

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет харчових технологій та
управління якістю продукції АПК

“6” червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“БЕЗПЕКА ПРАЦІ ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ”**

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма Харчові технології

Факультет харчових технологій і управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент кафедри охорони праці та біотехнічних систем у
тваринництві, к.с.г.н., доцент Марчишина Є.І.

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни «Безпека праці і життєдіяльності»

Дисципліна «Безпека праці і життєдіяльності» для здобувачів вищої освіти першого рівня за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на вивчення та засвоєння законодавчих і нормативно-правових актів з охорони праці та виробничої санітарії і гігієни праці, основ техніки безпеки.

У дисципліні представлено підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на підприємствах харчової галузі шляхом нормалізації параметрів мікроклімату, освітленості, підвищених рівнів шуму, вібрації та випромінювань на робочих місцях працівників. Дисципліна розглядає також організаційні засади забезпечення електро- та пожежної безпеки на підприємствах.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	181 Харчові технології	
Освітня програма	Харчові технології	
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		
	Форма здобуття вищої освіти	
	Денна	Заочна
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	15 год.	6 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	4 год.
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	90 год.	110 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета - надання знань, умінь, здатностей для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах, формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях.

Завдання дисципліни полягає у набутті студентами знань, умінь і здатностей (компетенцій) ефективно вирішувати завдання професійної діяльності з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці та гарантуванням збереження життя, здоров'я та працездатності працівників у різних сферах професійної діяльності.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН-9, ПРН-10, ПРН-25

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	тижн і	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
			л	п	ла б	ін д	с.р .		л	п	ла б	ін д	с.р .
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1. <i>Правові та організаційні питання охорони праці.</i>													
Тема 1. Правові і організаційні основи безпеки та охорони праці		15	2	1				15	2				
Тема 2. Виробничий травматизм та методи аналізу виробничого травматизму і професійних захворювань		15	2	2				15		2			
Тема 3. Організація роботи з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників		15	2	2				14					
Тема 4. Небезпечні та шкідливі чинники на виробництві та джерела їх утворення. Засоби		15	2	2				16	2				

індивідуальног о захисту працівників													
Разом за змістовим модулем 1	60		8	7			45	60	4	2			54
Змістовий модуль 2. <i>Виробнича санітарія та гігієна праці.</i>													
Тема 5. Умови праці на робочих місцях на підприємствах. Атестація робочих місць за умовами праці		15	2	2				15	2				
Тема 6. Мікроклімат у виробничих приміщеннях		15	2	2				15		2			
Тема 7. Захист від шкідливої дії шуму та вібрації		14	2	1				15					
Тема 8. Електро та пожежна безпека на підприємствах		15	2	2				15					
Разом за змістовим модулем 2	60		8	7			45	60	2	2			56
Усього годин	120		$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{5}$			90	120	4	6			110
Курсовий проект (робота)			-	-	-		-		-	-	-		-
Усього годин	120		$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{5}$			90	120	4	6			110

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Правові і організаційні основи безпеки та охорони праці	2
2	Виробничий травматизм та методи аналізу виробничого травматизму і професійних захворювань	2
3	Організація роботи з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників	2
4	Небезпечні та шкідливі чинники на виробництві та джерела їх утворення. Засоби індивідуального захисту працівників	2
5	Умови праці на робочих місцях на підприємствах. Атестація робочих місць за умовами праці	2
6	Мікроклімат у виробничих приміщеннях	1
7	Захист від шкідливої дії шуму та вібрації	2
8	Електро та пожежна безпека на підприємствах	2

4. Теми практичних/лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання з питань охорони праці на підприємствах	2
2	Розроблення інструкцій з охорони праці для працівників підприємства.	2
3	Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб підприємств	2
4	Розслідування та ведення обліку нещасних випадків на виробництві	2
5	Засоби індивідуального захисту працівників	2
6	Дослідження основних параметрів мікроклімату виробничих приміщень	2
7	Вимірювання та нормування освітленості виробничих приміщень	2
8	Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах АПК	1

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Організаційні питання проведення працезахоронної діяльності на підприємстві	
2	Тема 2. Загальні вимоги електробезпеки на підприємствах	

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:
(вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних робіт.

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

8. 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»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. <i>Правові та організаційні питання охорони праці.</i>		
Практична робота 1.	ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Вивчити порядок проведення навчання, перевірки знань з охорони праці працівників харчових підприємств, ознайомлення з порядком реєстрації інструктажів у журналах форми 1 і 2.	14
Практична робота 2.	ПРН 9. Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Ознайомитись із змістом інструкцій з охорони праці для видів робіт і професій харчових підприємств	14
Практична робота 3.	ПРН 9, 10. У вигляді ділової гри освоїти основні посадові обов'язки з охорони праці посадовців харчових підприємств та робітників	14
Практична робота 4.	ПРН 10, 25. Освоїти порядок та методику розслідування нещасних випадків на	14

	підприємстві	
Самостійна робота 1.	ПРН 9, 10, 25. Вивчити організаційні питання проведення працевпоронної діяльності на підприємстві	14
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Виробнича санітарія та гігієна праці		
Практична робота 5.	ПРН 9, 10, 25. У вигляді ділової гри навчитись застосовувати засоби індивідуального захисту працівників під час виконання різних робіт на підприємстві харчової промисловості	14
Практична робота 6.	ПРН 9, 25. Навчитись за допомогою сучасних приладів вимірювати основні параметри мікроклімату виробничих приміщень та порівнювати з нормативними	14
Практична робота 7.	ПРН 10, 25. Навчитись за допомогою сучасних приладів вимірювати та нормувати природну та штучну освітленість виробничих приміщень	14
Практична робота 8.	ПРН 9, 10, 25. Вивчити первинні засоби пожежогасіння та їх застосування на об'єктах підприємства	14
Самостійна робота 2.	ПРН 9, 10, 25. Вивчити загальні вимоги електробезпеки на підприємствах харчової промисловості	14
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно

74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. 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	Списувати під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (зокрема із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
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)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України
- eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=797>);
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
Хмельовський В.С., Марчишина Є.І., Білько Т.О., Мотрич М.М. Скібчик В.І. Охорона праці. Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 594 с.
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.
Войналович О.В., Мотрич М.М., Єременко О.І., Зубок Т.О. Охорона праці. Лабораторний практикум. К. Видавництво НУБіП України. 2024. 308 с.

Рекомендовані джерела інформації

1. Закон України «Про охорону праці», 2002 із змінами 2025 р.
2. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування», 2015 із змінами 2025 р.
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture. Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019. 424 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. Охорона праці (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.

7. Марчишина Є.І. Білько Т.О. Occupational and life safety (Безпека праці і життєдіяльності). Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2021. 428 с.

8. Хмельовський В. С., Братішко В.В, Марчишина Є.І. Occupational safety and health in industry. Навчальний посібник. К. Видавництво НУБіП України. 2023. 454 с.