

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці і біотехнічних систем у тваринництві

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету

\_\_\_\_\_ Лариса БАЛЬ-

**ПРИЛИПКО**

"\_\_" \_\_\_\_\_ 2026 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри

охорони праці і біотехнічних систем у

тваринництві

Протокол №\_\_ від "\_\_" \_\_\_\_\_ 2026 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Василь

**ХМЕЛЬОВСЬКИЙ**

**РОЗГЛЯНУТО**

Гарант ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

\_\_\_\_\_ Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ**

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня програма Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Марчишина Є.І., к.с.г.н., доцент

Київ - 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

Охорона праці в галузі є обов'язковим компонентом освітньої програми магістерського рівня з технологій зберігання, консервування та переробки м'яса, що сприяє формуванню у студентів системного розуміння нормативно-правових актів, стандартів безпеки та гігієни праці у харчовій промисловості. Вивчення дисципліни охоплює основи безпеки праці, засоби індивідуального та колективного захисту, організацію робочих місць, оцінку ризиків, а також заходи щодо запобігання виробничим травмам і професійним захворюванням. Особлива увага приділяється сучасним підходам до створення безпечних умов праці, управлінню ризиками та дотриманню санітарних і гігієнічних вимог у процесах зберігання, переробки і консервування м'ясної продукції. Теоретичні знання доповнюються практичними навичками щодо організації безпечної роботи у харчовій галузі, що є необхідною основою для підвищення рівня безпеки праці та збереження здоров'я працівників. Застосування здобутих знань має прикладне значення для підвищення безпечності технологічних процесів і забезпечення відповідності виробництва сучасним стандартам охорони праці.

## Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь

Освітній ступінь	Другого (магістерського) ОП
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Факультет/ННІ	Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

## Характеристика навчальної дисципліни

Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-
Форма контролю	Екзамен

## Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти (повний термін навчання)

	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	1	-
Семестр	1	-
Лекційні заняття	15 год.	-
Лабораторні роботи	30 год.	-
Практичні, семінарські заняття	-	-
Самостійна робота	75 год.	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	-
Форма контролю	Екзамен	-

### **Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета:** Мета дисципліни полягає у формуванні у студентів системного розуміння основних положень охорони праці у галузі харчових технологій, здатності застосовувати нормативно-правові акти та сучасні методи забезпечення безпеки праці під час зберігання, консервування та переробки м'яса, а також у розвитку навичок аналізу ризиків і обґрунтування заходів щодо їх мінімізації у виробничих процесах.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Охорона праці в галузі» (за їх наявності) ВК6** Експлуатація технологічного обладнання

#### **Набуття компетентностей**

СК5 — Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів

#### **Програмні результати навчання**

ПРН5 — Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій

ПРН6 — Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

### **Програма та структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма)						Кількість годин (заочна форма)					
	л	лаб	сем	п	с.р.	усього	л	лаб	сем	п	с.р.	усього
<b>Модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.</b>												
Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах	2	4	-	-	10	16	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у м'ясопереробній галузі	2	4	-	-	20	26	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників м'ясопереробних підприємств	2	2	-	-	10	14	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників м'ясопереробних підприємств	2	4	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>62</b>	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль 2. Особливості умов праці на м'ясопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах</b>												
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація	2	2	-	-	20	24	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності	2	6	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах	2	4	-	-	15	21	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах	1	4	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>58</b>	-	-	-	-	-	-
Курсовий проект (робота)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>120</b>	-	-	-	-	-	-

## Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах	2
2	Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у м'ясопереробній галузі	2
3	Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників м'ясопереробних підприємств	2
4	Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників м'ясопереробних підприємств	2
5	Тема 5. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація	2
6	Тема 6. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності	2
7	Тема 7. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах	2
8	Тема 8. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах	1
<b>Всього годин</b>		<b>15</b>

## Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання з охорони праці на переробних підприємствах (розроблення програми інструктажів з ОП)	2
2	Порядок розроблення інструкцій з охорони праці на підприємствах	2
3	Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб м'ясопереробних підприємств (роботодавців, головних технологів, керівників виробничих підрозділів, служби ОП, робітників)	2
4	Обчислення страхових виплат на відшкодування шкоди потерпілим на виробництві	2
5	Атестація робочих місць працівників за умовами праці (складання Карти умов праці)	2
6	Методи аналізу виробничого травматизму на підприємствах (розрахунок коефіцієнтів частоти, важкості та трудових втрат)	2
7	Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту на підприємствах	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
8	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (обкачування, жилювання м'яса). Аналіз формування виробничих небезпек.	2
9	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (формування ковбас, термічна обробка продуктів). Аналіз формування виробничих небезпек	2
10	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (виробництво м'ясних консервів, переробка умовно придатної сировини, виконання робіт у хімічній лабораторії, вимоги безпеки у колодязях, закритих ємностях). Аналіз формування виробничих небезпек.	2
11	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (соління м'яса, виготовлення фаршу, льоду). Аналіз формування виробничих небезпек.	2
12	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (виробництво напівфабрикатів). Аналіз формування виробничих небезпек	2
13	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (виконання робіт у хімічній лабораторії, вимоги безпеки у колодязях, закритих ємностях). Аналіз формування виробничих небезпек.	2
14	Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах (розрахунок необхідної кількості вогнегасників)	2
15	Дослідження шкідливих чинників під час роботи на комп'ютерах	2
<b>Всього годин</b>		<b>30</b>

### Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні гарантії прав на охорону праці під час укладання трудового договору та під час роботи. Основні права служби охорони праці на підприємстві. 4. Вкажіть основні обов'язки керівника служби охорони праці на підприємстві. Виконавчі органи здійснюють державне управління охороною праці. Органи здійснюють державний нагляд за охороною праці.	20

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
2	Види відповідальності передбачені за порушення законодавства про охорону праці. Кримінальна відповідальність за порушення законодавства про охорону праці. Права експертів з охорони праці під час відвідування підконтрольних підприємств. Порядок проведення 1, 2, 3 ступенів адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.	20
3	Атестація робочих місць працівників м'ясопереробних підприємств за умовами праці. Загальні вимоги безпеки щодо утримання території м'ясопереробних підприємств. Загальні вимоги безпеки щодо утримання виробничих і допоміжних будівель і споруд м'ясопереробних підприємств. Санітарно-побутове забезпечення працівників м'ясопереробних підприємств. Загальні вимоги безпеки щодо обладнання м'ясопереробних підприємств. Технічні засоби безпеки на технологічних процесах переробляння м'яса.	20
4	Основні вимоги безпеки праці під час обслуговування парових та водогрійних котлів, автоклавів. Основні вимоги безпеки праці під час обкачування і жилування м'яса. Основні вимоги безпеки праці під час посолу м'яса. 4. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час приготування м'ясного фаршу. Основні вимоги безпеки праці під час формування ковбас (підготування ковбасної оболонки, шприцювання оболонки ковбасним фаршем, в'язання ковбас і навішування ковбасних батонів на палки і рами). Основні вимоги безпеки праці під час термічної обробки м'ясопродуктів.	15
<b>Всього годин</b>		<b>75</b>

## Методи навчання

### Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- Усне опитування для перевірки теоретичних знань з нормативно-правової бази та стандартів безпеки
- Тестування для оцінки знань щодо правил безпеки праці, стандартів та процедур
- Кейс-стаді для аналізу виробничих ситуацій, ризиків та розробки заходів безпеки
- Поточне оцінювання виконання практичних завдань та модульних проектів
- Підсумковий іспит для комплексної оцінки знань та навичок

### Методи навчання:

- Лекційний метод з використанням сучасних мультимедійних засобів для ознайомлення з нормативними актами та стандартами
- Практичні заняття з відпрацюванням навичок застосування засобів індивідуального та колективного захисту

- Розв'язання кейс-стаді для формування навичок аналізу та управління ризиками
- Обговорення та аналіз виробничих ситуацій у форматі дискусій і групових обговорень
- Проектне навчання з розробки заходів щодо підвищення безпеки праці на підприємствах
- Моделювання виробничих ситуацій для практичного застосування знань з охорони праці
- Самостійна робота з нормативними документами та стандартами безпеки

## Оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

## Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
<b>Модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.</b>		
Модульна контрольна. Модульна контрольна робота з теми 1	ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7. Знати основні принципи організації охорони праці на м'ясопереробних підприємствах, розробляти програми інструктажів, формувати інструкції та визначати функціональні обов'язки посадових осіб. Вміти аналізувати виробничий травматизм, обчислювати страхові виплати та забезпечувати засоби індивідуального захисту. Володіти методами аналізу та системами управління охороною праці.	15
Лабораторна робота. Організація навчання з охорони праці на переробних підприємствах (розроблення програми інструктажів з ОП)		10
Лабораторна робота. Порядок розроблення інструкцій з охорони праці на підприємствах		10

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Лабораторна робота. Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб м'ясопереробних підприємств		10
Лабораторна робота. Обчислення страхових виплат на відшкодування шкоди потерпілим на виробництві		10
Лабораторна робота. Атестація робочих місць працівників за умовами праці		10
Лабораторна робота. Методи аналізу виробничого травматизму на підприємствах		10
Лабораторна робота. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту на підприємствах		10
Самостійна робота. Основні гарантії прав на охорону праці, обов'язки керівника служби ОП, державний нагляд		10
Самостійна робота. Види відповідальності за порушення законодавства про охорону праці, адміністративно-громадський контроль		5
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Особливості умов праці на м'ясопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах</b>		
Модульна контрольна. Модульна контрольна робота з теми 2	ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7. Знати особливості умов праці, основні небезпеки та шкідливі чинники на м'ясопереробних підприємствах, методи забезпечення безпеки, профілактики професійних захворювань і травм. Вміти аналізувати виробничі ризики, застосовувати заходи безпеки та пожежогасіння.	10

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (обкачування, жилювання м'яса). Аналіз формування виробничих небезпек.		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (формування ковбас, термічна обробка).		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виробництві м'ясних консервів, переробці сировини, роботи у хімічній лабораторії, вимоги безпеки у колодязях.		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (соління, фарш, льод).		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виробництві напівфабрикатів. Аналіз формування виробничих небезпек.		10
Лабораторна робота. Безпека праці при роботі у хімічних лабораторіях, вимоги безпеки у колодязях.		10
Лабораторна робота. Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах.		10
Лабораторна робота. Дослідження шкідливих чинників під час роботи на комп'ютерах.		10

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Самостійна робота. Атестація робочих місць, вимоги безпеки щодо утримання території, обладнання, технічні засоби безпеки.		5
Самостійна робота. Безпека під час обслуговування парових та водогрійних котлів, обкачування, жилювання, посол м'яса, приготування фаршу, формування ковбас, термічна обробка.		5
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
Участь в конференції		5
<b>Навчальна робота (разом за семестр)</b>		<b>70</b>
<b>Підсумковий екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Разом за курс</b>		<b>100</b>

### Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамен/залік)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

### Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</b>	Лабораторні, самостійні та модульні роботи необхідно здавати у заплановані терміни. Перекладання модульних робіт допускається за наявності поважних причин у визначені кафедрою строки.
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використання сторонніх матеріалів і несанкціонованих пристроїв під час виконання контрольних робіт, заліку або екзамену заборонено.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Пропуски відпрацьовуються згідно з індивідуальним графіком та правилами кафедри.

### Навчально-методичне забезпечення

-електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=798>);

-Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2020. 376 с.;

-Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.;

-6. Войналович О.В. Засади охорони праці у схемах, таблицях і графіках: навч. посібник. К.: Основа, 2022. 219 с.;

### **Рекомендовані джерела інформації**

1. 1. Закон України «Про охорону праці», 2002 із змінами 2025 р.
2. 2. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування», 2015 із змінами 2025 р.
3. 3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2018. 582 с.
4. 5. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture. Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019. 424 с.
5. 7. Хмельовський В.С., Марчишина Є. І., Білько Т. О., Мотрич М. М. Охорона праці. Центр учбової літератури, 2021. 602 с.