

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві

**"ЗАТВЕРДЖУЮ"**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК  
Лариса Баль-Прилипко  
"12" 05 2023 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри охорони праці та  
біотехнічних систем у тваринництві  
Протокол №10 від «12» 05 2023 р.

Завідувач кафедри  
Василь Хмельовський  
" " " 2023 р.

**РОЗГЛЯНУТО**

Гарант ОП «Технології зберігання,  
консервування та переробки м'яса»

Ігор Паламарчук  
"19" 05 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Охорона праці в галузі»**

Програма підготовки здобувачів ВО	ОС Магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Факультет	харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Розробник:	доцент кафедри ОПБСТ, к.с.г.н., доцент Євгенія Марчишина

КИЇВ - 2023

## Опис навчальної дисципліни

Охорона праці у галузі

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>		
<b>Програма підготовки здобувачів ВО</b>	ОС Магістр	
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології	
<b>Освітні програми:</b>	„Технології зберігання, консервування та переробки м'яса”	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
<b>Вид</b>	Обов'язкова/Вибіркова	
<b>Загальна кількість годин</b>	120	
<b>Кількість кредитів ECTS</b>	4	
<b>Кількість змістовних модулів</b>	2	
<b>Курсовий проект (робота) (за наявності)</b>		
<b>Форма контролю</b>	Екзамен	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форми навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
<b>Рік підготовки (курс)</b>	1	1
<b>Семестр</b>	1	2
<b>Лекційні заняття</b>	15 год.	12 год.
<b>Практичні, семінарські заняття</b>	15 год	6 год.
<b>Лабораторні заняття</b>		
<b>Самостійна робота</b>	60 год.	72 год.
<b>Індивідуальні заняття</b>		
<b>Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання</b>	2 год.	

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** вивчення дисципліни є теоретична і практична підготовка студентів до створення нормативних умов праці в усіх сферах застосування засобів механізації у харчовій галузі (м'ясопереробній).

### **Завдання:**

- поліпшити організаційно-правову діяльність роботодавців та працівників з питань охорони праці на м'ясопереробних підприємствах;
- передбачити джерела виникнення небезпечних і шкідливих виробничих факторів на виробництві, виявляти існуючі, усувати їх, поліпшуючи умови праці і підвищуючи її продуктивність;
- аналізувати вплив умов праці на травматизм та професійні захворювання;
- розробляти і виконувати науково обґрунтовані плани заходів з охорони праці та безпеки виробничих процесів 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.

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 нефахівців.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

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

### 3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	ти жн і	усь ого	у тому числі					усь ого	у тому числі					
			л	п	лб	інд	с.р		л	п	лб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Змістовний модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.</b>														
Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах		<b>11</b>	2	2			7	<b>11</b>	2					9
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у м'ясопереробній галузі.		<b>12</b>	2	2			8	<b>11</b>	2					9
Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників м'ясопереробних підприємств.		<b>11</b>	2	2			7	<b>11</b>		2				9
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників м'ясопереробних підприємств.		<b>11</b>	2	1			8	<b>12</b>	2					10
Разом за змістовним модулем 1		<b>45</b>	8	7			30	<b>45</b>	6	2				37
<b>Змістовний модуль 2. Особливості умов праці на переробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого</b>														

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	ти жн і	усь ого	у тому числі					ус ь ог о	у тому числі					
			л	п	лб	інд	с.р		л	п	лб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах														
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація		<b>11</b>	2	2			7	12	2					10
Тема 2. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму і професійної захворюваності		<b>12</b>	2	2			8	11	2					9
Тема 3. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах		<b>11</b>	2	2			7	<b>11</b>						11
Тема 4. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах.		<b>11</b>	1	2			8	<b>11</b>		2				9
Разом за змістовним модулем 2		<b>45</b>	7	8			30	<b>45</b>	2	4				39
Усього годин		<b>90</b>	15	15			60	<b>90</b>	12	6				72
Курсовий проект														
Усього годин		<b>90</b>	15	15			60	<b>90</b>	12	6				72

#### 4. Теми семінарських занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	немає	
2		

#### 5. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання працівників м'ясопереробної галузі з охорони праці.	2
2	Розроблення інструкцій з охорони праці по окремих технологічних процесах у м'ясопереробній галузі.	2
3	Опрацювання функціональних обов'язків з охорони праці роботодавців, головних технологів, керівників виробничих підрозділів, служби ОП, робітників на переробних підприємствах	2
4	Розрахунок відшкодування заподіяної шкоди потерпілим на виробництві	1
5	Атестація робочих місць на переробних підприємствах за категоріями небезпечності та важкості. Складання карти умов праці.	2
6	Опрацювання безпечних методів праці під час обкачування і жилування м'яса; посолу м'яса і приготування фаршу; формування ковбас (підготування ковбасної оболонки, шприцювання оболонки ковбасним фаршем, в'язання ковбас і навішування ковбасних батонів на палки і рами); термічної обробки м'ясопродуктів; виробництва напівфабрикатів, пельменів і котлет; виробництва м'ясних консервів; переробки умовно придатної сировини тощо. Аналіз формування виробничих небезпек. Ризики травматизму працівників	4
8	Розроблення протипожежних заходів для м'ясопереробних підприємств.	2
		15

#### 6. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	немає	
2		
3		

**7. Контрольні питання, комплекси тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.**

<i>1. Вкажіть основні гарантії прав на охорону праці під час укладання трудового договору.</i>
<i>2. Вкажіть основні гарантії прав на охорону праці під час роботи.</i>
<i>3. Вкажіть основні права служби охорони праці на підприємстві.</i>
<i>4. Вкажіть основні обов'язки керівника служби охорони праці на підприємстві.</i>
<i>5. Вкажіть, які виконавчі органи здійснюють державне управління охороною праці.</i>
<i>6. Вкажіть, які органи здійснюють державний нагляд за охороною праці.</i>
<i>7. Вкажіть, які види відповідальності передбачені за порушення законодавства про охорону праці.</i>
<i>8. Кримінальна відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.</i>
<i>9. Вкажіть, які права має експерт з охорони праці ФССНВВ під час відвідування підконтрольних підприємств.</i>
<i>10. Охарактеризуйте порядок проведення 1 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.</i>
<i>11. Охарактеризуйте порядок проведення 2 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.</i>
<i>12. Охарактеризуйте порядок проведення 3 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.</i>
<i>13. Вкажіть показники, що характеризують ефективність функціонування СУОП на підприємстві.</i>
<i>14. Система державного соціального страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання</i>
<i>15. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального захисту .</i>
<i>16. Документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці на рибогосподарських підприємствах</i>
<i>17. Охарактеризуйте порядок розслідування професійних захворювань на підприємствах.</i>
<i>18. Вкажіть основні види навчання з охорони праці та терміни їх проведення на підприємстві.</i>
<i>19. Вкажіть основні обов'язки з охорони праці робітника.</i>
<i>20. Вкажіть основні обов'язки з охорони праці керівника виробничого підрозділу на м'ясопереробних підприємствах .</i>
<i>21. Обов'язки з охорони праці головних спеціалістів м'ясопереробних підприємств.</i>
<i>22. Організація роботи комісії з питань охорони праці підприємства</i>
<i>23. Вкажіть, який зміст інструкцій з охорони праці, що діють на підприємстві.</i>



24. Охарактеризуйте види медичних оглядів працівників.
25. Охарактеризуйте основні завдання та функції СУОП на підприємстві.
26. Вкажіть основні причини виробничого травматизму і професійної захворюваності на м'ясопереробних підприємствах .
27. Оцінення рівнів професійного ризику на м'ясопереробних підприємствах .
28. Методологія аналізу небезпечних ситуацій на м'ясопереробних підприємствах .
29. Умови праці працівників на м'ясопереробних підприємств.
30. Вкажіть класи умов праці робочих місць згідно Гігієнічної класифікації умов праці.
31. Атестація робочих місць працівників м'ясопереробних підприємств за умовами праці .
32. Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання території м'ясопереробних підприємств.
33. Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання виробничих і допоміжних будівель і споруд м'ясопереробних підприємств.
34. Охарактеризуйте санітарно-побутове забезпечення працівників м'ясопереробних підприємств.
35. Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо обладнання м'ясопереробних підприємств.
36. Охарактеризуйте технічні засоби безпеки на технологічних процесах перероблення м'яса.
37. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час обслуговування парових та водогрійних котлів, автоклавів.
38. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час обкачування і жилювання м'яса.
39. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час посолу м'яса.
40. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час приготування м'ясного фаршу.
41. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час формування ковбас (підготування ковбасної оболонки, шприцювання оболонки ковбасним фаршем, в'язання ковбас і навішування ковбасних батонів на палки і рами)
42. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час термічної обробки м'ясопродуктів.
43. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виробництва м'ясних консервів
44. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виробництва напівфабрикатів, пельменів і котлет.
45. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час переробки умовно придатної м'ясної сировини.
46. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час проведення робіт у холодильниках.
47. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час вантажно-розвантажувальних робіт

<i>48. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час експлуатації комп'ютерів.</i>
<i>49. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час проведення робіт у хімічних лабораторіях</i>
<i>50. Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виконання робіт у закритих ємностях, колодязях.</i>
<i>51. Охарактеризуйте основні засоби захисту органів дихання та їх предствавники.</i>
<i>52. Охарактеризуйте основні вимоги пожежної безпеки на м'ясопереробних підприємствах.</i>

## **10.Методи навчання**

Комбінація трьох методів: пасивного, активного та інтерактивного.

Пасивний метод - це форма взаємодії студентів і викладача, в якій викладач є основною діючою особою і керуючим ходом уроку, а студенти виступають в ролі пасивних слухачів, підлеглих директивам викладача. Зв'язок викладача із студентами в пасивних заняттях здійснюється за допомогою опитувань, самостійних, контрольних робіт, тестів тощо. З погляду сучасних педагогічних технологій та ефективності засвоєння студентами навчального матеріалу пасивний метод вважається найбільш неефективним, але, незважаючи на це, він має і деякі плюси. Це відносно легка підготовка до заняття з боку викладача і можливість подання порівняно великої кількості навчального матеріалу в певних часових рамках уроку. Треба сказати, що в деяких випадках цей підхід успішно працює в руках досвідченого педагога, особливо якщо студенти мають чіткі цілі, спрямовані на ґрунтовне вивчення предмета.

Лекція - найпоширеніший вид пасивного заняття. Цей вид уроку широко розповсюджений у ЗВО, де навчаються дорослі, цілком сформовані люди, що мають чіткі цілі глибоко вивчати предмет.

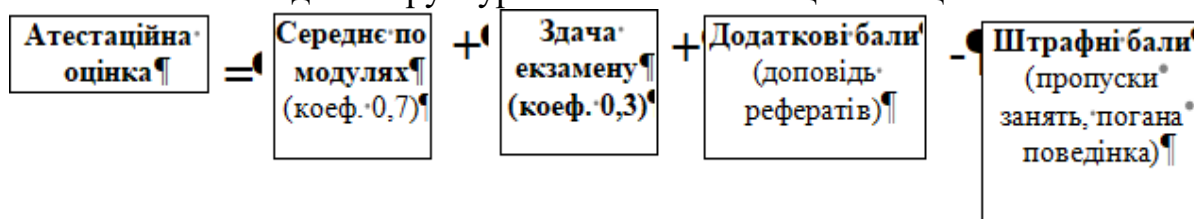
Активний метод - це форма взаємодії студентів і викладача, при якій викладач і студенти взаємодіють один з одним під час заняття та студенти тут не пасивні слухачі, а активні учасники заняття. В даному випадку викладач і студенти знаходяться на рівних правах.

Інтерактивний метод орієнтований на більш широку взаємодію студентів не тільки із викладачем, але і один з одним і на домінування активності студентів у процесі навчання. Місце викладача в інтерактивних заняттях зводиться до направлення діяльності студентів на досягнення цілей заняття. Викладач також розробляє план заняття (звичайно, це інтерактивні вправи та завдання, в ході виконання яких студент вивчає матеріал).

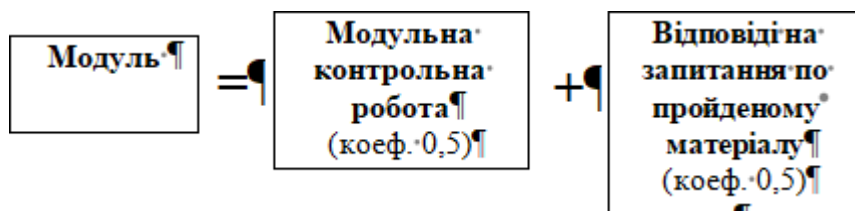
## **11.Форми контролю**

**МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ:** поточне тестування (відповіді на поставлені запитання); захист лабораторних робіт; підсумковий письмовий тест.

Нижче наведена структура загальної атестаційної оцінки:



Загальна оцінка за модуль розділяється в рівних долях між модульною контрольною роботою і середньою оцінкою за відповіді на запитання по пройденому матеріалу:



**10. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 26.04.2023.**

Оцінка національна	Визначення оцінки ECTS	Рейтинг студента, бали
Відмінно	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
Добре	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74-81
Задовільно	Задовільно – непогано, але із значною кількістю недоліків	64-73
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63
Незадовільно	Незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку	35-59
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота	01-34

### 11. Методичне забезпечення:

№	Назва методичних розробок	Видання	Автори
1.	Методичні вказівки щодо проведення лабораторних робіт «Безпека праці»	Видавничий центр НУБіП	Марчишина Є.І.

№	Назва методичних розробок	Видання	Автори
	при виконанні технологічних процесів переробки м'яса»	України, 2020. 32 с.	
2.	Методичні вказівки щодо проведення ділової гри «Організація навчання з охорони праці на підприємствах АПК»	Видавничий центр НУБіП України, 2022. 22 с.	Войналович О.В., Марчишина Є.І.,
3.	Методичні вказівки щодо виконання лабораторної роботи „Первинні засоби пожежогасіння на підприємствах АПК”	Видавничий центр НУБіП України, 2021. 32 с.	Войналович О.В., Воронцова Н.Є.
4.	Методичні вказівки щодо виконання ділової гри „Основні функціональні обов'язки з охорони праці посадових осіб підприємств АПК ”	Видавничий центр НУБіП України, 2021. 16 с.	Войналович О.В., Марчишина Є.І.,
5.	Методичні вказівки щодо проведення ділової гри «Перевірка стану пожежної безпеки на підприємстві»	Видавничий центр НУБіП України, 2022. 24 с.	Войналович О.В., Марчишина Є.І.,
6.	Методичні вказівки до проведення ділової гри «Розслідування випадків професійних захворювань та отруєнь на підприємствах АПК»	Видавничий центр НУБіП України, 2021. 24 с.	Войналович О.В., Білько Т.О., Воронцова Н.Є.
7.	Методичні вказівки щодо виконання розділу «Охорона праці» у випускних роботах ОКР «Магістр» за ОПП – «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».	Видавничий центр НУБіП України, 2020. 16 с.	Марчишина Є.І.
8.	Методичні вказівки щодо виконання практичної роботи на тему «Розроблення інструкцій з охорони праці для працівників м'ясопереробних підприємств» з дисципліни «Охорона праці у галузі» за ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».	Видавничий центр НУБіП України, 2020. 16 с	Марчишина Є.І.

## 12. 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. 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. НПАОП 0.00-4.05-03 «Порядок видачі дозволів Державним комітетом з нагляду за охороною праці та його територіальними органами». Затверджений Постановою КМ України від 15.10.2003 р. № 1631.
22. «Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень». Затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 14.06.2002 р. № 833.
23. «Порядок складання та вимоги до санітарно-гігієнічних характеристик умов праці». Затверджений Наказом МОЗ України від 13.12.2004 р. № 614.
24. 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.
25. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою». Затверджений Наказом Держнаглядохоронпраці України від 26.01.2005 р. № 15.
26. «Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі». Затверджений Наказом МОЗ України та Держнаглядохоронпраці від 23.09.1994 р. № 263/121.
27. «Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці». Затверджені Головою Держпромгірнагляду 16.01.2008 р.
28. «Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці». Затверджені Головою Держпромгірнагляду 07.02.2008 р.
29. 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
30. НПАОП 0.00-7.11-12 Загальні вимоги стосовно забезпечення роботодавцями охорони праці працівників наказ МНС України № 67 25.01.2012
31. НПАОП 0.00-7.13-14 Вимоги до роботодавців щодо захисту працівників від шкідливого впливу електромагнітних полів наказ Міненерговугілля України № 99 05.02.2014

32. НПАОП 0.00-7.14-17 Вимоги безпеки та захисту здоров'я під час використання виробничого обладнання працівниками 28.12.2017 наказ Мінсоцполітики № 2072

33. 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

34. 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.

35. НПАОП 15.1-1.06-99 Правила охорони праці для працівників м'ясопереробних цехів наказ Держнаглядохоронпраці України №81 05.05.99

36. 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

### **13. 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.