

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра інформаційних систем та технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ

Завідувач кафедри

Юрій УТКІН

(протокол від «01» вересня 2025 р. № 2)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в сфері обслуговування

освітньо-професійна програма
спеціальність
галузь знань
рівень вищої освіти
факультет

Готельно-ресторанна справа
241 Готельно-ресторанна справа
24 Сфера обслуговування
перший (бакалаврський)
технологій тваринництва та продовольства

Полтава
2025-2026 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в сфері обслуговування для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Мова викладання: державна

Розробник: Олена КОСТЕНКО, професор кафедри інформаційних систем та технологій, д. т. н., професор

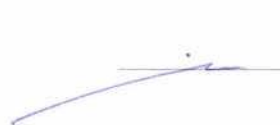
«01» вересня 2025 року



Олена КОСТЕНКО

Погоджено гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

«01» вересня 2025 року



Олена КАЛАШНИК

Схвалено радою з якості вищої освіти
спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтиринг»
протокол від «01» вересня 2025 р. № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності
«Готельно-ресторанна справа та кейтиринг»



Віктор ІУХНО

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (<i>обов'язкова чи вибіркова</i>)	обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	2; 241ГРС_бд_2024
Семестр	4
Лекції (годин)	16
Практичні заняття (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60
Форма семестрового контролю	залік

2. Мета вивчення навчальної дисципліни:

Надати сучасні теоретичні знання, формування умінь і навичок, необхідних майбутнім фахівцям в сфері обслуговування 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.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Перелік дисциплін, які передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми: ОК 3 Інформаційні системи, технології та безпека в закладах сфери обслуговування, ОК 6 Правове регулювання діяльності суб'єктів сфери обслуговування, ОК 10 Філософія, ОК 18 Культура та етика харчування, ОК 21 Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування, ОК 31 Санітарна безпечність закладів гостинності.

4. Компетентності:

Інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;

загальні:

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні:

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

5. Програмні результати навчання:

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Впроваджувати безпечні технології, вибирати оптимальні умови і режими праці, проектування та організації робочих місць на основі сучасних технологічних та наукових досягнень галузі безпеки у процесі обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
	Знати закономірності формування, розвитку і стійкого функціонування систем різного рангу та їх взаємовідносини для встановлення комфортних умов існування людини.
	Знати систему правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та протипожежних вимог безпеки, систему практичних заходів, які забезпечують здорові та безпечні умови праці, методику планування, обліку та аналізу ефективності витрат на покращення умов праці в сфері обслуговування.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Вміти застосовувати норми, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу при організації і наданні послуг, дотримуватися принципів правової культури, професійної етики та відповідальності у готельно-ресторанній сфері.
	Застосовувати технічні стандарти, інструкції, вимоги охорони праці та екологічні норми при виборі та експлуатації обладнання, проектувати розміщення обладнання на виробничих площах з урахуванням ергономічних, санітарних і безпекових вимог.
	Вміти дбати про особисте здоров'я і безпеку при застосуванні інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення.
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Оцінювати та реагувати на діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, яка становить загрозу для життя, здоров'я, добробуту працівників та споживачів .
	Знати систему правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та протипожежних вимог безпеки, систему практичних заходів, які забезпечують здорові та безпечні умови праці, методику планування, обліку та аналізу ефективності витрат на покращення умов праці.
	Вміти ідентифікувати потенційні небезпеки, тобто розпізнавати їх вид, визначати просторові та часові координати, величину та імовірність їх прояву. забезпечувати безпеку споживачів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах комплексного обслуговування.
	Вміти організовувати діяльність у складі первинного виробничого колективу з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці, протипожежної безпеки у процесі обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг.
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної	Знати правове забезпечення та організаційно-функціональну структуру захисту населення у надзвичайних ситуаціях.
	Використовувати нормативно-правову базу захисту особистості, прав особи на працю, медичне забезпечення, захист у надзвичайних ситуаціях тощо.

відповідальності та громадянської свідомості.	Вміти формувати відносини роботодавця з працівниками на засадах соціальної відповідальності.
	Розуміти і вміти виявляти проблемні ситуації у соціальному, екологічному середовищі, в готельно-ресторанній індустрії, що пов'язані з особистою безпекою споживача та пропонувати шляхи їх розв'язання.

6. Методи навчання і викладання

1. Словесні методи: розповідь, бесіда.
2. Наочні методи: ілюстрування, демонстрування.
3. Практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою.
4. Інтерактивні методи: дискусії і групові обговорення.
5. Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, реєстрація та застосування науково-метричних баз мережі інтернет.

7. Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.

Актуальність сучасного стану безпеки життєдіяльності. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності. Структура системи безпеки життєдіяльності та індикатори загального людського розвитку. Безпека в системі «людина-техніка-середовище». Поняття безпеки в сфері обслуговування. Особиста безпека споживачів готельно-ресторанних послуг, їх майна та здоров'я, не заподіяння шкоди навколишньому природному середовищу. Таксономія небезпек. Методологічні основи безпеки життєдіяльності. Надзвичайні ситуації.

Поняття ризику. Види ризиків. Оцінка ризику. Управління ризиком. Концепція прийняттого ризику. Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку надзвичайних ситуацій.

Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна відповідальність у сфері охорони праці.

Об'єкти соціальної безпеки. Зовнішні та внутрішні чинники соціальної безпеки. Критерії соціальної безпеки людини в суспільстві.

Формування відносин роботодавців з працівниками на засадах соціальної відповідальності. Сутність та напрями корпоративної соціальної відповідальності у соціально-трудових відносинах. Механізми реалізації корпоративної соціальної відповідальності у сфері охорони праці. Соціальний пакет як складова корпоративної соціальної відповідальності. Відображення питань корпоративної соціальної відповідальності перед працівниками у міжнародних стандартах. Сутність та функції екологічної відповідальності.

Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.

Глобальні проблеми людства. Природні небезпеки. Техногенні небезпеки. Соціальні та соціально-політичні небезпеки. Екологічна безпека як об'єкт правового регулювання. Характеристика техногенно-екологічної безпеки. Охорона навколишнього природного середовища. Основні засади охорони довкілля від забруднення відходами

Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.

Основні визначення здоров'я. Принципи здорового способу життя. Вплив негативних факторів середовища на здоров'я людини. Здоровий спосіб життя.

Оцінка небезпечних факторів середовища за допомогою органів чуття. Види поведінки людини та її психічна діяльність. Психологічна реакція людей на небезпеку. Психофізіологічні фактори небезпек. Психологічна надійність людини та її роль у дотриманні заходів безпеки.

Вплив харчування на життєдіяльність людини. Шляхи надходження шкідливих речовин у харчові продукти. Екологічно безпечні продукти харчування. Харчування в умовах радіаційного забруднення. Особливості забезпечення безпеки харчування під час туристичних подорожей.

Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.

Менеджмент безпеки. Механізми регулювання безпеки, зниження ризиків і зниження наслідків надзвичайних ситуацій. Правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях. Органи управління, сили і ресурси для попередження та реагування на надзвичайні ситуації.

Мета і загальна характеристика рятувальних та інших невідкладних робіт. Організація взаємодії сил при проведенні аварійно-рятувальних робіт та основних видів забезпечення у зоні надзвичайних ситуацій.

Управління силами та засобами об'єктів господарювання під час надзвичайних ситуацій. Навчання населення діям та способам захисту у разі виникнення надзвичайних ситуацій та аварій.

Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування, профілактика травматизму та професійних захворювань.

Сучасний стан охорони праці в Україні та за кордоном. Законодавча та нормативна база України з питань охорони праці. Правове забезпечення безпеки в готельно-ресторанному бізнесі. Гарантії прав працівників на охорону праці, пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Відповідальність за порушення вимог законодавства з охорони праці. Охорона праці жінок, неповнолітніх, інвалідів. Нормування робочого часу та часу відпочинку. Класифікація шкідливих та небезпечних виробничих чинників.

Управління охороною праці в організації. Служба охорони праці. Контроль за станом охорони праці в організації. Навчання з питань охорони праці. Працезахоронні обов'язки та відповідальність, примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства в сфері обслуговування.

Травматизм і професійні захворювання працюючих, як одна із найважливіших медико-соціальних проблем сьогодення. Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. Встановлення зв'язку нещасного випадку з виробництвом. Основні заходи профілактики виробничого травматизму та професійної захворюваності.

Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.

Праця та її фізіолого-психологічні особливості. Роль центральної нервової системи в трудовій діяльності людини. Втома. Заходи запобігання виробничої втоми. Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці. Загальні підходи до оцінки умов праці та забезпечення належних, безпечних і здорових умов праці. Фактори виробничого середовища та нормалізація їх параметрів. Атестація робочих місць за умовами праці. Оцінка параметрів мікроклімату та гігієни у закладах гостинності.

Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування та пожежна профілактики.

Безпека у різних секторах готельно-ресторанної індустрії. Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів в сфері обслуговування. Вимоги до робочого місця. Освітлення. Мікроклімат. Повітрообмін. Основи безпеки при роботі з офісною технікою. Електробезпека.

Безпека фізична, інформаційна, психологічна та гігієнічна споживачів у сфері обслуговування. Безпека під час обслуговування, приготування, зберігання та подачі харчової продукції. Забезпечення безпеки гостей в різних видах: басейни, СПА, спортзони, номерний фонд, доступ до номерів, ліфтів, сходів охоронні заходи (відеоспостереження, контроль доступу) тощо.

Правила пожежної безпеки в Україні. Показники вибухопожежонебезпечних властивостей матеріалів і речовин. Основні засоби і заходи забезпечення пожежної безпеки об'єкту. Пожежна сигналізація. Засоби пожежогасіння. Дії персоналу та гостей при виникненні пожежі. Забезпечення безпечної евакуації персоналу та гостей. Навчання з питань пожежної безпеки.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма 241ГРС бд 2024			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.	6	2	-	4
Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна відповідальність у сфері охорони праці.	6	2	-	4
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.	6	-	2	4
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.	12	2	2	8
Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.	6	2	-	4
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування, профілактика травматизму та професійних захворювань.	24	4	4	16
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.	12	2	2	8
Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування та пожежна профілактики.	18	2	4	12
Усього годин	90	16	14	60

8. Теми практичних занять

Назва теми		Кількість годин
		денна форма 241ГРС бд 2024
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.		
1.	Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.	2
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.		
2.	Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки.	2
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування, профілактика травматизму та професійних захворювань.		
3	Організація охорони праці на підприємстві	2
4	Профілактика травматизму та професійних захворювань.	2
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.		
5	Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.	2
Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування та пожежна профілактики.		
6	Безпека туризму у різних туристичних секторах	2
7	Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах.	2
	Разом	14

9. Теми самостійної роботи

Назва теми		Кількість годин
		денна форма 241ГРС бд 2024
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.		
1	Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності. Таксономія небезпек.	4
Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна		

відповідальність у сфері охорони праці.		
2	Сутність та функції екологічної відповідальності.	4
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.		
3	Екологічна безпека як об'єкт правового регулювання. Характеристика техногенно-екологічної безпеки.	4
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.		
4	Безпека харчування.	8
Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.		
5	Управління силами та засобами об'єктів господарювання в сфері обслуговування під час надзвичайних ситуацій	4
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування, профілактика травматизму та професійних захворювань.		
6	Примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства в сфері обслуговування	16
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.		
7	Атестація робочих місць за умовами праці.	8
Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування та пожежна профілактики.		
8	Основи безпеки при роботі з офісною технікою	12
	Разом	60

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти має сприяти закріпленню теоретичного матеріалу та практичних навичок. Цей вид роботи реалізується шляхом виконання завдань самостійної роботи здобувачами вищої освіти денної форми здобуття освіти.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання /результатів навчання
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів. Семестровий контроль: залік
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів. Семестровий контроль: залік
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів. Семестровий контроль: залік
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів. Семестровий контроль: залік

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний поточний контроль та підсумкова оцінка рівня досягнення програмних результатів навчання.

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	розв'язу- вання тестів	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек.	-		7	7
Тема 2. Соціальна безпека людини: зовнішні та внутрішні чинники регулювання. Соціальна відповідальність у сфері охорони праці.	-		7	7
Тема 3. Небезпеки які можуть призвести до надзвичайної ситуації.	2		7	9
Тема 4. Медико-біологічні та соціальні проблеми здоров'я. Психологічна діяльність людини та її роль у забезпеченні безпеки. Безпека харчування.	2		7	9
Тема 5. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у надзвичайних ситуаціях.	-		7	7
Тема 6. Правові та організаційні основи охорони праці. Організація охорони праці в сфері обслуговування на підприємстві, профілактика травматизму та професійних захворювань.	4*		7	11
Тема 7. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.	2		7	9
Тема 8. Основи безпеки в сфері обслуговування у галузі та пожежна профілактики.	4*		7	11
Тести (теми 1-5)		15		15
Тести (теми 6-8)		15		15
Разом	14	30	56	100

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

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	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	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	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. Результати виконання завдання не дають можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

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 15 завдань. Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1	Відповідь правильна
0	Відповідь не правильна

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
6-7	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 умінь: високий – здатність працювати автономно та володіння умінням творчо-пошукової діяльності.

5-4	Завдання виконані повністю, але з деякими огріхами, 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 умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.
2-3	Завдання виконано з 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 умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
0-1	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. Рівень сформованості фахових умінь: низький – володіння умінням здійснювати первинну обробку навчальної інформації без подальшого її аналізу. Або відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Персональний комп'ютер (ноутбук), під'єднаний до мережі Internet, мережа Wi-Fi, хмарні додатки Google, веб-браузери, пакет програмних продуктів Microsoft Office, мультимедійне обладнання (проектор, екран), прилад для вимірювання гостроти зору ПОЗ-1, апарат для реєстрації кров'яного тиску, фонендоскоп, подвійна сходинка, секундомір, гідротермометр НТ39, гнучкий термоанемометр ТА1100, газоаналізатор УГ-2, газоаналізатор ZG116, люксметр LX1010-, цифровий шумомір SL - 824. Електронний репозитарій ПДАУ (<https://dspace.pdau.edu.ua>), АСУ ПДАУ (<https://asu.pdau.edu.ua>), електронний ресурс на платформі LMS Moodle (<https://moodle.pdau.edu.ua>)

Перелік обладнання необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчально-наукова лабораторія охорони праці (342 аудиторія).

13. Політика вивчення навчальної дисципліни

- щодо термінів виконання та перескладання: виконання практичних завдань 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/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.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/plozhennyaprozapobigannyaplaguatunasayt.pdf>), Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/poryadokperevirkytekstiv20242.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/plozhennyaproneformalnuosvitu2025.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/plozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf>.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Основи охорони праці : підручник / Я. О. Серіков, Б. Д. Халмурадов, 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. Режим доступу: <https://eprints.cdu.edu.ua/5787/1/bld%20%29.pdf>
3. 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
4. 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>
5. Навчальний посібник з дисципліни «Безпека життєдіяльності та цивільний захист»: навч. посіб. Дніпро: ПП Вахмістров О. Є., 2022. 148 с. URL: <https://vpu29.rv.ua/wp-content/uploads/2025/02/Bezpeka-zhyttiedialnosti-ta-tsyvilnoho-zakhystu.pdf>
6. 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>
7. 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.

8. Мягченко О.П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 384 с.
9. Сокурєнко 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>
10. 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.
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.

Нормативно-правові акти:

1. Конституція України: Закон України № 254к/96-ВР від 28 червня 1996 р. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр#Text>
2. Кодекс законів про працю України : Кодекс України № 322-VIII від 10 грудня 1971 р. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>
3. Про охорону праці: Закон України № 2694-XII від 14 жовтня 1992 р. Режим доступу: <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. Режим доступу: <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 небезпекою: наказ Держ. ком. України з нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 р. Режим доступу: <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. Режим доступу: <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. Режим доступу: <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. URL: <https://moodle.znu.edu.ua/mod/folder/view.php?id=79489&lang=pl>
2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.-методич. посіб. / За ред. Ю. В. Безрученкова. Старобільськ, 2021. 160 с. <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. 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>
4. Безпека особи в умовах ведення бойових дій: наук.-практ. посіб. / М. С. Туркот та ін. Київ: Норма права, 2023. 184 с.
5. Безпека туристичної діяльності: навч. посіб. / за ред. В. К. Федорченка. Київ: Академія, 2019. 312 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 мереж Інтернет

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 : <https://prometheus.org.ua/>
2. Coursera: <https://www.coursera.org/>
3. ВУМ online: <https://vumonline.ua/>
4. EdEra: <https://ed-era.com/>
5. Навчальний курс із безпеки життя: <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): <https://courses.zrozumilo.in.ua/courses/course-v1:eef+EEF-028+sept2022/about>