біологічних, соціальних, психологічних), їх впливу на організм людини та методів оцінки ризиків. Необхідно дослідити способи запобігання негативним наслідкам небезпек та особливості управління ними у сучасному урбанізованому просторі. Тематика рефератів: Забруднення навколишнього середовища та його вплив на людину. Соціально-психологічні ризики у сучасному суспільстві. Вплив електромагнітного випромінювання на здоров'я. Радіаційна безпека та методи захисту населення. Біологічні небезпеки та їх профілактика.	7	9,5
3	Тема 3. Правове регулювання та управління професійною безпекою і охороною здоров'я працівників Самостійна робота включає аналіз законодавчих актів України та міжнародних норм у сфері охорони праці, розгляд принципів державної політики у сфері безпеки праці та ознайомлення з функціями Державної служби України з питань праці. Особлива увага приділяється відповідальності роботодавців і працівників за дотримання норм охорони праці та організації безпечних умов на підприємствах. Тематика рефератів: Міжнародні стандарти у сфері охорони праці. Відповідальність роботодавців за порушення норм охорони праці. Державний контроль у сфері професійної безпеки. Права та обов'язки працівників щодо дотримання охорони праці. Вплив страхових механізмів на професійну безпеку.	7	10

4	Тема 4. Охорона здоров'я працівників та гігієна праці. Аналіз умов праці за важкістю та інтенсивністю Самостійне вивчення передбачає розгляд фізіологічних та психологічних аспектів безпечної праці, аналіз впливу шкідливих факторів на здоров'я працівників, методів оцінки важкості та інтенсивності трудового процесу. Також необхідно ознайомитися з методами забезпечення оптимального мікроклімату на робочих місцях, принципами гігієни праці та заходами профілактики професійних захворювань. Тематика рефератів: Виробничі шкідливі фактори та їх вплив на організм людини. Гігієна праці у харчовій промисловості. Методи оцінки важкості трудового процесу. Ергономічні підходи до організації робочих місць. Психоемоційні фактори у професійній діяльності.	7	10
5	Тема 5. Обов'язки роботодавців щодо охорони праці та управління ризиками на робочих місцях Самостійна робота передбачає дослідження основних обов'язків роботодавців щодо охорони праці, аналіз методів оцінки ризиків на виробництві, особливостей проведення інструктажів та навчання працівників. Додатково розглядається порядок розслідування нещасних випадків і механізми запобігання травматизму. Тематика рефератів: Політика безпеки на підприємстві. Методики оцінки професійних ризиків. Вплив корпоративної культури на безпеку праці. Система мотивації для дотримання норм охорони праці. Аналіз нещасних випадків та методи їх запобігання.	7	9,5
6	Тема 6. Оцінка ризиків та управління пожежною і техногенною безпекою Самостійне вивчення охоплює основи пожежної безпеки, аналіз основних причин виникнення пожеж на виробництві та у громадських закладах, а також методи їх запобігання та ліквідації. Розглядаються вимоги до систем пожежної сигналізації, автоматичних засобів пожежогасіння та евакуаційних заходів. Значна увага приділяється оцінці ризиків техногенних катастроф, їх прогнозуванню, методам запобігання та мінімізації наслідків. Досліджуються основні принципи розробки планів цивільного захисту підприємств і заходи з підвищення рівня безпеки у виробничих умовах. Тематика рефератів: Причини та наслідки техногенних аварій в Україні та світі. Системи протипожежного захисту на підприємствах: сучасні рішення. Планування та організація евакуації у випадку пожежі. Методи оцінки ризиків пожежної небезпеки у закладах громадського харчування. Використання засобів індивідуального захисту для пожежної безпеки.	7	10

7	Тема 7. Організація та управління цивільним захистом Самостійна робота включає вивчення структури системи цивільного захисту України, її нормативно-правового забезпечення та функціональних обов'язків державних органів і місцевих адміністрацій у сфері надзвичайних ситуацій. Аналізуються методи запобігання та ліквідації наслідків природних і техногенних катастроф, організація аварійно-рятувальних заходів та правила поведінки населення в екстремальних умовах. Особлива увага приділяється плануванню евакуаційних заходів, обладнанню захисних споруд, а також інформаційному забезпеченню громадськості щодо реагування на надзвичайні ситуації. Тематика рефератів: Система цивільного захисту в Україні: структура, завдання, повноваження. Евакуаційні заходи у разі природних та техногенних катастроф. Захисні споруди цивільного захисту та їх ефективність. Роль інформаційного забезпечення в системі цивільного захисту. Досвід інших країн у сфері організації цивільного захисту.	8	10
8	Тема 8. Охорона праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі Самостійне вивчення включає аналіз ризиків, пов'язаних із специфікою праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі, дослідження основних вимог до організації безпечного виробничого середовища та забезпечення санітарно-гігієнічних норм. Особлива увага приділяється впровадженню системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) для контролю безпеки продуктів харчування та профілактиці харчових отруєнь. Вивчаються правила техніки безпеки для працівників харчової сфери, особливості зберігання, транспортування та обробки харчових продуктів, а також заходи щодо зменшення травматизму на виробництві. Тематика рефератів: Вимоги до безпеки праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі. Впровадження системи НАССР як елемента управління безпекою харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничих процесів у закладах громадського харчування. Професійні ризики для працівників харчової промисловості та методи їх мінімізації. Основні причини травматизму у ресторанному бізнесі та заходи його профілактики.	9	10,5
Усього		60	80

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання
	Для екзамену
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%
підсумковий контроль	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

Питання до заліку

1. Що таке безпека життєдіяльності та які її основні концепції?
2. Які є основні джерела небезпеки в життєвому середовищі людини?
3. Як проводиться оцінка ризиків впливу небезпек на здоров'я людини?
4. Які методи використовуються для ідентифікації джерел небезпеки?
5. Як екологічні фактори впливають на безпеку життєдіяльності?
6. Які заходи зниження ризиків у побутовому середовищі ви знаєте?
7. Яка роль державних органів у забезпеченні безпеки життєдіяльності населення?
8. Які є хімічні небезпеки в життєвому середовищі та як вони впливають на людину?
9. Як фізичні фактори, такі як шум та вібрація, впливають на здоров'я людини?
10. Які є психологічні небезпеки в умовах сучасного міста?
11. Як проводиться оцінка впливу біологічних небезпек на населення?
12. Що таке комплексна оцінка небезпек життєвого середовища?
13. Яка законодавча база регулює охорону праці в Україні?
14. Які міжнародні стандарти впливають на систему охорони праці в Україні?
15. Як організовується управління професійною безпекою на підприємствах?
16. Яка відповідальність роботодавців за порушення вимог охорони праці?
17. Яка роль інспекційного контролю у забезпеченні охорони праці?
18. Що таке гігієна праці і які її основні принципи?
19. Які методи оцінки умов праці за важкістю та інтенсивністю існують?
20. Які заходи з покращення умов праці ви знаєте?
21. Як ергономічні підходи впливають на організацію робочих місць?
22. Які основні обов'язки роботодавців щодо охорони праці?
23. Які методи управління професійними ризиками існують?
24. Як розробляється політика безпеки на підприємстві?
25. Як організовується навчання та інструктажі з охорони праці для працівників?
26. Як проводиться аналіз і розслідування нещасних випадків на виробництві?
27. Які методи оцінки пожежних ризиків ви знаєте?
28. Як організовується система протипожежного захисту на підприємствах?
29. Що таке техногенні ризики і як вони впливають на виробничу діяльність?
30. Які заходи забезпечення пожежної та техногенної безпеки існують?
31. Як планується евакуація на випадок пожежі та інших надзвичайних ситуацій?
32. Які засоби індивідуального захисту використовуються для пожежної безпеки?
33. Що таке система цивільного захисту і яка її структура в Україні?
34. Як проводиться планування заходів цивільного захисту на підприємствах?
35. Які заходи захисту населення в надзвичайних ситуаціях ви знаєте?
36. Яка роль захисних споруд у системі цивільного захисту?
37. Як створюються резерви матеріальних засобів для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій?
38. Які особливості охорони праці в харчовій промисловості існують?
39. Які основні ризики та їх оцінка у ресторанному бізнесі?
40. Які санітарно-гігієнічні норми застосовуються на підприємствах харчової промисловості?
41. Як організовується навчання та інструктажі з охорони праці для працівників ресторанного бізнесу?
42. Що таке НАССР система і як вона впроваджується в ресторанному бізнесі?
43. Які види професійних ризиків існують?
44. Як проводиться аналіз впливу шкідливих факторів на здоров'я працівників?
45. Які методи запобігання нещасним випадкам на виробництві існують?
46. Як організовується система медичних оглядів для працівників?
47. Що таке управління ризиками на робочих місцях і які методи використовуються?

48. Які заходи щодо забезпечення безпечних умов праці під час виробничої діяльності ви знаєте?
49. Яка роль працівників у забезпеченні безпеки праці на підприємстві?
50. Як проводиться інструктаж нових працівників щодо безпечного виконання робіт?
51. Які методи захисту від хімічних речовин використовуються на виробництві?
52. Як організовується система контролю умов праці на підприємстві?
53. Які методи оцінки важкості фізичної праці існують?
54. Як проводиться оцінка психофізіологічних ризиків на робочих місцях?
55. Які заходи зниження ризиків від фізичних факторів ви знаєте?
56. Як проводиться інвентаризація небезпечних речовин на підприємстві?
57. Які заходи безпеки застосовуються під час роботи з обладнанням високої напруги?
58. Як організовується система навчання з питань техногенної безпеки?
59. Які методи забезпечення пожежної безпеки в офісних приміщеннях існують?
60. Як проводиться планування та організація евакуаційних заходів?
61. Яка роль інженера з охорони праці на підприємстві?
62. Як організовується система моніторингу ризиків на робочих місцях?
63. Які заходи безпеки застосовуються під час роботи на висоті?
64. Як проводиться оцінка ризиків в умовах роботи з небезпечними речовинами?
65. Які методи захисту від електромагнітного випромінювання існують?
66. Як організовується система управління безпекою праці на виробничих об'єктах?
67. Які заходи безпеки застосовуються під час роботи в умовах підвищеного шуму?
68. Як проводиться навчання працівників правилам поведінки в надзвичайних ситуаціях?
69. Які методи забезпечення безпеки під час проведення зварювальних робіт існують?
70. Як проводиться оцінка та управління ризиками в умовах роботи на виробничих лініях?

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ
(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
<i>Загальний результат оцінювання</i>			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множить на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множить на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);-
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59

балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Конспект лекцій з дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко, І.В. Безбах. Одеса: МГУ, 2024. 25 с.
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко, І.В. Безбах. Одеса: МГУ, 2024. 20 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко, І.В. Безбах. Одеса: МГУ, 2024. 15 с.
4. Безпека життєдіяльності : підручник / О.І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 448 с.
5. Основи охорони праці : підручник / О.І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 264 с.

Допоміжна

6. Основи професійної безпеки та здоров'я людини : підручник / В.В. Березуцький та ін. Харків : НТУ ХПІ, 2018. 553 с.
7. Цивільний захист: підручник / О.І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 264 с.
8. Кодекс цивільного захисту України : Закон України від 02.10.2012 р. № 5403-VI. Дата оновлення: 17.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>(дата звернення: 25.08.2020).

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect. URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
2. Інформаційні ресурси. Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.08.2024).

3. Бази даних OvidSP: URL:<http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
5. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 р. № 2694-XII. Дата оновлення: 05.12.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>(дата звернення: 25.08.2024).
6. Кодекс законів про працю України : Закон України № 322-VIII. Дата оновлення: 03.12.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення: 25.08.2020).
7. Державна служба України з надзвичайних ситуацій: веб-сайт. URL: <https://www.dsns.gov.ua>