

**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 та переробки риби і морепродуктів»

_____ Слободянюк Наталія Михайлівна

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня програма Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Євгенія МАРЧИШИНА, к.с.г.н., доцент

Київ - 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

Охорона праці в галузі є обов'язковою дисципліною у складі освітньої програми з технологій зберігання та переробки риби і морепродуктів, яка сприяє формуванню у майбутніх фахівців системного розуміння нормативно-правових актів, правил безпеки праці, гігієни праці та виробничої санітарії. Вивчення охоплює основи безпеки праці, аналіз ризиків і небезпек у технологічних процесах, засоби захисту працівників та екологічну безпеку у галузі. Особлива увага приділяється питанням пожежної безпеки, використанню засобів індивідуального та колективного захисту, а також організації робочого місця відповідно до сучасних стандартів. Теоретичні знання доповнюються практичними навичками оцінки ризиків, розробки заходів щодо запобігання аварійних ситуацій і створення безпечного виробничого середовища. Завдяки вивченню дисципліни студенти здобувають компетентність у презентації та обговоренні питань безпеки праці, що є необхідною складовою їх професійної підготовки у сфері харчових технологій.

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 та переробки риби і морепродуктів
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 системних знань щодо нормативно-правових та технологічних аспектів охорони праці в галузі з урахуванням специфіки зберігання та переробки риби і морепродуктів, а також умінь аналізувати ризики виробничого середовища, застосовувати сучасні засоби та методи забезпечення безпечних умов праці для запобігання виробничим травмам і професійним захворюванням.

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 проектів.

Програмні результати навчання

ПРН1 — Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

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

ПРН7 — Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН11 — Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

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
Модуль 1. Організація охорони праці на переробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.												
Тема 1. Організація охорони праці на переробних підприємствах	2	4	-	-	17	23	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у переробній галузі	2	6	-	-	20	28	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників переробних підприємств	2	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків на виробництві	2	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 1	8	14	0	0	37	59	-	-	-	-	-	-
Модуль 2. Особливості умов праці на переробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на переробних підприємствах												
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на рибопереробних підприємствах та їх атестація	2	2	-	-	18	22	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Виробничі небезпеки на рибопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності	2	8	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-

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
Тема 3. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на рибопереробних підприємствах	2	2	-	-	20	24	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Пожежна безпека на рибопереробних підприємствах	1	4	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 2	7	16	0	0	38	61	-	-	-	-	-	-
Курсовий проект (робота)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Усього годин	15	30	0	0	75	120	-	-	-	-	-	-

Теми лекцій

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

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання з охорони праці на переробних підприємствах	2
2	Порядок розроблення інструкцій з охорони праці на підприємствах	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
3	Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб рибопереробних підприємств	2
4	Обчислення страхових виплат на відшкодування шкоди потерпілим на виробництві	2
5	Атестація робочих місць працівників за умовами праці	2
6	Методи аналізу виробничого травматизму на підприємствах	2
7	Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту на підприємствах	2
8	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (формування рибних котлет, ковбас, термічна обробка продуктів, виробництво напівфабрикатів)	2
9	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (виробництво рибних консервів, переробка умовно придатної сировини, виконання робіт у хімічній лабораторії, вимоги безпеки у колодязях, закритих ємностях)	2
10	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (ручне обробляння риби, миття, виробництво пресервів з риби та інших водних біоресурсів)	2
11	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (кулінарне обробляння риби; виробництво в'яленої та сушеної рибної продукції; переробляння ікри)	2
12	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (копчення, заморожування, морські водорослі, риб'ячий жир і борошно)	2
13	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (соління риби, виготовлення фаршу, льоду)	2
14	Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах	2
15	Дослідження шкідливих чинників під час роботи на комп'ютерах	2
Всього годин		30

Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Розробка рекомендацій щодо підвищення безпеки праці при експлуатації технологічного обладнання	20
2	Порівняльна характеристика засобів індивідуального захисту для працівників рибної галузі	18

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
3	Розробка системи управління безпекою на переробному підприємстві з урахуванням специфіки рибної галузі	20
4	Розробка схеми організації охорони праці на підприємстві з урахуванням стандартів та правил	17
Всього годин		75

Методи навчання

Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- Усне опитування для перевірки розуміння нормативно-правових актів та правил безпеки праці
- Практичне тестування навичок застосування засобів індивідуального та колективного захисту
- Аналіз ситуаційних задач щодо запобігання аварійних ситуацій та пожежної безпеки
- Поточне оцінювання участі студентів у практичних заняттях та тренінгах
- Модульний контроль знань з окремих модулів дисципліни
- Підсумковий екзамен з комплексним застосуванням знань

Методи навчання:

- Лекційно-практичний метод з використанням презентацій та відеоматеріалів для пояснення нормативної бази і технологічних аспектів
- Практичні заняття з відпрацювання навичок користування засобами індивідуального та колективного захисту
- Моделювання аварійних ситуацій та тренінги з реагування на них
- Самостійна робота з аналізу нормативних документів і підготовки презентацій

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
Модуль 1. Організація охорони праці на переробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.		
Лабораторна робота. Організація навчання з охорони праці на переробних підприємствах	ПРН 1, ПРН 11.1, ПРН 11.2. Модуль спрямований на формування у студентів системного розуміння організації охорони праці на переробних підприємствах рибної галузі. Студенти здобудуть знання про створення систем управління безпекою праці, розроблення інструкцій, аналіз виробничого травматизму та забезпечення засобами індивідуального захисту. Вивчать методи оцінки ризиків і розробки заходів щодо їх усунення, що є важливими для забезпечення безпечних умов праці та відповідності стандартам безпеки.	15
Лабораторна робота. Порядок розроблення інструкцій з охорони праці на підприємствах		10
Лабораторна робота. Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб рибопереробних 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. Розробка системи управління безпекою на переробному підприємстві з урахуванням специфіки рибної галузі		15

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Самостійна робота. Розробка схеми організації охорони праці на підприємстві з урахуванням стандартів та правил		10
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Особливості умов праці на переробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на переробних підприємствах		
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (формування рибних котлет, ковбас, термічна обробка продуктів, виробництво напівфабрикатів)	ПРН 1, ПРН 11.1, ПРН 11.2. Модуль присвячений вивченню специфіки умов праці у галузі переробки риби, аналізу ризиків та розробці заходів щодо підвищення безпеки праці, зменшення професійних захворювань та травматизму. Студенти здобудуть знання про технологічні процеси, вимоги безпеки, пожежну безпеку та шкідливі чинники, що впливають на працівників, а також навчатися розробляти рекомендації для підвищення безпеки та здоров'я працівників.	10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (виробництво рибних консервів, переробка умовно придатної сировини, роботи у хімічній лабораторії, вимоги безпеки у колодязях, закритих ємностях)		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (ручне обробляння риби, миття, виробництво пресервів з риби та інших водних біоресурсів)		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (кулінарне обробляння риби; виробництво в'яленої та сушеної рибної продукції; переробляння ікри)		10

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки водних біоресурсів (копчення, заморожування, морські водорослі, рибячий жир і борошно)		10
Лабораторна робота. Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки риби (соління риби, виготовлення фаршу, льоду)		10
Лабораторна робота. Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах		10
Лабораторна робота. Дослідження шкідливих чинників під час роботи на комп'ютерах		10
Самостійна робота. Розробка рекомендацій щодо підвищення безпеки праці при експлуатації технологічного обладнання		10
Самостійна робота. Порівняльна характеристика засобів індивідуального захисту для працівників рибної галузі		10
Всього за модулем 2		100
Учась у науковій конференції		5
Навчальна робота (разом за семестр)		70
Підсумковий екзамен		30
Разом за курс		100

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

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Лабораторні, самостійні та модульні роботи необхідно здавати у заплановані терміни. Перескладання модульних робіт допускається за наявності поважних причин у визначені кафедрою строки.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання сторонніх матеріалів і несанкціонованих пристроїв під час виконання контрольних робіт, заліку або екзамену заборонено.
Політика щодо відвідування:	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>);

- Хмельовський В.С., Братішко В.В., Марчишина Є.І. та ін. Охорона праці в галузі (харчові технології). Підручник. К. 2025. 336 с.;

-Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (харчові технології). Підручник. К.2018. 582 с.;

-Войналович О.В., Єременко О.І., Марчишина Є.І. та ін. Охорона праці в галузі. Лабораторний практикум. К. 2025.248 с. ;

Рекомендовані джерела інформації

1. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Войтюк С.Д. та ін. Охорона праці на рибооброблювальних підприємствах. Навчальний посібник. К. Основа. 2009. 272 с.
2. Хмельовський В.С., Марчишина Є.І., Білько Т.О. Охорона праці. Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 594 с.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.
4. Войналович О.В., Мотрич М.М., Єременко О.І. та ін. Охорона праці. Лабораторний практикум. К. 2024. 308 с.
5. Войналович О.В. Засади охорони праці у схемах, таблицях і графіках: навч. посібник. К.: Основа, 2022. 219 с.
6. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture. Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019. 424 с.
7. Закон України «Про охорону праці», 2002 із змінами 2025 р.
8. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування», 2015 із змінами 2025 р.