



Силабус навчальної дисципліни

«Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>2 курс, 4 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 24 год.</i>
	<i>Лабораторні – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 72 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Протасенко Ольга Федорівна, к.т.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>olha.protasenko@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>
Мета навчальної дисципліни: вивчення загальних закономірностей виникнення та розвитку небезпек; аналіз характеру і наслідків впливу небезпек на життя та здоров'я людини; формування необхідних умінь та навичок для запобігання й ліквідації небезпек	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
	Виробнича практика
Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Основні поняття і базові принципи безпеки життєдіяльності та охорони праці. Тема 2. Правові та організаційні основи безпеки життєдіяльності та охорони праці. Тема 3. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Тема 4. Основи фізіології та гігієни праці. Тема 5. Безпека робочого місця. Тема 6. Природні небезпеки, характер їхніх проявів і вплив на людину Тема 7. Соціальні небезпеки, характер їхніх проявів і вплив на людину. Тема 8. Ризик. Аналіз ризику. Управління ризиком.	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни <i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	



Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.