

СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 6
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС –3, Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій –16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – екзамен
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут, кафедра	Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій, кафедра Інформаційних систем та технологій
Контактні дані розробника (-ів)	Викладач: Олена КОСТЕНКО, доктор технічних наук, професор; Контакти: каб. 207 (навчальний корпус №2) e-mail: kostenko@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/kostenko-olena-myhaylivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	ОК 22. Процеси і апарати харчових виробництв, ОК 25. Теоретичні основи харчових виробництв, ОК 28. Технологія бродильних виробництв, ОК 31. Технологія зберігання і переробки зерна, ОК 32. Технологія консервування плодів та овочів, ОК 33. Технологія молока і молочних продуктів, ОК 34. Технологія м'яса і м'ясних продуктів, ОК 36. Технологія цукру та кондитерських виробів, ОК 37 Харчова хімія
Компетентності	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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. Загальні: ЗК 6. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності. Спеціальні: СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
Програмні результати навчання	ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК передбачає набуття загальних компетентностей та комплексу соціальних навичок (soft skills), притаманних сучасному фахівцю у різних галузях харчової промисловості: здатність до абстрактного мислення, пошук та аналіз інформації, спілкування з представниками інших професійних груп, робота в науковому контексті, долучення до професійної діяльності тощо. Формуванню навичок soft skills в межах освітньої компоненти сприяють сучасні методи й прийоми навчання, де ведеться робота в команді, що мотивує здобувачів вищої освіти до ініціативності, креативності, уміння управляти конфліктами, діяти соціально відповідально та свідомо, самоорганізації, виховання потреби систематичного оновлення своїх знань для їх практичного застосування, формування умінь організаторської діяльності. Соціальні навички формуються також і під час проведення студентських наукових конференцій, участі у засіданнях гуртків, круглих столах, громадських заходах тощо.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Надати сучасні теоретичні знання, формування умінь і навичок, необхідних майбутнім фахівцям у різних галузях харчової промисловості для ефективного вирішення питань безпеки життєдіяльності та охорони праці у сфері їх професійної діяльності, формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях та безпеки життєдіяльності у надзвичайних ситуаціях.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.
Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна відповідальність у сфері охорони праці.
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.
Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування, профілактика травматизму та професійних захворювань.
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.
Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування та пожежна профілактики.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: розповідь-пояснення, бесіда, проблемний виклад. Наочні методи: ілюстрування, демонстрування. Практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою, нормативними документами. Інтерактивні методи: дискусії і групові обговорення. Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання та відеоконтента, реєстрація та застосування науково-метричних баз мережі інтернет.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом застосування накопичувальної системи нарахування балів оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожної теми освітнього компоненту впродовж семестру та достовірної фіксації результатів оцінювання у журналі обліку аудиторної навчальної роботи та завершується екзаменом.
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання наведені у Додатку до силабусу.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

Практичні завдання виконуються під час проведення практичних занять; завдання самостійної роботи виконуються упродовж вивчення відповідної теми. Перескладання відповідних видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті

	(https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya_zdobuvachiv2025.pdf).
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kodeksdobrochesnostinasayt.pdf), Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/polozhennyaprozapobigannya_plagiatunasayt.pdf), Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у Полтавському державному аграрному університеті (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/poryadokperevirkytekstiv2024_2.pdf). Здобувач вищої освіти може використовувати системи генеративного штучного інтелекту для покрокового роз'яснення виконання завдання, для пояснення виправлення помилок, для рекомендацій огляду літературних джерел, для генерування наборів вхідних даних. Але, суворо забороняється безпосереднє виконання практичних завдань за допомогою будь-якої системи генеративного штучного інтелекту, а також використання таких систем при виконанні тестів.
- щодо відвідування занять	Навчання здобувачів вищої освіти, що передбачає проведення навчальних занять згідно розкладу упродовж навчального року передбачає їх безпосередню участь в освітньому процесі. Відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим. Відмітка про відвідування занять здобувачами здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача в АСУ ПДАУ.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, «Навчальний курс із безпеки життя» (https://uda-training.org.ua/categories/life-protection-course/), Онлайн-курс «Цивільна безпека та підготовка до надзвичайних ситуацій» розроблений у співпраці з Державною службою України з надзвичайних ситуацій (ДСНС) (https://courses.zrozumilo.in.ua/courses/course-v1:eef+EEF-028+sept2022/about) тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprooneformalnuos_vitu2025.pdf).
- щодо оскарження результатів оцінювання	Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf).
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Основи охорони праці : підручник / Я. О. Серіков, Б. Д. Халмуратов, О. М. Сінгаєвський, К. С. Серікова. Київ : ЦУЛ, 2024. 250 с.	
2. Кожемяко Т. В., Коваль Ю. В.. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Черкаси, 2023. 111 с. URL: https://eprints.cdu.edu.ua/5787/1/bld%202%29.pdf	
3. Войналович, О. В., Марчишина Є. І., Мотрич М. М. Охорона праці в галузі (для спеціальності "Харчові технології"): навч. посіб. для студ. спец. "Технології зберігання, консервування та переробки	

м'яса" Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 375 с.

4. Безпека життєдіяльності та цивільний захист: підруч. для студ. спец. з природн., соц.-гуманіт. наук та інформ.-комунікац. Технологій / Левченко О.Г., Землянська О.В., Праховнік Н.А., Зацарний В.В. Київ: Каравела, 2023. 267 с

5. Мелех, Л. В. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навч. посіб. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. 219 с. URL: <https://dspace.lvduvs.edu.ua/handle/1234567890/4863>

6. Навчальний посібник з дисципліни «Безпека життєдіяльності та цивільний захист»: навч. посіб. / Т.І. Русакова та ін. Дніпро: ПП Вахмістров О. Є., 2022. 148 с. URL: <https://vpu29.rv.ua/wp-content/uploads/2025/02/Bezpeka-zhyttiedialnosti-ta-tsyvilnoho-zakhystu.pdf>

7. Пожарова, О. В. Охорона праці: навч. посіб. Одеса, 2022. 86 с. URL: <https://biblio.nkatk.com/index.php/kataloh/zahalni-dystsypliny/291-ov-pozharova-okhorona-pratsi>

8. Грибан В. Г., Фоменко А. Є., Казначеев Д. Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці: підручник. Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 388 с.

9. Мягченко О.П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 384 с.

10. Сокуренько В., Бандурка О., Бортник С. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навч. посіб. Харків: Харків. нац. ун-т внутр. справ, 2021. 308 с. URL: <https://dspace.univd.edu.ua/entities/publication/204903c5-c536-4497-85cb-28c68c4b2ede>

11. Омелянов О. М., Спірін А. В., Твердохліб І. В. Безпека праці та життєдіяльності: навч. посіб. Вінн. нац. аграр. ун-т. Вінниця: ВНАУ, 2020. 334 с.

12. Цивільний захист на підприємствах харчової промисловості: навч. посіб. / О. В. Хіврич, Б. Д. Халмурадов, О. П. Слободян та ін.; за заг. ред. Б. Д. Халмурадов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 191 с.

Нормативно-правові акти:

1. Конституція України: Закон України № 254к/96-ВР від 28 червня 1996 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254k/96-vr#Text>

2. Кодекс законів про працю України : Кодекс України № 322-VIII від 10 грудня 1971 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>

3. Про охорону праці: Закон України № 2694-XII від 14 жовтня 1992 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

4. Про затвердження Типового положення про службу охорони праці (НПАОП 0.00-4.35-04) : наказ Держ. ком. України з нагляду за охороною праці № 255 від 15 листопада 2004 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1526-04#Text>

5. Про затвердження Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05) та Переліку робіт з підвищеною небезпечністю: наказ Держ. ком. України з нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0231-05#Text>

6. Про систему громадського здоров'я : Закон України № 2573-IX від 06 вересня 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text>

7. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу» : наказ МОЗ України № 248 від 08 квітня 2014 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>

Допоміжні

1. Гороховський, Є. Ю. Безпека життєдіяльності : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра всіх спеціальностей. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 108 с. Режим доступу: <https://moodle.znu.edu.ua/mod/folder/view.php?id=79489&lang=pl>

2. Кошель, В. І., Сав'юк Г. П., Дзундза Б. С. Основи охорони праці: навч. посіб. Івано-Франківськ: НАІР, 2020. 182 с. URL: <http://surl.li/kiynuj>

3. Безпека особи в умовах ведення бойових дій: наук.-практ. посіб. / М. С. Туркот та ін. Київ: Норма права, 2023. 184 с.

4. Безпека туристичної діяльності: навч. посіб. / за ред. В. К. Федорченка. Київ: Академія, 2019.

312 с.

5. Котенко Р.М. Охорона праці в галузі» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г.М., 2023. 112 с.

6. Костенко, О. М. Інтеграція цілей сталого розвитку до освітньої компоненти «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці». Педагогічна Академія: наукові записки. 2025. № 18. Режим доступу: <https://pedagogical-academy.com/index.php/journal/article/view/940> DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15459232>

Інформаційні ресурси

1. Державна служба України з питань праці. URL: <http://dsp.gov.ua/>
2. Державна служба України з надзвичайних ситуацій. URL: <https://www.dsns.gov.ua/>.

Ресурси для неформальної / інформальної освіти

1. Prometheus URL: <https://prometheus.org.ua/>
2. Coursera URL: <https://www.coursera.org/>
3. ВУМ online URL: <https://vumonline.ua/>
4. EdEra URL: <https://ed-era.com/>
5. Навчальний курс із безпеки життя URL: <https://uda-training.org.ua/categories/life-protection-course/>
6. Онлайн-курс «Цивільна безпека та підготовка до надзвичайних ситуацій» розроблений у співпраці з Державною службою України з надзвичайних ситуацій (ДСНС) URL: <https://courses.zrozumilo.in.ua/courses/course-v1:cef+EEF-028+sept2022/about>

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри Інформаційних систем та технологій
протокол від 01 вересня 2025 року № 2

Додаток до силабусу
**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА
 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**
 Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти денна форма 181ХТ бд 2024				Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	розв'язу- вання тестів	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.	-		5		5
Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна відповідальність у сфері охорони праці.	-		5		5
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.	2		5		7
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.	2		5		7
Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.	-		5		5
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці на підприємстві, профілактика травматизму та професійних захворювань.	4*		5		9
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.	2		5		7
Тема 8. Основи безпеки у галузі та пожежна профілактики на виробничих об'єктах.	4*		5		9
Тести (теми 1-5)		13			13
Тести (теми 6-8)		13			13
Екзамен				20	20
Разом	14	26	40	20	100

*Кожне практичне заняття оцінюється в 2 бали, за темою 6 та 8 передбачено по 2 практичних заняття.

Шкала та критерії оцінювання виконання тестів

Форма контролю: розв'язування тестів

Кількість заходів: 2

Мета тестового контролю: перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості вмінь і навичок з тем дисципліни.

Час виконання: 15 хвилин

Структура тесту: тест складається з 13 завдань (15 для заочної форми). Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1 бал	Відповідь правильна
0 балів	Відповідь не правильна

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
2 бали	Здобувач вищої освіти правильно виконав практичне завдання, спроможний пояснити методику його розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату, бездоганно засвоїв теоретичний матеріал, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень сформованості практичних навичок, що повністю забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
1 бал	Студент завдання виконав повністю, але з деякими огріхами, в цілому відповів на поставлені запитання, але не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість та свідчать про відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю; показує достатній рівень сформованості практичних навичок, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
0 балів	Здобувач вищої освіти завдання не виконав, не опанував навчальний матеріал тем дисципліни, дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату і літературних джерел, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, цілісність розуміння матеріалу з теми дисципліни відсутні, практичні навички не сформовані. Показує низький рівень опанування навчальної дисципліни, що не забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі. Здобувач вищої освіти не забезпечує практичної реалізації задач, що формуються при вивченні предмета, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
5 балів	Завдання виконане самостійно, повністю без допомоги викладача, має високий рівень поінформованості, потрібний для прийняття рішень; добирає самостійно інформаційні джерела, що відповідають завданню; користується широким арсеналом засобів доказу власної думки; розв'язує складні проблемні завдання як навчального, так і практичного характеру; має здібності системно-наукового аналізу та прогнозування явищ; уміє створювати та розв'язувати проблеми; робить висновки і пропонує рішення для складних навчальних і виробничих ситуацій; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових компетенцій: високий – здатність працювати автономно та володіння навичками творчо-пошукової діяльності.

4 бали	Завдання виконані повністю, але з деякими недоліками, самостійно здійснює інформаційний пошук і володіє способами систематизації інформації; здатний до самостійного опрацювання навчального матеріалу; у власній аргументації використовує загально-відомі докази, виконує дослідницькі завдання, але потребує консультації викладача; робить висновки і приймає рішення у складних ситуаціях після консультації з викладачем; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових компетенцій: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.
3 бали	Завдання виконано за допомогою викладача й відзначається неповнотою викладу думок; не завжди вміє чітко і точно інтерпретувати отриману інформацію у контексті своєї діяльності; наводить аргументи, робить необхідні висновки; може зіставляти, узагальнювати й систематизувати інформацію під керівництвом викладача; вільно застосовує вивчений матеріал лише у стандартних навчальних ситуаціях. Рівень сформованості фахових компетенцій: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
2 бали	Завдання виконане за допомогою викладача але не досить послідовно і логічно, не досить впевнено орієнтується у інформаційному пошуку, не завжди вміє інтегровано застосовувати набуті знання для аналізу конкретних ситуацій, нечітко, а інколи й невірно формулює основні теоретичні положення, не виявляє самостійних суджень. Рівень сформованості фахових компетенцій: низький – уміння не завжди вірно вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань.
1 бал	Завдання, передбачені навчальною програмою виконані не у повному обсязі; низький рівень умінь працювати з навчальною інформацією; виявляє вміння користуватися бібліотекою, однак не докладає зусиль для пошуку необхідної інформації; має низькі навички роботи з джерельною базою; необхідні практичні вміння і навички практично не сформовані, що не дає забезпечити достатнє формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0 балів	Необхідні завдання, передбачені навчальною програмою не виконані; не має елементарних умінь працювати з навчальною інформацією; виявляє вміння користуватися бібліотекою, однак не докладає зусиль для пошуку необхідної інформації; не має навичок працювати з джерельною базою; необхідні практичні вміння і навички не сформовані, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Кожна виконана самостійна робота оцінюється в 5 балів, за темами передбачено 8 робіт

Шкала та критерії оцінювання екзамену

Форма контролю: екзамен проводиться письмово за екзаменаційними білетами, в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного програмою навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти може бути недопущеним до екзамену з навчальної дисципліни у разі набрання кількості балів менше ніж межа незадовільного навчання на дату семестрового контролю.

Мета підсумкового контролю: перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості вмінь і навичок з навчальної дисципліни та умінь здобувачів вищої освіти використовувати набуті компетентності та програмні результати навчання для виконання практичних завдань.

Час виконання: 45 хвилин.

Зміст і структура екзаменаційних білетів: Екзаменаційні білети містять запитання та завдання, засвоєння яких передбачено робочою програмою навчальної дисципліни. Кількість завдань у екзаменаційному білеті чотири, складність запитань і завдань, викладених у білетах, для екзамену є приблизно однаковою і дає змогу здобувачу вищої освіти за час, відведений для відповіді, ґрунтовно та в повному обсязі розкрити зміст усіх запитань і завдань. Кожне завдання максимально оцінюється у 5 балів, максимальна сумарна кількість балів за іспит становить 20 балів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
5 балів	Відповідь правильна, повна, послідовна, логічна; студент впевнено володіє фактичним матеріалом з усього курсу дисципліни, вміє застосовувати його щодо конкретно поставлених завдань, чітко орієнтується в матеріалі, аналізує причинно-наслідкові зв'язки, оптимально й обґрунтовано приймає необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, може аналізувати та співставляти дані об'єктів діяльності.
4 бали	Відповідь правильна, повна, послідовна, логічна; студент впевнено володіє фактичним матеріалом з усього курсу дисципліни, вміє застосовувати його щодо конкретно поставлених завдань, чітко орієнтується в матеріалі, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного застосування; студент має навички користування нормативним матеріалом і вміло застосовує його при відповідях; відповідь на теоретичні запитання дає з використанням відповідної термінології, допускаючи при цьому 1-2 незначні помилки з фактичного матеріалу.
3 бали	Відповідь правильна, послідовна, логічна, але студент допускає у викладі окремі незначні пропуски фактичного матеріалу, вміє застосовувати його щодо конкретно поставлених завдань, розуміє основні положення, що є визначальними в курсі, може вирішувати завдання на рівні відтворення, аналогічно до тих, що розглядались з викладачем, але допускає значну кількість неточностей і помилок, які може усувати за допомогою викладача, має навички користування нормативним матеріалом; допускає 3-4 помилки.
2 бали	Студент володіє більшою частиною фактичного матеріалу, але викладає його не досить послідовно і логічно, допускає істотні пропуски у відповіді, не досить впевнено орієнтується у нормативній базі, не завжди вміє інтегровано застосовувати набуті знання для аналізу конкретних ситуацій, нечітко, а інколи й невірно формулює основні теоретичні положення та причинно-наслідкові зв'язки; здатний вирішувати завдання за зразком; володіє елементарними вміннями навчальної діяльності та допускає 5-6 помилок.
1 бал	Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення, виявляє незнання більшої частини фактичного матеріалу; відповідь не розкриває поставлених запитань чи завдань; цілісність розуміння матеріалу з дисципліни відсутня, допускає грубі помилки.
0 балів	Студент не виконав відповідного завдання або виконав його повністю неправильно; незнання значної частини навчального матеріалу, невміння орієнтуватися при розв'язанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.