



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Охорона праці в галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

Освітні програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

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

marchyshyna@nubip.edu.ua

<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 працезохоронних засад організації та виконання робіт у рибобробній галузях. Вона вивчає підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на рибобробних 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 рибобробній галузі (виробництво рибного фаршу, рибних консервів, соління, копчення та заморожування риби тощо), особливості забезпечення пожежної безпеки на рибобробних підприємствах та цехах, виробничі небезпечні та шкідливі чинники у рибобробній галузі.

#### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

#### Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

#### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.

СК 8 Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

СК 9 Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.

СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

СК 11 Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

#### **Програмні результати навчання**

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. 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 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 7. 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 нефаківців.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

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

#### **СТРУКТУРА КУРСУ**

<b>Тема</b>	<b>Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>	<b>Оцінювання</b>
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
Тема 1. Організація охорони праці на рибобробних підприємствах та цехах.	2/4	Знати основні положення НПАОП у рибобробній галузях. Вміти розробляти інструкції з ОП для різних професій, робіт. Розуміти, які обов'язки з ОП виконують посадові	Здавання практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з описанням посадових	9

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
		особи підприємств. Розрізняти види робіт з підвищеною небезпекою. Аналізувати виробничі небезпеки на рибообробних підприємствах та цехах. Застосовувати знання при розробленні планів, програм, інструкцій. Використовувати дані аналізів для розроблення профілактичних заходів попередження травматизму.	обов'язків з ОП головного технолога.	
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у рибообробній галузі.	2/4	Знати основні положення СУОП в АПК. Вміти обґрунтувати пропозиції щодо удосконалення СУОП. Аналізувати причини травматизму у рибообробній галузі.	Здача практичної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи з заповненням Припису інженера з ОП	9
Тема 3. Організація цивільного захисту на рибообробних підприємствах.	2/4	Знати основні положення Кодексу цивільного захисту України. Вміти складати 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
		<b>Модуль 2</b>		

Тема	Години (лекції/лабора торні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оціню вання
Тема 5. Умови праці на робочих місцях на рибообробних 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 рибообробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності	2/4	Знати джерела виробничих небезпек на рибообробних 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 рибообробних 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 колективного та	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
		індивідуального захисту під час роботи.		
Тема 8. Пожежна безпека на рибообробних підприємствах та цехах.	1/2	Знати правила пожежної безпеки на рибообробних 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
<b>Всього за 1 семестр: 15/30</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

#### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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. Закон України «Про охорону праці», 2002 із змінами 2022 р.
2. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування, 2019.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М. М. Охорона праці в галузі (харчові технології): навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2018. - 376 с.
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (харчові технології): підручник. К.: Центр учбової літератури, 2020. - 582 с.

#### Допоміжна:

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
2. Закон України «Про об'єкти підвищеної небезпеки».
3. Закон України «Про пожежну безпеку».
4. Кримінальний кодекс України.
5. НПАОП 0.00-4.21-04 «Типове положення про службу охорони праці на підприємстві». Затверджене Наказом Держнаглядохоронпраці від 15.11.2004 р. № 255.
6. НПАОП 0.00-4.09-07 «Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства». Затверджене Наказом Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 55.
7. НПАОП 0.00-4.12-05 «Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці». Затверджене Наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 р. № 15.
8. НПАОП 0.00-4.11-07 «Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці». Затверджене Наказом Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 56.
9. НАПБ Б.02.005-2003 «Типове положення про інструктажі, спеціальне навчання та перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, в установах та організаціях України». Затверджене Наказом МНС України від 29.09.2003 р. № 368.
10. НПАОП 0.00-4.15-98 «Положення про розробку інструкцій з охорони праці». Затверджене Наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 р. № 9.
11. НПАОП 0.00-4.01-08 «Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту». Затверджене Наказом Держгірпромнагляду від 24.03.2008 р. № 53.
12. НПАОП 05.0-3.03-06 «Норми безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам рибного господарства». Затверджені Наказом МНС України від 11.04.2006 р.
13. НПАОП 0.00-1.04-07 «Правила вибору та застосування засобів індивідуального захисту органів дихання». Затверджені Наказом Держгірпромнагляду України від 28.12.2007 р. № 331.
14. НПАОП 0.00-1.28-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин». Затверджені Наказом Держгірпромнагляду України від 6.03.2010 р. № 65
15. НАПБ А.01.001-2004 «Правила пожежної безпеки в Україні». Затверджені Наказом МНС України від 19.10.2004 р. № 126.
16. НАПБ В.01.057-2006/200 «Правила пожежної безпеки в агропромисловому комплексі України». Затверджені Наказом МНС України від 04.12.2006 р. № 730/770.
17. НПАОП 0.00.-6.02.-07 «Порядок проведення медичних оглядів працівників певних категорій». Затверджений Наказом МОЗ України від 21.05.2007 р. № 246.
18. НПАОП 0.00-6.02-04 «Порядок розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві». Затверджений Постановою КМ України від 25.08.2004 р. № 1112.
19. НПАОП 0.00-8.03-93 «Порядок опрацювання і затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві». Затверджений Наказом Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 р. № 132.
20. НПАОП 0.00-4.36-87 «Про порядок безплатної видачі молока або інших рівноцінних харчових продуктів робітникам і службовцям, які зайняті на роботах з шкідливими умовами праці». Затверджений Постановою Держкомпраці СРСР від 16.12.1987 р. №731/П13.
21. «Порядок складання та вимоги до санітарно-гігієнічних характеристик умов праці». Затверджений Наказом МОЗ України від 13.12.2004 р. № 614.
22. НПАОП 0.00-6.23-92 «Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці». Затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 01.08.1992 р. № 442.

23. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою». Затверджений Наказом Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 р. № 15.
24. «Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі». Затверджений Наказом МОЗ України та Держнаглядохоронпраці від 23.09.1994 р. № 263/121.
25. «Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці». Затверджені Головою Держпромгірнагляду 16.01.2008 р.
26. «Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці». Затверджені Головою Держпромгірнагляду 07.02.2008 р.
27. НПАОП 05.0-3.03-06 Норми безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам рибного господарства 11.04.2006 наказ № 214 МНС України
28. НПАОП 05.0-1.05-06 Правила охорони праці для працівників берегових рибообробних підприємств 16.06.2006 наказ № 365 МНС України

**Інформаційні ресурси:** інформаційний електронний освітній простір НУБіП України представлений електронними ресурсами, розміщеними на навчально-інформаційному порталі на базі платформи Moodle ([moodle.nubip.edu.ua](http://moodle.nubip.edu.ua)), інституційному репозиторії (<http://elibrary.nubip.edu.ua>), електронній бібліотеці (<http://library.nubip.edu.ua>), аграрній відкритій енциклопедії (<http://agrowiki.nubip.edu.ua>), відео та аудіотеках.

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.