

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
(Баль-Прилипко Л.В.)
2024 р.
Протокол № 10

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри охорони праці
та біотехнічних систем у тваринництві
Протокол № 10 від “20” травня 2024 р.

Завідувач кафедри
(Хмельовський В.С.)

”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Харчові технології»

Гарант ОП
(Савченко О.А.)

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“БЕЗПЕКА ПРАЦІ ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ”

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма Харчові технології

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент кафедри охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві, к.с.г.н., доцент Марчишина Є.І.

Київ – 2024 р.

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

_____ (Баль-Прилипко Л.В.)

“ ____ ” _____ 2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри охорони праці
та біотехнічних систем у тваринництві
Протокол № 10 від “20” травня 2024 р.

Завідувач кафедри

_____ (Хмельовський В.С.)

”РОЗГЛЯНУТО ”

Гарант ОП «Харчові технології»

Гарант ОП

_____ (Савченко О.А.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

\

“БЕЗПЕКА ПРАЦІ ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ”

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма Харчові технології

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент кафедри охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві, к.с.г.н., доцент Марчишина Є.І.

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни Безпека праці та життєдіяльності

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>(бакалавр)</i>	
Спеціальність	<i>181 Харчові технології</i>	
Освітня програма	<i>Харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	<i>6 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>15 год.</i>	<i>4 год.</i>
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>110 год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>2 год.</i>	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета - надання знань, умінь, здатностей для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах, формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях.

Завдання - полягає у набутті студентами знань, умінь і здатностей (компетенцій) ефективно вирішувати завдання професійної діяльності з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці та гарантування збереження життя, здоров'я та працездатності працівників у різних сферах професійної діяльності.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): 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 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН-9, ПРН-10, ПРН-25

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти;
- скороченого терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. <i>Правові та організаційні питання охорони праці.</i>														
Тема 1. Правові і організаційні основи охорони праці.		15	2	1			12	15	2					13
Тема 2. Організація навчання та перевірки знань з охорони праці		15	2	2			11	15		2				13
Тема 3. Виробничий травматизм та порядок розслідування нещасних випадків		15	2	2			11	14						14
Тема 4. Небезпечні та шкідливі чинники на виробництві та джерела їх утворення. Засоби індивідуального захисту працівників		15	2	2			11	16	2					14
Разом за змістовим модулем 1	60		8	7			45	60	4	2				54
Змістовий модуль 2. <i>Виробнича санітарія та гігієна праці. Основи електробезпеки</i>														
Тема 5. Мікроклімат виробничих приміщень		15	2	2			11	15	2					13
Тема 6. Освітлення виробничих приміщень та його значення.		15	2	2			11	15		2				13
Тема 7. Шум, вібрація, випромінювання та захист працівників		14	2	1			11	15						15

від їх негативної дії.												
Тема 8. Основи електро та пожежної безпеки на підприємствах		15	2	2			12	15				15
Разом за змістовим модулем 2	60		8	7			45	60	2	2		56
Усього годин	120		15	15			90	120	4	6		110
Курсовий проект (робота)			-	-	-		-		-	-	-	-
Усього годин	120		15	15			90	120	4	6		110

3. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Порядок проведення навчання та перевірки знань з охорони праці	2
2	Розроблення текстів інструктажів з охорони праці (вступного, первинного) для окремих професій	2
3	Порядок розслідування нещасних випадків на підприємстві, акт Н-1	2
4	Засоби індивідуального захисту працівників	2
5	Дослідження параметрів мікроклімату у виробничих приміщеннях	2
6	Дослідження рівнів шуму у виробничих приміщеннях	1
7	Дослідження рівня освітленості у виробничих приміщеннях	2
8	Первинні засоби гасіння пожеж	2
	Усього	15

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Безпека під час експлуатації систем під тиском (котлів).	3
2	Безпека під час експлуатації систем під тиском (балонів).	3
3	Безпека під час виконання механічних вантажильних робіт.	3
4	Чинники електричного характеру, що впливають на наслідки ураження електричним струмом.	3

5	Чинники неелектричного характеру, що впливають на наслідки ураження електричним струмом.	3
6	Основні величини, що визначають «невідпускний «фібриляційний струм».	3
7	Ознаки класифікації приміщень за ступенем небезпеки ураження електричним струмом.	3
8	Основні електрозахисні заходи для безпечної експлуатації електроустановок.	3
9	Основні електрозахисті методи, щоб уникнути ураження у разі пошкодження електроізоляції.	3
10	Види твердих матеріалів та рідин щодо здатності їх горіти.	3
11	Характеристика початкових форм горіння.	3
12	Характеристика основних видів первинних засобів пожежогасіння.	3
13	Дії працівників у разі виявлення пожежі на підприємстві.	3
14	Охорона праці під час роботи на мнотильній техніці та ПК (перелік небезпек та заходів).	3
15	Порядок надання домедичної допомоги потерпілому у разі сильної кровотечі.	3
16	Порядок надання домедичної допомоги потерпілому у разі ураження електричним струмом.	3
17	Порядок надання домедичної допомоги потерпілому у разі перелому кінцівок.	3
18	Порядок надання домедичної допомоги потерпілому у разі отруєння.	3
19	Порядок надання домедичної допомоги потерпілому у разі обмороження.	3
20	Класифікація шкідливих та небезпечних виробничих чинників.	3
21	З яких документів складається законодавство України з охорони праці?	3
22	На які групи підприємств поширюється дія Закону України «Про охорону праці»?	3
23	Основні принципи державної політики України у галузі охорони праці.	
24	Органи державного нагляду за охороною праці, їх основні повноваження і права.	3
25	Основні завдання та функції служби охорони праці підприємства.	3
26	Права і обов'язки працівників служби охорони праці підприємства.	3

27	Порядок проведення адміністративно-громадського контролю з охорони	3
28	Комісія з питань охорони праці підприємства. Основні завдання та права комісії.	3
29	Кольори та форма знаків безпеки праці.	
30	Методи захисту від надмірного ультрафіолетового та інфрачервоного опромінення.	3
		90

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- інші види.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

(вибрати необхідне чи доповнити)

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=797>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10. Рекомендовані джерела інформації

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 (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204
3. Марчишина Є.І. Білько Т.О. Occupational and life safety (Безпека праці і життєдіяльності). Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2021. 428
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ПРАЦІ ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність « 181 Харчові технології »
Освітня програма « Харчові технології »
Рік навчання 4, семестр 7
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

доцент, к.с.г.н. Марчишина Євгенія Іванівна

marchyshyna@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=797>;

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ 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.

Компетентності навчальної дисципліни:

інтегральна компетентність (ІК): 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 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
 ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Правові і організаційні основи охорони праці.	2/1	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.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	9
Тема 2. Організація навчання та перевірки знань з охорони праці	2/2			9
Тема 3. Виробничий травматизм та порядок розслідування нещасних випадків	2/2			8
Тема 4. Небезпечні та шкідливі чинники на виробництві та джерела їх утворення. Засоби індивідуального захисту працівників	2/2	Знати, яку відповідальність несе керівник робіт і роботодавець у разі настання нещасного випадку на підприємстві. Вміти розрахувати показники частоти, важкості травматизму та трудових втрат.		9
Модуль 2				
Тема 5. Мікроклімат виробничих приміщень	2/2	Знати параметри мікроклімату та заходи щодо його нормалізації. Розуміти нормування шкідливих речовин та знати їх класи та ГДК. Знати та вміти використовувати прилади для визначення параметрів мікроклімату та	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	9
Тема 6. Освітлення виробничих приміщень та його значення.	2/2			9
Тема 7. Шум, вібрація, випромінювання та захист	2/2			8

працівників від їх негативної дії.		вмісту шкідливих речовин в повітрі.		
Тема 8. Основи електро та пожежної безпеки на підприємствах	2/2	Знати види освітленості, види та розряди зорових робіт. Застосовувати методики та вміти використовувати люксметри для визначення освітленості приміщень. Знати та вміти використовувати засоби захисту від шуму та вібрації. Застосовувати методики та вміти вимірювати рівень шуму у приміщенні. Використовувати індивідуальні засоби захисту від ураження електричним струмом.		9
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

тощо

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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Закон України «Про охорону праці», 2002 з змінами 2023 р.
2. 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
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204
4. Марчишина Є.І. Білько Т.О. Occupational and life safety (Безпека праці і життєдіяльності). Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2021. 428
5. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Occupational safety and health in agriculture Навчальний посібник К. Центр учбової літератури. 2019