

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.

20 травня
Протокол № 10

“СХВАЛЕНО”

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

[Signature]
Завідувач кафедри
(Хмельовський В.С.)

”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Технології зберігання
та переробки водних ресурсів»

[Signature]
Гарант ОП
(Слободянюк Н.М.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

“ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ”

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних ресурсів»

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
та переробки водних ресурсів»

Гарант ОП

_____ (Слободянюк Н.М.)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

“ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ”

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних ресурсів»

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 та переробки водних ресурсів</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (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 рибопереробних підприємствах. Впровадження системи управління охороною праці.														
Тема 1. Організація охорони праці на рибопереробних 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 рибопереробних підприємств.		15	2	4			9	11						10
Тема 4. Організація системи державного страхування від нещасних випадків працівників рибопереробних 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 рибопереробних підприємствах. Проблеми безпеки, зниження професійної захворюваності, виробничого травматизму та пожежна безпека на рибопереробних підприємствах														
Тема 1. Умови праці на робочих місцях на рибопереробних підприємствах та їх атестація		11	2	4			10	12	1					10
Тема 2. Виробничі небезпеки на рибопереробних 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 рибопереробних підприємствах		11	2	4			10	11						11
Тема 4. Пожежна безпека на рибопереробних 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 на рибопереробних підприємствах	4
2	Розроблення інструкцій з охорони праці по окремих технологічних процесах у рибопереробній галузі.	4
3	Опрацювання функціональних обов'язків з охорони праці роботодавців, головних технологів, керівників виробничих підрозділів, служби ОП, робітників на рибопереробних підприємствах	4
4	Розрахунок відшкодування заподіяної шкоди потерпілим на виробництві	4
5	Атестація робочих місць на рибопереробних підприємствах за категоріями небезпечності та важкості. Складання карти умов праці.	4
6	Опрацювання безпечних методів праці під час замороження та соління риби; виробництва рибних консервів; виробництва рибних напівфабрикатів і готових кулінарних виробів; у копильному виробництві; під час виробництва рибного борошна та екстракції жиру; перероблення ікри. Аналіз формування виробничих небезпек..	6
8	Розроблення протипожежних заходів для рибопереробних 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 рибопереробних 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 рибопереробних підприємствах .	1
21.	Обов'язки з охорони праці головних спеціалістів рибопереробних 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 рибопереробних підприємствах .	1
27.	Оцінювання рівнів професійного ризику на рибопереробних підприємствах .	1
28.	Методологія аналізу небезпечних ситуацій на рибопереробних підприємствах .	1
29.	Умови праці працівників на рибопереробних підприємств.	1
30.	Вкажіть класи умов праці робочих місць згідно Гігієнічної класифікації умов праці.	1
31.	Атестація робочих місць працівників рибопереробних підприємств за умовами праці .	1
32.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання території рибопереробних підприємств.	2

33.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо утримання виробничих і допоміжних будівель і споруд рибопереробних підприємств.	2
34.	Охарактеризуйте санітарно-побутове забезпечення працівників рибопереробних підприємств.	2
35.	Охарактеризуйте загальні вимоги безпеки щодо обладнання рибопереробних підприємств.	2
36.	Охарактеризуйте технічні засоби безпеки на технологічних процесах перероблення водних ресурсів	2
37.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час обслуговування парових та водогрійних котлів, автоклавів.	2
38.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час коптіння риби.	2
39.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час соління риби.	2
40.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час приготування рибного фаршу.	2
41.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час формування рибних ковбас	2
42.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час термічної обробки рибопродуктів.	2
43.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час виробництва рибних консервів	2
44.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під виробництва напівфабрикатів, пельменів і котлет з риби.	2
45.	Охарактеризуйте основні вимоги безпеки праці під час переробки умовно придатної рибної 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 рибопереробних підприємствах.	1
		75

3. Засоби діагностики результатів навчання:

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

4. 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.

5. Методи оцінювання.

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

6. 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): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

7. 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).

8. 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. Охорона праці на рибооброблювальних підприємствах. К.: Основа. 2009. 272 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



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. Знати, яку відповідальність несе керівник робіт і роботодавець у разі настання нещасного випадку на підприємстві. Вміти розрахувати показники частоти, важкості травматизму та трудових втрат.	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			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.	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 працівників від їх негативної дії.	2/2	Знати та вміти використовувати прилади для визначення параметрів мікроклімату та вмісту шкідливих речовин в повітрі. 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.		8
Тема 8. Основи електро та пожежної безпеки на підприємствах	2/2			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 ЗНАНЬ 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