



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Охорона праці в галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітні програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Рік навчання 1, семестр 1

Форма навчання денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Лектор курсу

Контактна інформація

лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

доцент Марчишина Євгенія Іванівна

0983444837

marchyshyev@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=798>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Охорона праці в галузі» для студентів магістратури за спеціальністю 181 «Харчові технології» спрямована на вивчення та засвоєння працезахоронних засад організації та виконання робіт у м'ясопереробній галузі. Вона вивчає підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на м'ясопереробних підприємствах та цехах. Дисципліна розглядає організаційні засади та документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці, вимоги безпеки і гігієни праці під час виконання різноманітних технологічних процесів у м'ясопереробній галузі (обвалювання та жилування м'яса, виробництво фаршу, м'ясних консервів, ковбас, соління та заморожування м'яса тощо), особливості забезпечення пожежної безпеки на м'ясопереробних підприємствах та цехах, виробничі небезпечні та шкідливі чинники у м'ясопереробній галузі.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабора торні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оціню вання
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах та цехах.	2/4	Знати основні положення НПАОП у м'ясопереробній галузі. Вміти розробляти інструкції з ОП для різних професій, робіт. Розуміти, які обов'язки з ОП виконують посадові особи підприємств. Розрізняти види робіт з підвищеною небезпекою. Аналізувати виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та цехах. Застосовувати знання при розробленні планів,	Здавання практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з описанням посадових обов'язків з ОП головного технолога.	9

Тема	Години (лекції/лабора торні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оціню вання
		програм, інструкцій. Використовувати дані аналізів для розроблення профілактичних заходів попередження травматизму.		
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у м'ясопереробній галузі.	2/4	Знати основні положення СУОП в АПК. Вміти обґрунтувати пропозиції щодо удосконалення СУОП. Аналізувати причини травматизму у м'ясопереробній та рибообробній галузях.	Здача практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з заповненням Припису інженера з ОП	9
Тема 3. Організація цивільного захисту на м'ясопереробних підприємствах.	2/4	Знати основні положення Кодексу цивільного захисту України. Вміти скласти план ліквідації аварійних ситуацій. Аналізувати причини надзвичайних ситуацій в АПК.	Здача практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з складанням ПЛАСу для підприємства	9
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків на виробництві	2/4	Знати основні положення закону України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування» та Порядку розслідування нещасних випадків. Розрізняти види нещасних випадків та ступінь втрати працездатності. Вміти розслідувати нещасні випадки на підприємстві та складати акти. Аналізувати розміри відшкодування шкоди потерпілим.	Здача практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з розрахунком відшкодування заподіяної шкоди потерпілим на виробництві	9
		Модуль 2		

Тема	Години (лекції/лабора торні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюв ання
Тема 5. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація	2/4	Знати Класифікацію умов праці, Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці. Розуміти, що закладено в основу оцінки умов праці. Розрізняти 4 класи та 4 ступені умов праці. Вміти складати Карту умов праці та протоколи. Аналізувати джерела небезпечних та шкідливих виробничих чинників. Використовувати прилади для визначення параметрів.	Здача практичних робіт. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з складання Карти умов праці.	9
Тема 6. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності	2/4	Знати джерела виробничих небезпек на м'ясопереробних підприємствах та цехах. Вміти розрізняти та аналізувати причини аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності працівників. Застосовувати методики розрахунку професійних ризиків. Використовувати ризики для складання планів заходів щодо попередження травматизму.	Здача практичних робіт. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з складання плану заходів щодо розрахунку ризиків для окремих професій	9
Тема 7. Вимоги безпеки праці під час проведення технологічних процесів обслуговуванні та виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах та цехах.	2/4	Знати вимоги безпеки та інструкції з ОП під час проведення окремих технологічних процесів у галузі. Вміти перевірити та розрізняти готовність працівників до виконання завдань, стан сировини, справність устаткування та наявність захисних засобів для роботи. Застосовувати попереджувальні знаки та написи у виробничих приміщеннях. Використовувати засоби	Здача практичних робіт. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з складання плану заходів щодо попередження травматизму	9

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
		колективного та індивідуального захисту під час роботи.		
Тема 8. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах та цехах.	1/2	Знати правила пожежної безпеки на м'ясопереробних підприємствах та цехах. Вміти розробляти протипожежні заходи для цехів і підприємств. Розрізняти, яким видом вогнегасників можна гасити різні категорії пожеж. Розуміти, як застосовувати вогнегасники для гасіння пожеж.	Здача практичних робіт. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з розрахунку необхідної кількості вогнегасників у цеху.	7
Всього за 1 семестр: 15/30				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано