



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Безпека праці і життєдіяльності»

Ступінь вищої освіти - Бакалаври
Спеціальність **Спеціальність 181 «Харчові технології»**
Освітня програма Харчові технології
Рік навчання 2, семестр 2
Форма навчання денна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 3
Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)

доцент Марчишина Євгенія Іванівна
0983444837
marchyshyna@nubip.edu.ua

Сторінка курсу в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=791>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Безпека праці і життєдіяльності» для студентів бакалаврату за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на вивчення та засвоєння основ охорони праці та безпеки життєдіяльності щодо захисту працівників підприємств. Вона вивчає правові основи охорони праці для організаційного, технічного та соціально-економічного захисту працівників підприємств. Дисципліна також розглядає питання виробничої санітарії та гігієни праці працівників та їх захист від несприятливої дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва (несприятливих параметрів мікроклімату, освітленості, підвищеного рівня шуму, вібрації, випромінювань тощо). Основи техніки безпеки включають питання електро та пожежної безпеки. Студенти вивчають питання дії електричного струму на людину, фактори, які впливають на ступінь ураження струмом, організаційні та технічні заходи та засоби захисту від ураження електрострумом. Вивчення основ пожежної безпеки охоплює види горіння, організацію пожежної охорони і гасіння пожеж, первинні засоби гасіння пожеж та надання долікарської допомоги.

Інтегральна компетентність

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 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
2. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
3. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
4. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
5. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
6. ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
8. ЗК 8. Здатність працювати автономно
9. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.
10. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
13. ЗК 13. Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав свобод людини та громадянина в Україні.

14.3К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні (фахові, предметні)компетентності

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурнотехнологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

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

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лаборато рні, практичн і, семінарс ькі)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван ня
1 семестр				
Модуль 1 Правові і організаційні основи безпеки та охорони праці.				
Тема 1. Правові і організаційні основи безпеки та охорони праці.	2/4	Знати основні положення КЗпП, Закону України «Про охорону праці». Розрізняти види навчання та інструктажів. Вміти розробляти програми проведення інструктажів з ОП та заповнювати Журнали реєстрації інструктажів з ОП. Розуміти, які роботи відносять до робіт з підвищеною небезпекою. Знати, яку відповідальність несе керівник робіт і роботодавець у разі настання нещасного випадку на підприємстві. Вміти проводити розслідування нещасних випадків та складати Акти Н-1.	Здача практичних робіт. Виконання самостійної роботи.	9
Тема 2. Виробничий травматизм та методи аналізу виробничого травматизму і професійних захворювань	2/4	Знати методи аналізу виробничого травматизму і професійних захворювань. Вміти розрахувати показники частоти, важкості травматизму та трудових втрат.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи .	9
Тема 3. Небезпечні та шкідливі чинники на виробництві та джерела їх	2/2	Знати Класифікацію небезпечних та шкідливих чинників на виробництві. Вміти знаходити джерела їх утворення. Знати про вплив небезпечних	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи .	9

Тема	Години (лекції/ лаборато рні, практичн і, семінарс ькі)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван ня
утворення. Засоби індивідуального захисту працівників		та шкідливих чинників на організм працівників. Вміти застосовувати засоби індивідуального захисту працівників.	Написання тестів модульної роботи.	
Модуль 2 Основи виробничої санітарії та техніки безпеки				
Тема 4. Мікроклімат виробничих приміщень та його вплив на організм людей	2/4	Знати параметри мікроклімату та заходи щодо його нормалізації. Знати оптимальні і допустимі показники температури, відносної вологості, швидкості руху повітря у робочій зоні. Розуміти нормування шкідливих речовин та знати їх класи та ГДК. Знати та вміти використовувати прилади для визначення параметрів мікроклімату та вмісту шкідливих речовин в повітрі.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи з розрахунку повітрообмі ну при надлишку вологи, тепла, шкідливих речовин.	9
Тема 5. Освітлення виробничих приміщень та його значення.	2/4	Знати види освітленості, види та розряди зорових робіт, нормування природної та штучної освітленості. Застосовувати методики та вміти використовувати люксметри для визначення освітленості приміщень.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи	9
Тема 6. Шум, вібрація, випромінювання та захист працівників від їх негативної дії.	2/4	Знати та вміти використовувати засоби захисту від шуму та вібрації, випромінювань. Застосовувати методики та вміти вимірювати рівень шуму у приміщенні.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи	9
Тема 7. Основи електробезпеки на підприємствах	2/3	Знати показники, що впливають на ступінь ураження людини електричним струмом. Розрізнити технічні та індивідуальні засоби захисту від ураження електричним струмом.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи.	8
Тема 8. Основи пожежної	1/3	Знати види горіння та категорії пожеж. Розрізнити,	Здача практичної	8

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
безпеки на підприємствах		яким видом вогнегасників можна гасити різні категорії пожеж та як застосовувати вогнегасники для гасіння пожеж.	роботи. Виконання самостійної роботи. Написання тестів модульної роботи.	
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

Рекомендована література

Основна:

1. 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.
2. Войналович О. В., Марчишина Є. І. Охорона праці у галузі: підручник. К. Центр учбової літератури. 2018. 630 с.
3. Білько Т. О., Марчишина Є. І. Безпека праці і життєдіяльності: навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 428 с.
4. Закон України «Про охорону праці», із змінами в редакції від 2022 р.

Допоміжна:

5. Войналович О. В., Марчишина Є. І. Охорона праці у рибному господарстві: навчальний посібник. К. Основа. 2013. 464 с.
6. Войналович О. В., Марчишина Є. І. Occupational safety and health in agriculture. К. Центр учбової літератури. 2019. 424 с.
7. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві, затверджений постановою КМУ від 17.04.2019 № 337.
8. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05), затверджене наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15.
9. Мінімальні вимоги безпеки і охорони здоров'я при використанні працівниками засобів індивідуального захисту на робочому місці (НПАОП 0.00-7.17-18), затверджені наказом Мінсоцполітики від 29.11.2018 р. №1804.

Інформаційні ресурси:

1. <http://www.dnopr.kiev.ua> - Офіційний сайт Держпраці України.
2. <http://www.mon.gov.ua> - Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, України.
3. <http://www.mns.gov.ua> - Офіційний сайт Служби надзвичайних ситуацій України.
4. <http://www.social.org.ua> - Офіційний сайт Пенсійного фонду України.
5. <http://portal.rada.gov.ua> - Офіційний веб-сайт Верховної Ради України.
6. <https://www.ilo.org/> - Офіційний сайт МОП
7. <http://base.safework.ua/iloenc> - Енциклопедія з охорони праці МОП
8. <http://kiev.dsp.gov.ua/> - Центральне міжрегіональне управління Державної служби з питань праці.