

**Міністерство освіти і науки України
Луганський національний аграрний університет**

Навчально-науковий інститут механізації сільського господарства
Кафедра «Ремонту машин, експлуатації енергетичних
засобів та охорони праці»


«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ механізації сільського господарства
Анатолій ПОЛЯКОВ
« 30 » « 08 » 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ

Ступінь освіти	<u>бакалавр</u>
Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Освітня програма	<u>Харчові технології</u>

Слов'янськ, 2021


Робоча програма «Охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми Харчові технології «30» серпня 2021 року - 11 с.

Розробник: Стрельников Володимир Іванович, канд. техн. наук, старший викладач кафедри ремонту машин, експлуатації енергетичних засобів та охорони праці


(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри ремонту машин, експлуатації енергетичних засобів та охорони праці
Протокол від «30» серпня 2021 р. № 9

Завідувач кафедри


(підпис)

Віктор РИНДЯЄВ

«__» серпня 2021 року

Схвалено проектною групою освітньої програми Харчові технології

Гарант освітньої програми



Валентина МОГУТОВА

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Охорона праці в галузі» складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології та формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – формування у фахівців необхідного в їхній професійній діяльності рівня знань та умінь з правових і організаційних питань з охорони праці, з питань гігієни праці, виробничої санітарії, електробезпеки та пожежної безпеки, а також питань з галузевих норм охорони праці.

Завдання вивчення дисципліни:

1. Ознайомлення студентів з поняттям, завданням, значенням охорони праці; організацією охорони праці на виробництві; правовим регулюванням питань охорони праці.

2. Засвоєння положень про умови праці, фактори, що їх формують, оцінювання умов праці; вимоги виробничої санітарії і гігієни праці, санітарні норми, допустимі рівні та концентрації шкідливих виробничих факторів, норми санітарно-побутового забезпечення працівників.

3. Виявлення, розуміння та аналіз причин виробничого травматизму, професійних захворювань, їх профілактики; набуття знань про фізіологічні та психологічні основи праці, основи безпеки праці, електробезпеки, пожежної безпеки.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки: дисципліни, що передують: дисципліна є базовою і не передбачає попередньо вивчених дисциплін; дисципліни, що забезпечуються: відсутні.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентності та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань: <u>18 – Виробництво та технології</u>	<u>Обов'язкова</u>	
Загальна кількість годин – 90	Спеціальність: <u>18 – Виробництво та технології</u> Освітня програма: <u>«Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
		4-й	4-й
		Семестр	
		8-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,5 самостійної роботи студента -5	Рівень вищої освіти: <u>перший</u> Ступінь освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	4 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		60 год.	82
Форма контролю: екзамен			

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи охорони праці

1. Правові та організаційні питання охорони праці.
2. Структура і задачі дисципліни охорони праці.
3. Гігієна праці, виробнича санітарія, її задачі.
4. небезпечні і шкідливі чинники, що впливають на людину під час трудової діяльності

Тема 2. Теоретичні основи охорони праці. Управління охороною праці.

1. Нормативно-правова база дисципліни.
2. Державне управління охороною праці.
3. Органи Державного нагляду України по охороні праці (скороч. - Держпраці).
4. Відповідальність за порушення охорони праці.
5. Інструктажі.

Тема 3. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.

1. Мікроклімат. Кондиціонування. Опалювання.
2. Запиленість і загазованість виробничих приміщень.
3. Освітлення приміщень.

Тема 4. Гігієна праці та виробнича санітарія.

1. Вплив електронно-обчислюваних машин на людину.
2. Шум. Ультразвуки і інфразвуки.
3. Вібрація. Засоби захисту від дії вібрації

Тема 5. Електробезпека.

1. Види ураження електричним струмом.
2. Види захисту від ураження електричним струмом.

Тема 6. Пожежна безпека

1. Причини виникнення пожерів.
2. Види вогнегасних матеріалів, засоби пожежогасіння

Тема 7. Випромінювання. Вплив на людину та захист

1. Види випромінювань. Природне та антропогенне.
2. Джерела випромінювань, їх вплив на людину
3. Неіонізуючі та іонізуючі випромінювання.
4. Лазерне випромінювання, природа, застосування в промисловості.
5. Захист від випромінювання.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усьог о	у тому числі				усьог о	у тому числі			
		л	п	ла б	с.р.		л	п	лаб	с.р.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ТЕМА 1. Теоретичні основи охорони праці	12	2	2		8	12				12
ТЕМА 2. Теоретичні основи охорони праці. Управління охороною праці.	14	2	2		10	14	2			12
ТЕМА 3. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії	14	2	2		10	14		2		12
ТЕМА 4. Гігієна праці та виробнича санітарія.	14	2	2		10	14		2		12
ТЕМА 5. Електробезпека	12	2	2		8	12				12
ТЕМА 6. Пожежна безпека	10	2	2		6	14	2			12
ТЕМА 7. Випромінювання. Вплив на людину та захист	14	2	4		8	10				10
Усього годин	90	14	16		60	90	4	4		82

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Мікроклімат виробничих приміщень	2	
2	Запиленість повітря на виробництві	2	
3	Шкідливі гази у повітрі виробничих приміщень	2	2
4	Освітлення виробничих приміщень	2	2
5	Дослідження шуму на виробництві	2	
6	Дослідження виробничої вібрації	2	
7	Електробезпека	2	
8	Долікарська допомога постраждалим на виробництві	2	
	Всього	16	4

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вивчення лекційного матеріалу	8	12
2	Ознайомлення з презентаціями до лекцій	10	12
3	Підготовка до практичних занять (ПЗ)	10	12
4	Ознайомлення з презентаціями до ПЗ	10	12
5	Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів	8	12
6	Пошук та обробка інформації з мереж Інтернету	6	12
7	Самоконтроль та самодіагностика (самотестування) засвоєння змісту дисципліни	8	10
	Разом:	60	82

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція;
наочні: демонстрація, ілюстрація.

Практичні: практична робота.

Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод.

Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний

Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма контролю: екзамен.

Методів оцінювання:

- опитування;
- тестування;
- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології.

Поточний контроль							Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		
8	9	9	9	9	8	8	40	100

T1, T2 ... T6 – теми практичних занять навчальної дисципліни.

Примітка. Результати навчальних досягнень за навчальною дисципліною здобувачів вищої освіти здійснюється за критеріями, що запроваджені в університеті за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС та національною шкалою, що доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Таблиця 5.2 – Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт				
	Тест	Письмова робота	Практичне завдання	Усна відповідь	...
ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	+	+	+	+	

Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

- 1) Ткачук К.Н. Основи охорони праці: Підручник/ М.О. Халімовський, В.В. Зацарний, Д.В.Зеркалов та інші. – К.: Основа, 2006 – 448 с.
- 2) Запорожець О. І., Основи охорони праці / О. І. Запорожець, О. С. Протоєрейський, Г. М. Франчук, І. М. Боровик. –К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.
- 3) Основи охорони праці: Навч. посіб. / В.В. Березуцький, Т.С. Бондаренко, Г. Г. Валенко та ін.; За заг. ред. В.В.Березуцького. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Х.: Факт, 2007. – 480 с.
- 4) Жидецький В.Ц. Основи охорони праці: Підручник / В. Ц. Жидецький. – Львів: Афіша, 2005. – 319 с.
- 5) Винокурова Л. Е., Васильчук М. В., Гаман М. В. Основи охорони праці: Підручн. для проф.-техн. навч. закладів. – 2-ге вид., допов., перероб. – К.: Вікторія, 2001. – 192 с.
 - б) Закон України "Про охорону праці" з внесеними змінами від 12 лютого 2015 р. № 191-VIII.

Допоміжна література

1. ДНАОП 0.00.4.21-04 Типове положення про службу охорони праці
2. ДНАОП 0.00.4.12-05 Типове положення про навчання працівників з питань охорони праці.
3. ДНАОП 2.1.20-1.03-99 Правила охорони праці в лабораторіях ветеринарної медицини
4. ДНАОП 0.05-3.03-81 (НПАОП 0.00-3.03-81) Типові норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам і службовцям скрізних професій та посад усіх галузей народного господарства і окремих виробництв
5. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
6. ДСН 3.3.6.039-99 Санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
7. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
8. ГОСТ 12.1.008-91 Биологическая безопасность. Общие требования
9. НАПБ А.01.001-2015 (ДНАОП 0.01-1.01-15) «Правила пожежної безпеки в Україні»
10. ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів
11. Загальна епізоотологія /під ред.. Б.М. Ярчука, Л.Є. Корнієнка. - Біла Церква, 2002

12. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /За ред.. В.І. Хоменка – К.: Сільгоспосвіта, 1995
13. ДНАОП 2.0.00-1.01-00 Правила охорони праці в сільсько-господарському виробництві. (вместо ОСТ 46.3.2.158-84 ССБТ. «Ветеринарное обслуживание животных. Требования безопасности», а также ОСТ 46.3.2.187-85 ССБТ. «Искусственное осеменение животных. Требования безопасности».).

Інформаційні ресурси в Інтернет

- 1) Література в Електронному ресурсі навчально-методичного забезпечення ЛНАУ.
- 2) <http://zakon.rada.gov.ua>- офіційний веб-сайт Верховної Ради України;
- 3) <http://nbuv.gov.ua>- електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського;
- 4) <http://korolenko.kharkov.com>- електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка.