

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-Прилипка 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 «Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»

Гарант ОП
(Паламарчук І. П.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

“ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ”

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 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 «Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»

Гарант ОП

_____ (Паламарчук І. П.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

“ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ”

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

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни Охорона праці в галузі

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>181 Харчові технології</i>	
Освітня програма	<i>Технології зберігання, консервування та переробки м'яса</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>30 год.</i>	<i>4 год.</i>
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	<i>75 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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

загальні компетентності (ЗК):

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 02. 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 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

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

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

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

○

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	ти жні	усь ого	у тому числі					ус ьо го	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	
Змістовний модуль 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.														
Тема 1. Організація охорони праці на м'ясопереробних підприємствах		15	2	4			9	11	2					10
Тема 2. Впровадження системи управління охороною праці у переробній галузі.		15	2	4			9	12		2				10
Тема 3. Організація навчання з питань охорони праці на підприємстві та обов'язкових медичних оглядів працівників м'ясопереробних підприємств.		15	2	4			9	11						10
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників м'ясопереробних підприємств.		15	2	2			11	12	2					10
Разом за змістовним модулем 1		60	8	16			36	46	4	2				40
Змістовний модуль 2. Особливості умов праці на м'ясопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах														
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на м'ясопереробних підприємствах та їх атестація		11	2	4			10	12	1					10
Тема 2. Виробничі небезпеки на м'ясопереробних підприємствах та заходи щодо зниження аварійності, виробничого травматизму		12	2	4			9	11						9

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	ти жні	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	
професійної захворюваності														
Тема 3. Вимоги безпеки праці при обслуговуванні виробничого устаткування на м'ясопереробних підприємствах		11	2	4			10	11						11
Тема 4. Пожежна безпека на м'ясопереробних підприємствах.		11	1	2			10	11						9
Разом за змістовним модулем 2		60	7	14			39	60	2					39
Усього годин		120	15	45			75	90	7	2				81
Курсовий проект														
Усього годин		120	15	15			75	90	7	6				81

3. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання працівників з охорони праці. Складання програми та змісту проведення інструктажів.	4
2	Розроблення інструкцій з охорони праці по окремих технологічних процесах у м'ясопереробній галузі.	4
3	Опрацювання функціональних обов'язків з охорони праці роботодавців, головних технологів, керівників виробничих підрозділів, служби ОП, робітників на м'ясо/рибопереробних підприємствах	4
4	Розрахунок відшкодування заподіяної шкоди потерпілим на виробництві	4
5	Атестація робочих місць на м'ясопереробних підприємствах за категоріями небезпечності та важкості. Складання карти умов праці.	4
6	Опрацювання безпечних методів праці під час обкачування і жилювання 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.	6
8	Розроблення протипожежних заходів для м'ясопереробних підприємств. Розрахунок необхідної кількості вогнегасників.	4
		30

4. Теми самостійної роботи

1.	Вкажіть основні гарантії прав на охорону праці під час укладання трудового договору.	1
2.	Вкажіть основні гарантії прав на охорону праці під час роботи.	1
3.	Вкажіть основні права служби охорони праці на підприємстві.	1
4.	Вкажіть основні обов'язки керівника служби охорони праці на підприємстві.	1
5.	Вкажіть, які виконавчі органи здійснюють державне управління охороною праці.	1
6.	Вкажіть, які органи здійснюють державний нагляд за охороною праці.	1
7.	Вкажіть, які види відповідальності передбачені за порушення законодавства про охорону праці.	1
8.	Кримінальна відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.	1
9.	Вкажіть, які права має експерт з охорони праці ПФ під час відвідування підконтрольних підприємств.	1
10.	Охарактеризуйте порядок проведення 1 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.	1
11.	Охарактеризуйте порядок проведення 2 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.	1
12.	Охарактеризуйте порядок проведення 3 ступеня адміністративно-громадського оперативного контролю з охорони праці на підприємстві.	1
13.	Вкажіть показники, що характеризують ефективність функціонування СУОП на підприємстві.	1
14.	Система державного соціального страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання	1
15.	Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального захисту .	1
16.	Документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці на рибогосподарських підприємствах	1
17.	Охарактеризуйте порядок розслідування професійних захворювань на підприємствах.	1
18.	Вкажіть основні види навчання з охорони праці та терміни їх проведення на підприємстві.	1
19.	Вкажіть основні обов'язки з охорони праці робітника.	1
20.	Вкажіть основні обов'язки з охорони праці керівника виробничого підрозділу на м'ясо/рибопереробних підприємствах .	1
21.	Обов'язки з охорони праці головних спеціалістів м'ясопереробних підприємств.	1
22.	Організація роботи комісії з питань охорони праці підприємства	1
23.	Вкажіть, який зміст інструкцій з охорони праці, що діють на підприємстві.	1
24.	Охарактеризуйте види медичних оглядів працівників.	1
25.	Охарактеризуйте основні завдання та функції СУОП на підприємстві.	1
26.	Вкажіть основні причини виробничого травматизму і професійної захворюваності на м'ясопереробних підприємствах .	1
27.	Оцінення рівнів професійного ризику на м'ясопереробних підприємствах .	1
28.	Методологія аналізу небезпечних ситуацій на м'ясопереробних підприємствах .	1
29.	Умови праці працівників на м'ясопереробних підприємств.	1
30.	Вкажіть класи умов праці робочих місць згідно Гігієнічної класифікації умов праці.	1
31.	Атестація робочих місць працівників м'ясопереробних підприємств за умовами праці .	1
32.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання території м'ясопереробних підприємств.	2

33.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання виробничих і допоміжних будівель і споруд м'ясопереробних підприємств.	2
34.	Охарактеризуйте санітарно-побутове забезпечення працівників м'ясопереробних підприємств.	2
35.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо обладнання м'ясопереробних підприємств.	2
36.	Охарактеризуйте технічні засоби безпеки на технологічних процесах переробляння м'яса	2
37.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час обслуговування парових та водогрійних котлів, автоклавів.	2
38.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час обкачування і жилування м'яса.	2
39.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час посолу м'яса.	2
40.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час приготування м'ясного фаршу.	2
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)	2
42.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час термічної обробки м'ясопродуктів.	2
43.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виробництва м'ясних консервів	2
44.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під виробництва напівфабрикатів, пельменів і котлет.	2
45.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час переробки умовно придатної м'ясної сировини.	2
46.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час проведення робіт у холодильниках.	2
47.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час вантажно-розвантажувальних робіт	2
48.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час експлуатації комп'ютерів.	2
49.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час проведення робіт у хімічних лабораторіях	2
50.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виконання робіт у закритих ємностях, колодязях.	2
51.	Охарактеризуйте основні засоби захисту органів дихання та їх представники.	2
52.	Охарактеризуйте основні вимоги пожежної безпеки на м'ясопереробних підприємствах.	1
		75

8. Методи навчання:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижн і	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі					
			л	п	ла б	ін д	с.р .		л	п	ла б	ін д	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. Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в 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		15	2	2			11	16	2					14

індивідуально о захисту працівників													
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, випромінюванн я та захист працівників від їх негативної дії.		14	2	1			11	15					15
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
<i>Усього годин</i>	120		1 5	1 5			90	120	4	6			11 0
Курсовий проект (робота)			-	-	-		-		-	-	-		-
<i>Усього годин</i>	120		1 5	1 5			90	120	4	6			11 0

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. Темі 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 електрозахистні 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 множинній 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, анутовання, 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=798>);
- 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. Закон України «Про охорону праці», 2002 із змінами 2023 р.
2. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування», 2015 із змінами 2023 р.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2020. 376 с.
4. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (харчові технології). К. ЦУЛ. 2018. 582 с.
5. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри). Навчальний посібник. К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.
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. 424 с.