

**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
«ОХОРОНА ПРАЦІ У ГАЛУЗІ»**

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітньо-професійна програма Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

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 «Охорона праці в галузі»

Дисципліна «Охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти другого рівня за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на вивчення та засвоєння працезахоронних засад організації та виконання технологічних процесів зберігання, консервування та переробки м'яса.

У дисципліні представлено підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на підприємствах м'ясопереробної галузі. Дисципліна розглядає організаційні засади та документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці, вимоги безпеки і гігієни праці під час виконання різноманітних технологічних процесів зберігання, консервування та переробки м'яса. Проаналізовано небезпеки і шкідливості під час виконання робіт та представлено заходи для зниження професійних ризиків працівників. Охарактеризовано засади ведення документації з охорони праці на м'ясопереробному підприємстві, вимоги пожежної безпеки.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	G13 Харчові технології	
Освітня програма	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса	
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	Іспит	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	1	
Семестр	1	
Лекційні заняття	15 год.	2
Практичні, семінарські заняття		
Практичні заняття	30 год.	
Самостійна робота	75 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у магістрів умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці у на підприємствах харчової галузі та поліпшення умов праці на робочих місцях з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у галузі переробки м'яса.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

загальні компетентності (ЗК):

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни:

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин												
	Денна форма							Заочна форма					
	т и ж н і	у с ь о г о	у тому числі					у с ь о г о	у тому числі				
			л	п	пр	ін д	с.р .		л	п	пр	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовний модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.													
Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах		15	2	4				11	2				10
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у переробній галузі.		15	2	4				12		2			10
Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників м'ясопереробних підприємств.		15	2	4				11					10
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників		15	2	2				12	2				10

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин												
	Денна форма							Заочна форма					
	т и ж н і	у с ь о г о	у тому числі					у с ь о г о	у тому числі				
			л	п	пр	ін д	с.р .		л	п	пр	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
м'ясопереробних підприємств.													
Разом за модулем 1		60	8	16			36	46	4	2			40
Змістовний модуль 2. Особливості умов праці на м'ясопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах													
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація		11	2	4			10	12	1				10
Тема 2. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності		12	2	4			9	11					9
Тема 3. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах		11	2	4			10	11					11

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин												
	Денна форма							Заочна форма					
	т и ж н і	у с ь о г о	у тому числі					у с ь о г о	у тому числі				
			л	п	пр	ін д	с.р .		л	п	пр	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Тема 4. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах.		11	1	2				11					9
Разом за змістовним модулем 2		60	7	14			39	60	2				39
Усього годин		120	15	45			75	90	7	2			81
Курсовий проект													
Усього годин		120	15	15			75	90	7	6			81

3. Теми лекцій

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

4. Теми практичних/семінарських 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
8-9	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (обкачування, жилювання, соління м'яса, виготовлення фаршу, льоду). Аналіз формування виробничих небезпек.	4
10-11	Безпека праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (формування ковбас, термічна обробка продуктів, виробництво напівфабрикатів). Аналіз формування виробничих небезпек.	4
12-13	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.	4
14	Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах. (розрахунок необхідної кількості вогнегасників).	2
15	Дослідження шкідливих чинників під час роботи на комп'ютерах	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вкажіть основні гарантії прав на охорону праці під час укладання трудового договору та під час роботи.	2
2.	Вкажіть основні права служби охорони праці на підприємстві.	2
3.	Вкажіть, які виконавчі органи здійснюють державне управління охороною праці.	2
4.	Вкажіть, які органи здійснюють державний нагляд за охороною праці.	2

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 екзамен та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці		
Практична робота 1.	ПРН 02. Освоїти порядок проведення інструктажів та стажування працівників переробних підприємств, розроблення програми інструктажів з ОП	7
Практична робота 2.	ПРН 02, 04. Навчитись розробляти інструкції з охорони праці для професій переробних	7

	підприємств	
Практична робота 3.	ПРН 02, 05. Вивчити основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб переробних підприємств (роботодавців, головних технологів, керівників виробничих підрозділів, служби ОП, робітників)	8
Практична робота 4.	ПРН 05. Освоїти методику розрахунку страхових виплат потерпілим у разі настання нещасного випадку на виробництві або професійної хвороби	7
Практична робота 5.	ПРН 04, 05. Вивчити методику проведення атестації робочих місць та складання Карти умов праці	7
Практична робота 6.	ПРН 04. Вивчити методи аналізу виробничого травматизму на підприємствах (розрахувати коефіцієнти частоти, важкості та трудових втрат)	7
Практична робота 7	ПРН 05. Вивчити засоби індивідуального захисту для працівників переробних цехів та особливості їх застосування	7
Самостійна робота 1.	ПРН 04, 05. Вивчити організаційні засади проведення працезахоронної діяльності на переробному підприємстві	10
Самостійна робота 2.	ПРН 05. Набути практичних знань щодо порядку оформлення нарядів-допусків на виконання робіт підвищеної небезпеки	10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Особливості умов праці на м'ясопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах		
Практична робота 8-9.	ПРН 08. Освоїти безпечні методи праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (обкачування, жилювання, соління м'яса, виготовлення фаршу, льоду). Провести аналіз формування виробничих небезпек.	12
Практична робота 10-11.	ПРН 08. Освоїти безпечні методи праці при виконанні технологічних процесів переробки м'яса (формування ковбас, термічна обробка продуктів, виробництво напівфабрикатів).	12

	Провести аналіз формування виробничих небезпек.	
Практична робота 12-13.	ПРН 08. Освоїти безпечні методи 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). Провести аналіз формування виробничих небезпек.	12
Практична робота 14.	ПРН 09. Освоїти засади розроблення заходів для запобігання пожежам на об'єктах підприємства	7
Практична робота 15.	ПРН 08, 09. Навчитися аналізувати небезпеки на робочих місцях користувачів екранних пристроїв	7
Самостійна робота 1.	ПРН 09. Вивчити загальні вимоги безпеки щодо утримання території виробничих і допоміжних будівель і споруд та санітарно-побутового забезпечення працівників м'ясопереробних підприємств.	10
Самостійна робота 2.	ПРН 11. Вивчити загальні вимоги безпеки щодо виконання робіт підвищеної небезпеки на переробних підприємствах	10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
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=798>);
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми; Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2020. 376 с.
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

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

-

9. 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.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2018. 582 с.
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.
5. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture. Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019. 424 с.
6. Войналович О.В. Засади охорони праці у схемах, таблицях і графіках: навч. посібник. К.: Основа, 2022. 219 с.
7. Хмельовський В.С., Марчишина Є. І., Білько Т. О., Мотрич М. М. Охорона праці. Центр учбової літератури, 2021. 602 с.