



## 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

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 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.

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

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

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.

### 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 нефахівців.

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

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
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.	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
		Застосовувати знання при розробленні планів, 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
<b>Модуль 2</b>				

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
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 Карту 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
<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 2020 р.
2. Кодекс Законів про працю, 1971, із змінами 1991-2023 р.
3. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування, 2019.
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М. М. Охорона праці в галузі (харчові технології): навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2018. - 376 с.
5. 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. 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.
9. НПАОП 0.00-4.15-98 «Положення про розробку інструкцій з охорони праці». Затверджене Наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 р. № 9.
10. 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.
11. 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.
12. НАПБ А.01.001-2004 «Правила пожежної безпеки в Україні». Затверджені Наказом МНС України від 19.10.2004 р. № 126.
13. НАПБ В.01.057-2006/200 «Правила пожежної безпеки в агропромисловому комплексі України». Затверджені Наказом МНС України від 04.12.2006 р. № 730/770.
14. НПАОП 0.00.-6.02.-07 «Порядок проведення медичних оглядів працівників певних категорій». Затверджений Наказом МОЗ України від 21.05.2007 р. № 246.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою». Затверджений Наказом Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 р. № 15.
20. «Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі». Затверджений Наказом МОЗ України та Держнаглядохоронпраці від 23.09.1994 р. № 263/121.
21. «Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці». Затверджені Головою Держпромгірнагляду 07.02.2008 р.
22. НПАОП 0.00-3.17-12 Норми безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам окремих виробництв наказ № 1308 МНС України 06.11.2012
23. НПАОП 0.00-7.11-12 Загальні вимоги стосовно забезпечення роботодавцями охорони праці працівників наказ МНС України № 67 25.01.2012
24. НПАОП 0.00-7.13-14 Вимоги до роботодавців щодо захисту працівників від шкідливого впливу електромагнітних полів наказ Міненерговугілля України № 99 05.02.2014

25. НПАОП 0.00-7.14-17 Вимоги безпеки та захисту здоров'я під час використання виробничого обладнання працівниками 28.12.2017 наказ Мінсоцполітики № 2072
26. НПАОП 0.00-7.15-18 Вимоги щодо безпеки та захисту здоров'я працівників під час роботи з екранними пристроями 14.02.2018 наказ Мінсоцполітики № 207
27. 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.
28. НПАОП 15.1-1.06-99 Правила охорони праці для працівників м'ясопереробних цехів наказ Держнаглядохоронпраці України №81 05.05.99
29. НПАОП 15.1-1.07-99 Правила охорони праці для працівників виробництв забою та первинної обробки тваринницької сировини наказ Держнаглядохоронпраці України №81 05.05.99

**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.