



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну – посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com
професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., доцент Безбах Ігор Віталійович	096 519 90 52	Igorbezbakh1003@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «Охорона праці та безпека життєдіяльності» є обов'язковим компонентом освітньої програми. 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 (харчової промисловості та ресторанного господарства) 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 навчатися 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.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
3	90	14 / 4	16 / 6	60/ 80	1	1	Обов'язкова

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. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія систем автоматизованого проєктування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проекційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

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 їх впливу Питання для самостійної підготовки: 1. Що таке безпека життєдіяльності та її значення для працівників харчової галузі? 2. Класифікація небезпек у харчовій промисловості (природні, техногенні, соціальні, екологічні). 3. Основні види професійних ризиків у ресторанному бізнесі. 4. Оцінка ризиків у харчовому виробництві: методи аналізу та управління. 5. Вплив факторів навколишнього середовища на безпеку працівників та споживачів закладів ресторанного господарства. 6. Механізми захисту від небезпечних факторів на підприємствах харчової промисловості. 7. Роль санітарно-гігієнічних норм у забезпеченні безпеки працівників та клієнтів.	8	10,5

	Індивідуальне завдання Тема: Аналіз небезпечних факторів на харчовому підприємстві та їх вплив на безпеку працівників Студент може обрати один із варіантів виконання: Аналіз робочого середовища кухні ресторану – визначити потенційні ризики (високі температури, гострі предмети, забруднення, слизька підлога) та розробити заходи щодо їх усунення. Визначення небезпек у виробничих цехах харчової промисловості – оцінити вплив хімічних речовин, фізичних факторів та шкідливих мікроорганізмів на працівників. Розробка пам'ятки з основних правил безпеки для кухарів, кондитерів або технологів харчової промисловості. Теми для доповідей та рефератів: - Методи оцінки ризиків на харчових підприємствах. - Фактори ризику у закладах ресторанного бізнесу та методи їх попередження. - Вплив шкідливих умов праці на здоров'я персоналу харчових підприємств. - Основні принципи екологічної безпеки у харчовому виробництві. - Використання сучасних технологій для моніторингу небезпечних умов праці.		
2	Тема 2. Небезпеки життєвого середовища: їхні прояви та оцінка впливу на людину Питання для самостійної підготовки: - Класифікація небезпек у закладах ресторанного господарства. - Вплив біологічних, хімічних і фізичних небезпек на безпеку працівників ресторанного бізнесу. - Радіаційна безпека в харчовій промисловості. - Вплив електромагнітного випромінювання на персонал харчових виробництв. - Соціальні небезпеки у закладах ресторанного господарства (конфлікти, ризики нападу, отруєння). Індивідуальне завдання Тема: Аналіз небезпек у закладах ресторанного господарства та харчових підприємствах Студент може обрати один із варіантів виконання: Дослідження впливу забрудненого повітря на умови праці кухарів та кондитерів. Аналіз впливу мікробіологічних ризиків на безпеку персоналу та відвідувачів ресторанів. Розробка рекомендацій щодо зменшення впливу фізичних факторів ризику на працівників кухонь. Теми для доповідей та рефератів: - Радіаційні та електромагнітні ризики у харчовій промисловості. - Біологічні загрози у ресторанному бізнесі та методи боротьби з ними. - Вплив токсичних речовин на організм працівників харчової галузі. - Соціальні небезпеки у закладах ресторанного господарства: аналіз ризиків. - Оцінка ризиків впливу шкідливих речовин на здоров'я персоналу харчових підприємств.	7	9,5

3	Тема 3. Правове регулювання та управління професійною безпекою і охороною здоров'я працівників Питання для самостійної підготовки: 1. Які основні законодавчі акти України регулюють безпеку праці у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу? 2. Які вимоги висуває Кодекс цивільного захисту України до підприємств харчової галузі у воєнний час? 3. Як змінилося законодавче регулювання охорони праці у зв'язку з воєнним станом в Україні? 4. Які міжнародні стандарти (ISO, HACCP) застосовуються у сфері безпеки праці у харчовій промисловості? 5. Які обов'язки роботодавця та працівника щодо забезпечення безпечних умов праці? 6. Які штрафні санкції передбачені для підприємств за порушення норм охорони праці? 7. Як відбувається розслідування нещасних випадків на виробництві та в закладах ресторанного господарства? 8. Які є основні документи, що регулюють санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу ресторанів та харчових підприємств? 9. Як держава контролює дотримання законодавства щодо безпеки праці на підприємствах під час воєнного стану? Індивідуальне завдання Тема: Аналіз правового регулювання безпеки праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі Студент може обрати один із варіантів виконання: 1. Аналіз змін у законодавстві України щодо безпеки праці у період війни – оцінити особливості регулювання праці та охорони здоров'я працівників під час воєнного стану. 2. Дослідження стандартів безпеки HACCP у закладах ресторанного господарства – проаналізувати, як система HACCP впливає на безпеку працівників та продукції. 3. Розгляд відповідальності роботодавців за порушення норм охорони праці – дослідити випадки, коли підприємства харчової галузі були оштрафовані за недотримання правил безпеки. Теми для доповідей та рефератів: 1. Огляд змін у законодавстві України щодо безпеки праці під час війни. 2. Відповідальність підприємств харчової промисловості за недотримання стандартів безпеки. 3. Міжнародні стандарти безпеки праці у харчовій промисловості (ISO 45001, HACCP). 4. Санітарні та гігієнічні вимоги до роботи персоналу закладів ресторанного господарства. 5. Аналіз випадків порушень техніки безпеки на харчових підприємствах України.	7	10
4	Тема 4. Охорона здоров'я працівників та гігієна праці. Аналіз умов праці за важкістю та інтенсивністю Питання для самостійної підготовки: 1. Які основні фактори впливають на здоров'я працівників харчової промисловості та ресторанного бізнесу? 2. Як підвищене навантаження та стрес на робочому місці впливають на здоров'я персоналу? 3. Які професійні захворювання найчастіше зустрічаються у працівників харчової промисловості? 4. Як війна вплинула на психологічний стан працівників закладів ресторанного господарства? 5. Які заходи роботодавці повинні вживати для підтримки психоемоційного здоров'я персоналу?	7	10

	6. Як організувати робоче місце кухаря, щоб мінімізувати професійні ризики? 7. Які основні вимоги до вентиляції, освітлення та температурного режиму у харчових виробництвах? Індивідуальне завдання Тема: Аналіз умов праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі Студент може обрати один із варіантів виконання: 1. Оцінка ергономіки робочого місця кухаря – дослідити, як правильна організація робочої зони зменшує ризик травматизму. 2. Аналіз санітарних умов у ресторанах під час війни – розглянути, як змінилися вимоги до гігієни у воєнний період. 3. Дослідження впливу психологічного навантаження на персонал закладів ресторанного господарства – оцінити рівень стресу працівників під час нестабільної економічної ситуації. Теми для доповідей та рефератів: 1. Гігієна праці на підприємствах харчової промисловості: сучасні вимоги. 2. Вплив професійних факторів на здоров'я працівників закладів ресторанного господарства. 3. Організація психологічної підтримки персоналу в умовах кризи та війни. 4. Особливості ергономіки на підприємствах харчової промисловості. 5. Вплив змін клімату на умови праці у харчовій промисловості.		
5	Тема 5. Обов'язки роботодавців щодо охорони праці та управління ризиками на робочих місцях Питання для самостійної підготовки: 1. Які основні обов'язки роботодавців у сфері охорони праці на харчових підприємствах і в закладах ресторанного господарства? 2. Як проводиться оцінка професійних ризиків на харчових підприємствах? 3. Які види інструктажів з охорони праці обов'язкові для працівників ресторанів та харчових виробництв? 4. Як війна вплинула на обов'язки роботодавців щодо безпеки праці? 5. Які особливості роботи закладів ресторанного господарства під час воєнного стану? 6. Як відбувається розслідування нещасних випадків на виробництві та в ресторанах? 7. Які санкції загрожують підприємствам за недотримання норм безпеки праці? 8. Які заходи вживаються на харчових підприємствах для мінімізації ризиків у випадку обстрілів та надзвичайних ситуацій? Індивідуальне завдання Тема: Розробка стратегії управління ризиками на підприємстві харчової промисловості або у ресторані Студент може обрати один із варіантів виконання: 1. Аналіз інструктажів з техніки безпеки в ресторанах та кафе – розробити рекомендації щодо покращення системи навчання персоналу. 2. Дослідження заходів безпеки в умовах воєнного стану – розглянути способи захисту працівників від наслідків бойових дій.	7	9,5

	3. Розробка алгоритму дій для роботодавця у разі нещасного випадку на підприємстві – підготувати покрокову інструкцію для керівників закладів ресторанного господарства. Теми для доповідей та рефератів: 1. Оцінка ризиків у ресторанному бізнесі: методи та технології. 2. Нові виклики для роботодавців у сфері безпеки праці в умовах воєнного стану. 3. Контроль за дотриманням охорони праці в закладах ресторанного господарства. 4. Досвід міжнародних харчових компаній у сфері управління ризиками. 5. Санітарні та гігієнічні вимоги до персоналу під час роботи у кризових умовах.		
6	Тема 6. Оцінка ризиків та управління пожежною і техногенною безпекою Питання для самостійної підготовки: 1. Основні причини пожеж на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства. 2. Які заходи протипожежної безпеки застосовуються у харчових виробництвах та ресторанах? 3. Які види систем протипожежного захисту використовуються на підприємствах харчової промисловості? 4. Як правильно організувати евакуацію персоналу та відвідувачів у разі пожежі? 5. Які техногенні загрози найбільш актуальні для харчових підприємств в умовах війни? 6. Як проводиться навчання персоналу закладів ресторанного господарства з пожежної безпеки? 7. Як харчові підприємства повинні діяти у разі ракетного обстрілу або вибуху? 8. Як правильно облаштувати безпечне укриття для персоналу ресторанів у разі повітряної тривоги? Індивідуальне завдання Тема: Розробка заходів з протипожежної безпеки для харчового підприємства або ресторану Студент може обрати один із варіантів виконання: 1. Аналіз причин та наслідків пожеж у ресторанах і кафе – дослідити реальні випадки загорянь у закладах ресторанного господарства та запропонувати заходи їх попередження. 2. Розробка плану евакуації для закладу ресторанного господарства – створити детальну схему евакуаційних шляхів і правил поведінки у разі пожежі. 3. Дослідження пожежних вимог для підприємств харчової промисловості – розглянути нормативні акти та стандарти щодо пожежної безпеки на виробництвах. Теми для доповідей та рефератів: 1. Протипожежна безпека у закладах ресторанного господарства: сучасні виклики. 2. Аналіз надзвичайних ситуацій на харчових підприємствах: причини та наслідки. 3. Організація безпеки персоналу під час евакуації з ресторанів у разі надзвичайної ситуації. 4. Протипожежні системи та технології на підприємствах харчової промисловості. 5. Забезпечення життєдіяльності персоналу підприємств у разі техногенних аварій.	7	10
7	Тема 7. Організація та управління цивільним захистом. Захист населення, територій, майна та довкілля від надзвичайних ситуацій Питання для самостійної підготовки: 1. Яка роль системи цивільного захисту у сфері харчової промисловості?	8	10

	2. Які заходи цивільного захисту підприємства повинні вживати в умовах війни? 3. Як підприємства ресторанного господарства можуть допомагати населенню під час кризових ситуацій? 4. Які нормативно-правові документи регулюють цивільний захист на підприємствах харчової промисловості? 5. Як правильно облаштувати укриття для персоналу закладів ресторанного господарства? 6. Які сучасні системи раннього попередження можуть використовувати підприємства харчової галузі? 7. Як правильно діяти працівникам харчової галузі у разі хімічної чи біологічної загрози? Індивідуальне завдання Тема: Розробка плану дій підприємства харчової промисловості у разі надзвичайних ситуацій Студент може обрати один із варіантів виконання: 1. Розробка інструкції з цивільного захисту для ресторанів. 2. Аналіз кейсів допомоги ресторанного бізнесу населенню у кризових ситуаціях. 3. Оцінка ризиків для підприємств харчової промисловості у воєнний період.		
8	Тема 8. Охорона праці на підприємствах харчової промисловості та в ресторанному бізнесі: ризики та заходи безпеки Загальний опис теми Безпека праці на підприємствах харчової промисловості та у сфері ресторанного бізнесу є критично важливим аспектом функціонування галузі, адже персонал цих закладів піддається різним професійним ризикам: • Фізичні ризики: робота з гарячим обладнанням, гострими предметами, електроприладами. • Хімічні ризики: контакт з мийними засобами, харчовими добавками, консервантами. • Біологічні ризики: контакт з мікроорганізмами, пліснявою, шкідливими бактеріями. • Психоемоційні ризики: стрес через високу інтенсивність роботи, контакт із клієнтами, фізичне навантаження. • Механічні ризики: падіння на слизькій підлозі, удари важкими предметами, робота з конвеєрними лініями. Окремо слід розглянути ризики, пов'язані з воєнним станом в Україні: • можливість ракетних обстрілів, • проблеми з електропостачанням, • ризик роботи в умовах аварійних відключень води, тепла, • необхідність організації бомбосховищ та безпечних зон для персоналу. Питання для самостійної підготовки: 1. Які основні небезпечні фактори для персоналу харчових виробництв та ресторанів? 2. Які види травматизму найбільш поширені у сфері ресторанного господарства? 3. Які заходи безпеки повинні бути запроваджені на підприємствах харчової промисловості? 4. Як війна вплинула на дотримання норм охорони праці у ресторанному бізнесі? 5. Які міжнародні стандарти регулюють безпеку праці у харчовій промисловості? 6. Як правильно організувати робоче місце кухаря чи кондитера для мінімізації ризиків?	9	10,5

	7. Які обов'язкові елементи особистого захисту повинні використовувати працівники закладів ресторанного господарства? 8. Як діяти персоналу ресторану у разі раптового відключення електроенергії або водопостачання? 9. Які заходи вживаються для забезпечення безпечного зберігання та транспортування харчових продуктів? 10. Як організувати евакуацію персоналу та відвідувачів ресторану у разі надзвичайної ситуації? Індивідуальне завдання Тема: Аналіз ризиків для працівників харчової промисловості та ресторанного бізнесу та розробка заходів безпеки Студент може обрати один із варіантів виконання: Оцінка травмонебезпечних місць на кухні ресторану – проаналізувати ризики роботи кухарів, офіціантів, кондитерів, запропонувати заходи для їх усунення. Аналіз впливу хімічних факторів на здоров'я персоналу закладів ресторанного господарства – дослідити небезпеку впливу мийних засобів, добавок, барвників. Розробка пам'ятки щодо першої домедичної допомоги при травмах у ресторанах та на харчових виробництвах – підготувати наочні рекомендації для працівників щодо дій у разі порізів, опіків, ударів. Оцінка психоемоційного навантаження на персонал закладів ресторанного господарства – розглянути фактори стресу, запропонувати заходи для підтримки психологічного здоров'я. Дослідження впливу воєнного стану на безпеку праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі – зібрати факти про реальні виклики, з якими стикаються підприємства в умовах війни. Теми для доповідей та рефератів: - Аналіз найпоширеніших виробничих травм у сфері ресторанного бізнесу. - Вимоги до робочого середовища у харчовій промисловості та їх відповідність міжнародним стандартам. - Вплив професійних ризиків на здоров'я працівників закладів ресторанного господарства. - Забезпечення санітарно-гігієнічних норм на підприємствах харчової промисловості. - Стандарти НАССР та їх впровадження у сфері ресторанного бізнесу. - Організація робочого простору на кухні ресторану: вимоги та рекомендації щодо безпеки. - Пожежна безпека у закладах ресторанного господарства: аналіз типових порушень. - Роль особистих засобів захисту у збереженні здоров'я працівників харчових підприємств. - Як мінімізувати стрес у працівників закладів ресторанного господарства? - Використання технологій для контролю безпеки праці на харчових виробництвах.		
	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)
--	--

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
Загальний результат оцінювання			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 переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- 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 переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться 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 переведу балів середньоарифметична оцінка множиться 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;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- «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 іспиту)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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		
1-34	F	Незадовільно	Не зараховано

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. 28 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. 16 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.

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: 11.03.2024).
3. Бази даних OvidSP: URL:<http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.03.2024).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.03.2024).
5. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 р. № 2694-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>(дата звернення: 25.03.2024).
6. Кодекс законів про працю України : Закон України № 322-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення: 25.03.2020).
7. Державна служба України з надзвичайних ситуацій: веб-сайт. URL: <https://www.dsns.gov.ua>
8. Конституція України. Основний закон. – К., 1996. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/>
9. Про охорону праці: Закон України, 1992. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>