

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового  
інституту інноватики,  
природокористування та  
інфраструктури  
Василь БРИЧ



« \_\_\_\_\_ » 2024 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор з науково-педагогічної  
роботи  
Віктор ОСТРОВЕРХОВ



« \_\_\_\_\_ » 2024 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор навчально-наукового  
інституту новітніх освітніх  
технологій



Святослав ПИТЕЛЬ  
« \_\_\_\_\_ » 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

з дисципліни

**«Безпека життєдіяльності та охорона праці»**

ступінь вищої освіти – бакалавр  
галузь знань – 18 «Виробництво та технології»  
спеціальність – 181 Харчові технології  
освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»

**Кафедра агробіотехнологій**

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Іспит
Денна	2	3	30	30	4	8	48	120	3
Заочна	2	3	8	4	-	-	108	120	4

30.08.2024  
*[Signature]*

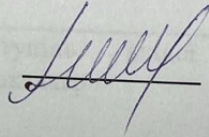
Тернопіль – 2024

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань **18 Виробництво та технології** спеціальності **181 Харчові технології** затвердженої Вченою радою ЗУНУ (протокол №11 від 26 червня 2024 р.).

Робочу програму склала к. т. н, доцент Людмила Бейко

Робоча програма розглянута та затверджена на засідання кафедри агробіотехнологій, протокол № 1 від 27 серпня 2024 р.

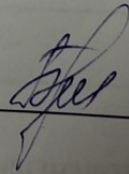
Завідувач кафедри



д. с.-г.н., с.н.с. Антін ШУВАР

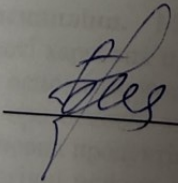
Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності «181 Харчові технології», протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.

Голова групи  
забезпечення спеціальності



к. т. н., доц. Людмила БЕЙКО

Гарант ОПП



к. т. н., доц. Людмила БЕЙКО

## СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

### 1. Опис дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

Дисципліна «Безпека життєдіяльності та охорона праці»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – ECTS 4	галузь знань 18 «Виробництво та технології»	<b>Статус дисципліни:</b> обов'язкова; <b>мова навчання:</b> українська.
Кількість залікових модулів - 5	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Рік підготовки: - 2 Семестр: – 3
Кількість змістових модулів - 2	Освітньо-професійна програма - бакалавр	Лекції: <i>Денна – 30 год.</i> <i>Заочна – 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 30 год.</i> <i>Заочна – 4 год.</i>
Загальна кількість годин – 120 год.		Індивідуальна робота: Денна – 3 Тренінг: Денна – 8 год. Самостійна робота: Денна – 48 год. Заочна – 1082 год.
Тижневих годин – 10, з них аудиторних – 4		Вид підсумкового контролю семестр 3 - іспит

## **2. Мета й завдання вивчення дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»**

### **2.1. Мета вивчення дисципліни**

Мета курсу «Безпека життєдіяльності та охорона праці» полягає в тому, щоб надати студентам базові знання та навички для забезпечення безпеки життєдіяльності та охорони праці в професійній діяльності, особливо в галузях агрономії та харчових технологій. Курс спрямований на ознайомлення студентів із законодавчими та нормативними вимогами, методами оцінки ризиків, запобігання нещасним випадкам і аваріям, а також впровадження заходів для збереження здоров'я працівників та безпеки робочого середовища.

Предметом дисципліни є вивчення теоретичних і практичних аспектів забезпечення безпеки людини в умовах професійної діяльності. Це включає дослідження фізичних, хімічних, біологічних та соціальних факторів, що впливають на безпеку життєдіяльності, а також розробку та впровадження заходів з охорони праці для запобігання професійним захворюванням, травмам, аваріям і катастрофам на робочому місці. Особлива увага приділяється ризикам, пов'язаним із специфічними умовами праці в агрономії та харчових технологіях, а також методам управління цими ризиками..

Дисципліна «Безпека життєдіяльності та охорона праці» презентує навчальний матеріал, який розкриває суть основних принципів, методів і засобів забезпечення безпечних умов праці, охорони здоров'я працівників, а також управління ризиками, пов'язаними з професійною діяльністю в аграрному секторі та харчових технологіях.

### **2.2. Завдання вивчення дисципліни**

- Основи законодавства та нормативні акти України щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності.
- Основні принципи організації безпечної праці на підприємствах аграрного та харчового секторів.
- Види та характеристику виробничих небезпек і ризиків, що виникають у професійній діяльності агрономів і технологів харчової промисловості.
- Методи оцінки та управління ризиками у сфері охорони праці.
- Способи забезпечення протипожежної безпеки та технічного захисту на робочих місцях.
- Основи надання першої медичної допомоги постраждалим у випадку нещасних випадків.

#### **Вміти:**

- Застосовувати знання законодавчих та нормативних актів щодо охорони праці у конкретних виробничих умовах.
- Ідентифікувати потенційні небезпеки та оцінювати ризики, пов'язані з професійною діяльністю у галузі агрономії та харчових технологій.
- Розробляти та впроваджувати заходи з безпеки та охорони праці на виробництві, відповідно до виявлених ризиків.
- Використовувати засоби індивідуального та колективного захисту на робочих місцях.
- Організовувати та проводити навчання і тренування з питань безпеки життєдіяльності та охорони праці.
- Надати першу медичну допомогу у разі нещасних випадків або аварійних ситуацій.

### **2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:**

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знанням

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

#### **2.4. Передумови для вивчення дисципліни.**

Передумови вивчення цієї дисципліни включають базові знання та навички, які допоможуть студентам краще засвоїти матеріал та застосовувати його на практиці. Вивчення курсу «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів із хімії, ботаніки, ґрунтознавства, основи геології, фізіології рослин з основами біохімії, агроекологія, сільськогосподарська фітопатологія та ентомологія.

Вивчення цієї дисципліни допомагає сформувати цілісний підхід до забезпечення безпеки та захисту здоров'я на робочому місці, що є важливим аспектом професійної підготовки в будь-якій галузі.

#### **2.5. Результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

### **3. Зміст дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці».**

#### **Тема 1. Вступ до дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»**

Поняття безпеки життєдіяльності та охорони праці. Історія та розвиток охорони праці та безпеки життєдіяльності. Важливість дисципліни для аграрної галузі та харчових технологій. Законодавчі та нормативні акти, що регламентують охорону праці в Україні.

#### **Тема 2. Правові та нормативні основи охорони праці**

Конституційні основи охорони праці. Закон України «Про охорону праці» та інші нормативні документи. Права та обов'язки роботодавців і працівників у сфері охорони праці. Державне управління охороною праці. Міжнародні стандарти та угоди з охорони праці.

#### **Тема 3. Організація охорони праці на підприємствах**

Основні принципи організації охорони праці. Структура та функції служби охорони праці на підприємствах. Планування та реалізація заходів з охорони праці. Документація з охорони праці. Навчання та інструктаж з охорони праці.

#### **Тема 4. Виробничі небезпеки і шкідливі фактори**

Класифікація виробничих небезпек і шкідливих факторів. Фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні фактори. Вплив небезпечних та шкідливих факторів на організм людини. Методи і засоби зниження впливу шкідливих факторів на виробництві.

#### **Тема 5. Управління ризиками у сфері охорони праці**

Основи управління ризиками. Методи ідентифікації та оцінки ризиків. Процедури управління ризиками на підприємстві. Моделі управління ризиками. Планування дій при виникненні аварійних ситуацій.

#### **Тема 6. Протипожежна безпека**

Нормативно-правове забезпечення протипожежної безпеки. Класифікація пожеж та їх причини. Протипожежний режим на підприємствах аграрної галузі та харчової промисловості. Засоби та системи пожежної сигналізації, пожежогасіння. План евакуації та дії у випадку пожежі.

#### **Тема 7. Електробезпека**

Основні поняття електробезпеки. Види уражень електричним струмом. Заходи безпеки при роботі з електроустановками. Нормативні вимоги та технічні заходи електробезпеки. Дії у випадку аварійних ситуацій, пов'язаних з електричним струмом.

#### **Тема 8. Засоби індивідуального та колективного захисту**

Види засобів індивідуального захисту (ЗІЗ) та їх застосування. Вибір та використання засобів колективного захисту. Нормативи та стандарти щодо ЗІЗ. Технічне обслуговування та зберігання ЗІЗ.

#### **Тема 9. Безпека праці в аграрному секторі.**

Специфічні небезпеки в аграрному секторі (механічні, хімічні, біологічні). Основи

організації безпечної праці на сільськогосподарських підприємствах. Використання сільськогосподарської техніки та засобів захисту. Заходи щодо запобігання нещасним випадкам в агрономії.

#### **Тема 10. Безпека праці на підприємствах харчової промисловості.**

Небезпеки та ризики на харчових виробництвах. Організація безпечної праці на підприємствах харчової промисловості. Гігієна та санітарні норми. Використання технологічного обладнання та техніка безпеки. Запобігання харчовим отруєнням та інфекціям.

#### **Тема 11. Перша медична допомога при нещасних випадках.**

Основи надання першої медичної допомоги. Типові нещасні випадки на виробництві та алгоритм дій. Специфічні прийоми першої допомоги при травмах, отруєннях, ураженнях електричним струмом. Практичні заняття з надання першої допомоги.

#### **Тема 12. Психологічні аспекти безпеки праці.**

Психологія безпеки праці. Вплив стресу та перевтоми на безпеку праці. Методи підвищення психологічної стійкості працівників. Формування безпечної поведінки на виробництві.

**4. Структура залікового кредиту навчальної дисципліни  
«Безпека життєдіяльності та охорона праці»**

	Кількість годин						Контрольні заходи
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Тренінг	Індивідуальна робота		
<b>Змістовий модуль I.</b>							
Тема 1. Вступ до дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»	2	2	4	4	3	Питання, кейси	
Тема 2. Правові та нормативні основи охорони праці.	2	2	4			Ділові ігри, питання	
Тема 3. Організація охорони праці на підприємствах.	2	2	4			Питання, кейси	
Тема 4. Виробничі небезпеки і шкідливі фактори.	2	2	4			Ділові ігри, питання	
Тема 5. Управління ризиками у сфері охорони праці.	2	2	4			Питання, кейси	
Тема 6. Протипожежна безпека.	2	2	4			Питання, кейси	
<b>Змістовий модуль 2.</b>							
Тема 7. Електробезпека.	2	2	4	4		Ділові ігри, питання	
Тема 8. Засоби індивідуального та колективного захисту	2	2	4	Питання, кейси			
Тема 9. Безпека праці в аграрному секторі.	4	4	4	Ділові ігри, питання			
Тема 10. Безпека праці на підприємствах харчової промисловості.	4	4	4	Ділові ігри, питання			
Тема 11. Перша медична допомога при нещасних випадках	2	2	4	Ділові ігри, питання			
Тема 12. Психологічні аспекти безпеки праці.	4	4	4	Ділові ігри, питання			
<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>120</b>	



## Заочна форма

	Кількість годин		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Змістовий модуль I.			
Тема 1. Вступ до дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»	1	1	8
Тема 2. Правові та нормативні основи охорони праці			8
Тема 3. Організація охорони праці на підприємствах.	1		8
Тема 4. Виробничі небезпеки і шкідливі фактори	1	1	8
Тема 5. Управління ризиками у сфері охорони праці			8
Тема 6. Протипожежна безпека.			8
Тема 7. Електробезпека.			10
Тема 8. Засоби індивідуального та колективного захисту			10
Тема 9. Безпека праці в аграрному секторі.	1	1	10
Тема 10. Безпека праці на підприємствах харчової промисловості.	1	1	10
Тема 11. Перша медична допомога при нещасних випадках	1		10
Тема 12. Психологічні аспекти безпеки праці.	1		10
<b>Разом</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>108</b>

### 5. Тематика практичних завдань з дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

#### Практичне заняття 1: Ознайомлення з нормативно-правовими актами з охорони праці

- Вивчення основних положень Закону України «Про охорону праці».
- Аналіз нормативних документів та інструкцій з охорони праці на підприємствах аграрного та харчового секторів.
- Ознайомлення з основними вимогами та рекомендаціями державних наглядових органів у сфері охорони праці.

#### Практичне заняття 2: Організація роботи служби охорони праці на підприємстві

- Визначення структури та функцій служби охорони праці на підприємстві.

- Розробка плану заходів з охорони праці.
- Створення та ведення документації з охорони праці.
- Проведення інструктажів з питань охорони праці.

### **Практичне заняття 3: Оцінка виробничих небезпек і ризиків**

- Ідентифікація небезпек на робочому місці.
- Оцінка ризиків з використанням методів (матриця ризиків, аналіз небезпек та критичних точок).
- Розробка рекомендацій щодо зниження ризиків та запобігання нещасним випадкам.

### **Практичне заняття 4: Розробка та реалізація заходів з управління ризиками**

- Розробка процедур управління ризиками на прикладі конкретного підприємства.
- Планування дій у разі аварійних ситуацій.
- Оцінка ефективності впроваджених заходів з управління ризиками.

### **Практичне заняття 5: Протипожежна безпека на підприємстві**

- Ознайомлення з системами пожежної сигналізації та пожежогасіння.
- Відпрацювання плану евакуації з приміщень у разі пожежі.
- Використання первинних засобів пожежогасіння (вогнегасники, пожежні крани тощо).
- Практичні заняття з гасіння умовної пожежі.

### **Практичне заняття 6: Електробезпека на робочому місці**

- Ідентифікація джерел електричних небезпек.
- Визначення категорій електробезпеки робітників.
- Відпрацювання практичних навичок роботи з електроустановками.
- Надання першої допомоги у випадку ураження електричним струмом.

### **Практичне заняття 7: Використання засобів індивідуального та колективного захисту**

- Ознайомлення з видами засобів індивідуального захисту (ЗІЗ) та їх характеристиками.
- Відпрацювання навичок використання ЗІЗ у різних виробничих умовах.
- Перевірка технічного стану засобів колективного захисту.
- Організація технічного обслуговування та зберігання ЗІЗ.

### **Практичне заняття 8: Безпека праці в агрономії**

- Визначення специфічних ризиків і небезпек в аграрному секторі.
- Практичне ознайомлення з методами безпечної експлуатації сільськогосподарської техніки.
- Розробка заходів щодо запобігання нещасним випадкам під час виконання польових робіт.

### **Практичне заняття 9: Безпека праці на харчових виробництвах.**

- Ідентифікація специфічних небезпек
- Практичні заняття з дотримання санітарних норм і правил гігієни.
- Використання технологічного обладнання та дотримання техніки безпеки.
- Розробка заходів з профілактики харчових отруєнь та інфекцій.

### **Практичне заняття 10: Перша медична допомога при нещасних випадках**

- Ознайомлення з основами надання першої допомоги.
- Практичні заняття з надання першої допомоги при травмах, отруєннях, ураженнях електричним струмом.
- Використання спеціальних медичних засобів та технічних засобів допомоги.

### **Практичне заняття 11: Психологічні аспекти безпеки праці**

- Аналіз факторів, що впливають на психологічний стан працівників.
- Ознайомлення з методами психологічної підготовки до безпечної роботи.
- Практичні заняття з формування безпечної поведінки працівників у стресових ситуаціях.

### **Практичне заняття 12: Підготовка до підсумкового контролю знань**

- Розв'язання типових завдань з охорони праці.
- Аналіз виробничих ситуацій та розробка заходів безпеки.
- Тестування та підготовка до іспиту з дисципліни.

## 6. Організація і проведення тренінгу.

Метою проведення тренінгу з дисципліни "Безпека життєдіяльності та охорона праці" є формування у учасників необхідних знань, умінь та навичок для забезпечення безпечних умов праці та мінімізації ризиків під час виконання професійних обов'язків. Порядок проведення тренінгу:

1. Вступна частина: Ознайомлення з метою тренінгу та короткий опис програми, представлення тривалості та ключових тем, які будуть розглядатися, огляд правил безпеки при роботі з обладнанням.

2. Практична частина полягає у:

### 1. Використання засобів індивідуального захисту (ЗІЗ)

- Завдання: Ознайомлення з різними видами ЗІЗ (шоломи, захисні окуляри, рукавиці, спеціальний одяг, протигази).
- Практика: Кожен учасник одягає ЗІЗ відповідно до завдання (наприклад, робота з небезпечними речовинами або в умовах підвищеного шуму).
- Мета: Навчити правильно використовувати та обирати необхідні засоби для захисту на робочому місці.

### 2. Надання першої домедичної допомоги

- Завдання: Вивчення основних прийомів надання першої допомоги (реанімація, допомога при порізах, опіках, електротравмах тощо).
- Практика: Використання манекенів або партнерів для відпрацювання технік серцево-легеневої реанімації (CPR), накладання джгутів або бинтів.
- Мета: Навчити швидко й правильно реагувати на нещасні випадки.

### 3. Дії у разі пожежі

- Завдання: Симуляція умов пожежі або евакуаційних дій.
- Практика: Проведення евакуації з приміщення через задимлену зону, використання вогнегасників для ліквідації невеликих загорянь.
- Мета: Навчити швидко та безпечно евакуюватися з небезпечної зони і правильно використовувати вогнегасники.

3. Обговорення результатів практики: аналіз роботи учасників, виявлення помилок, рекомендації з покращення, розгляд можливих проблем та шляхів їх вирішення під час експлуатації обладнання.

4. Підбивання підсумків: оцінювання знань та навичок, практичне завдання для перевірки засвоєного матеріалу, огляд ключових моментів.

## 7. Самостійна робота (комплексне практичне індивідуальне завдання)

**Мета завдання:** Закріпити теоретичні знання та розвинути практичні навички з безпеки життєдіяльності та охорони праці в умовах агропромислового виробництва або харчової промисловості, навчити студентів ідентифікувати потенційні ризики та розробляти заходи для їх мінімізації.

### **Завдання: Розробка програми з охорони праці для конкретного підприємства**

#### **Опис ситуації:**

Вам доручено розробити програму з охорони праці для уявного підприємства (на вибір: аграрне підприємство з вирощування сільськогосподарських культур або харчове підприємство з виробництва та обробки продуктів харчування). Програма повинна включати ідентифікацію потенційних небезпек, оцінку ризиків, розробку заходів з охорони праці та план дій у випадку аварійних ситуацій.

#### **Кроки для виконання завдання:**

##### 1. Опис підприємства:

- Виберіть тип підприємства (аграрне або харчове) і надайте короткий опис його діяльності.

- Опишіть основні процеси, що відбуваються на підприємстві, та типи робіт, які виконуються (наприклад, обробка ґрунту, посів, збирання врожаю або виготовлення продуктів, їх пакування, зберігання тощо).
- 2. **Ідентифікація небезпек і шкідливих факторів:**
  - Визначте потенційні небезпеки та шкідливі фактори, які можуть виникнути на підприємстві.
  - Класифікуйте ці небезпеки за їх природою (фізичні, хімічні, біологічні, психофізіологічні) і опишіть можливі наслідки їх впливу на працівників.
- 3. **Оцінка ризиків:**
  - Використовуючи методи оцінки ризиків (наприклад, матрицю ризиків), оцініть рівень ризиків для кожної ідентифікованої небезпеки.
  - Зробіть висновок щодо пріоритетності заходів для управління кожним ризиком.
- 4. **Розробка заходів з охорони праці:**
  - Розробіть конкретні заходи з охорони праці для кожної групи небезпек і шкідливих факторів.
  - Визначте засоби індивідуального та колективного захисту, які повинні використовуватися на підприємстві.
  - Розробіть інструкції з охорони праці для працівників, які мають виконувати ті чи інші види робіт.
- 5. **Протипожежна безпека:**
  - Складіть план дій на випадок пожежі.
  - Розробіть систему протипожежного захисту, включаючи вибір місць встановлення пожежних сповіщувачів та пожежогасильних засобів.
  - Опишіть порядок дій для евакуації працівників під час пожежі.
- 6. **План дій у випадку аварійних ситуацій:**
  - Розробіть план дій на випадок виникнення аварійних ситуацій (наприклад, витік хімічних речовин, вибух, масове ураження електричним струмом тощо).
  - Опишіть алгоритм надання першої медичної допомоги у разі нещасних випадків.
- 7. **Розробка програми навчання та інструктажу з охорони праці:**
  - Складіть програму навчання з охорони праці для працівників підприємства.
  - Опишіть форми та методи проведення інструктажів (вступний, первинний, повторний, позаплановий, цільовий).
- 8. **Моніторинг і контроль:**
  - Розробіть систему моніторингу та контролю за дотриманням вимог з охорони праці на підприємстві.
  - Опишіть методи контролю за технічним станом обладнання, інвентарю та засобів захисту.

## 8. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

### Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом

оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

## 10. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «**Безпека життєдіяльності та охорона праці**» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5		
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінги	Самостійна робота	Екзамен
Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №1-6.	Підсумкова письмова робота за темами №1-6.	Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №7-12.	Підсумкова письмова робота за темами №7-12.	Оцінка за виконання завдань за темами №1-3 тренінгу.	Оцінка за виконаний і представлений реферат на вибрану тему.	1. Теоретичні питання: 2 питання по 30 балів - max 60 балів. 2. Практичне завдання - max 30 балів <i>додаткове питання-10-б</i>

### Форми і критерії оцінювання

#### Поточне опитування під час заняття:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, тестових та практичних завдань.

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.

60–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки, відповіді на запитання нечіткі.

1–59 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.

Підсумкова оцінка за поточне опитування кожного модуля визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих під час занять в межах кожного модуля.

#### Модульний контроль:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, тестових та практичних завдань.

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.

60–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки, відповіді на запитання нечіткі.

1–59 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.

#### Самостійна робота:

90–100 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи повністю відповідає встановленим вимогам, містить елементи самостійного дослідження, а під час презентації результатів виконаного завдання здобувач демонструє знання і розуміння теми, викладає матеріал у логічній послідовності, показує уміння аналізувати і узагальнювати теоретичний і практичний матеріал та високий рівень підготовки презентації.

75–89 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи в основному відповідає встановленим вимогам, можуть бути несуттєві неточності, здобувач презентує матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення і висновки, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускається незначних помилок у формулюванні понять, розрахунках при розв'язанні практичних завдань, презентація роботи при цьому має незначні недоліки як за змістом, так і за оформленням.

60–74 бали – у виконаному здобувачем завданні для самостійної роботи на недостатньому рівні висвітлено проблему, яка досліджувалася, логічного не завершеного аналізу і оцінка стану об'єкту дослідження; наведені авторські пропозиції і рекомендації є загальними (без урахування особливостей об'єкту дослідження) і недостатньо обґрунтованими; здобувач припускається значних помилок у розрахунках при розв'язанні практичних завдань роботи; матеріал презентує фрагментарно, без логічної послідовності, відповіді на запитання нечіткі, презентація роботи при цьому має значні недоліки як за змістом, так і за оформленням.

1–59 балів – зміст виконаного здобувачем завдання для самостійної роботи не розкрито, оформлення і презентація роботи не відповідає встановленим вимогам, відповіді на запитання відсутні, неточні або неповні, не наведені шляхи вирішення проблеми або вони не обґрунтовані та випадкові.

Підсумкова оцінка за самостійну роботу визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих за виконання самостійної роботи під час вивчення дисципліни.

#### Тренінг:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст завдань тренінгу.

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.

60–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки, відповіді на запитання нечіткі.

1–59 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдань тренінгу, допускаючи при цьому суттєві неточності.

Підсумкова оцінка за тренінг визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих під час виконання різних завдань тренінгу.

Екзамен – вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу оцінюється від 0 до 100 балів як сума балів за виконані завдання. Екзаменаційний білет складається із:

двох теоретичних (проблемних) питань: 1 теоретичне питання, за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 30 балів, що в підсумку дає максимально 60 балів;

15–30 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, всебічно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповіді, глибоко та всебічно розкриває зміст завдання.

1–14 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному обсязі, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому суттєві неточності, відповіді на запитання нечіткі.

задач (практичних завдань): 1 задача, за розв'язання кожної із яких студент може отримати від 0 до 30 балів, що в підсумку дає максимально 30 балів;

15–30 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання і інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

5–14 балів – у достатньому обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, допускає несуттєві неточності та фрагментарно (без аргументації) інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

1–4 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених питань.

додаткове питання (для перевірки глибини знань), за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 10 балів.

### Шкала оцінювання:

За шкалою університету або ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

### 10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№ п/п	Найменування	Номер теми
1	Ноутбук	1-12
2	Мультимедійний проектор	1-12
3	Система дистанційного навчання ЗУНУ <i>moodle.wunu.edu.ua</i>	1-12
4	Пакет прикладних програм базових інформаційних технологій: <i>MS Office</i>	1-12
5	Телекомунікаційне програмне забезпечення ( <i>Internet Explorer, Opera, Google Chrome, Firefox</i> )	1-12





### Список рекомендованої літератури:

1. Алексєєв О. А., Мельников О. А., Дерій В. А. Основи охорони праці: навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2020.
2. Шевченко В. Г., Олійник О. І., Лобода Н. О. Безпека життєдіяльності: навчальний посібник – Київ: Кондор, 2019.
3. Горбенко В. П., Харченко А. В., Мартиненко А. О. Охорона праці у сільському господарстві: навчальний посібник – Харків: ХНАУ, 2021.
4. Михайленко В. В., Сидоренко В. В. Охорона праці та техніка безпеки на підприємствах харчової промисловості – Львів: Видавничий центр ЛНУ, 2020.
5. Петриченко О. І., Коломієць В. І. Основи техногенної та екологічної безпеки: підручник – Київ: Видавництво КНТЕУ, 2018.
6. Бойко А. В., Ляшенко Л. О. Психологічні аспекти безпеки праці: навчальний посібник – Київ: Педагогічна думка, 2019.
7. Костюченко В. М., Мельниченко М. М., Бондаренко О. М. Санітарія та гігієна праці: навчальний посібник – Київ: НМЦ «Агроосвіта», 2018.
8. Коваленко В. І., Тараненко В. Г. Техніка безпеки та пожежна безпека: підручник – Одеса: ОНМедУ, 2021.
9. Семенюк С. М., Кузнєцов А. А. Електробезпека: навчальний посібник – Полтава: ПолтНТУ, 2019.
10. Ковальчук В. І., Левченко М. В. Управління ризиками у сфері охорони праці: навчальний посібник – Київ: Видавничий дім "Кондор", 2022.