



## **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<br>(лекції/лабораторні,<br>практичні,<br>семінарські) | Результати<br>навчання  | Завдання   | Оцінювання |
|---|--|---|--|------------|
| <b>1 семестр</b>  |  |   |  |            |
| <b>Модуль 1</b>   |  |   |  |            |
| 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 небезпечністю. | 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          |
| <b>Модуль 2</b>   |  |   |  |            |
| 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.<br>Застосовувати методики та вміти використовувати люксметри для визначення освітленості приміщень.<br>Знати та вміти використовувати засоби захисту від шуму та вібрації.<br>Застосовувати методики та вміти вимірювати рівень шуму у приміщенні.<br>Використовувати індивідуальні засоби захисту від ураження електричним струмом. |  | 9          |
| <b>Всього за 1 семестр</b>                                  |     |  |  | <b>70</b>  |
| <b>Екзамен</b>  |     |  |  | <b>30</b>  |
| <b>Всього за курс</b>                                       |     |  |  | <b>100</b> |

тощо

### 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 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