

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра _____ механізації сільського господарства _____

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан
аграрного факультету



Лілія Мартинець
23 лютого 2024 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ОХОРОНА ПРАЦІ В ТВАРИННИЦТВІ

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти _____ бакалавр
(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	20 Аграрні науки та продовольство	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Розробники: Поляков А.М., доцент, канд. техн. наук, доцент

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)



(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)

(підпис)

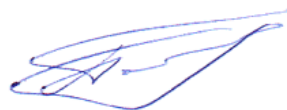
Робоча програма затверджена на засіданні кафедри (предметної комісії):

механізації сільського господарства

(назва кафедри)

Протокол № 7 від 09 лютого 20 2

Завідувач кафедри (голова предметної комісії):



Поляков А.М.

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

Аграрного факультету

(назва факультету)

Протокол № 2 від 15 лютого 20 24 р.

Голова методичної комісії:

(підпис)

Овчаренко О.А.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Охорона праці в тваринництві» складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, 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 здобувачів вищої освіти 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 компетентностей та програмних результатів навчання, відповідно до освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і проведення досліджень та / або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і

суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК14. Здійснювати фахове використання технічних засобів для виробництва і переробки тваринницької продукції.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.

ПРН13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань: 20 «Аграрні науки та продовольство»	<u>Обов'язкова</u>	
Загальна кількість годин – 90	Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітня програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	Рік підготовки:	
		4-й	4-й
		Семестр	
		8-й	8-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 3,5	Рівень вищої освіти: перший Ступінь освіти: бакалавр	16 год.	2 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	2 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		58 год.	86 год.
		Форма контролю: залік	

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи охорони праці

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

Тема 2. Управління охороною праці

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

Тема 3. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії

Мікроклімат. Кондиціонування. Опалювання. Запиленість і загазованість виробничих приміщень. Освітлення приміщень.

Тема 4. Гігієна праці та виробнича санітарія

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

Тема 5. Електробезпека

Види ураження електричним струмом. Види захисту від ураження електричним струмом.

Тема 6. Пожежна безпека

Причини виникнення пожерів. Види вогнегасних матеріалів, засоби пожежогасіння.

Тема 7. Випромінювання. Вплив на людину та захист

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

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ТЕМА 1. Теоретичні основи охорони праці	12	2	2		8	12				12
ТЕМА 2. Управління охороною праці	12	4	2		6	12	1			11
ТЕМА 3. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії	12	2	2		8	12		1		11
ТЕМА 4. Гігієна праці та виробнича санітарія	12	2	2		8	12		1		11
ТЕМА 5. Електробезпека	14	2	2		10	14				14
ТЕМА 6. Пожежна безпека	14	2	4		8	14	1			13
ТЕМА 7. Випромінювання. Вплив на людину та захист	14	2	2		10	14				14
Усього годин	90	16	16		58	90	2	2		86

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	1
4	Освітлення виробничих приміщень	2	1
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	10	12
2	Ознайомлення з презентаціями до лекцій	8	11
3	Підготовка до практичних занять (ПЗ)	8	11
4	Ознайомлення з презентаціями до ПЗ	6	11
5	Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів	10	14
6	Пошук та обробка інформації з мереж Інтернету	8	13
7	Самоконтроль та самодіагностика (самотестування) засвоєння змісту дисципліни	8	14
	Разом:	58	84

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 здобувачів вищої освіти: 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 ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінювання знань студентів здійснюється відповідно до Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у СНУ ім. В. Даля.

Форма контролю: залік.

Методи 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 (табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

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		
	Практична робота	Тест	Усна відповідь
ПРН4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу. ПРН13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини. ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.	+	+	+

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	задовільно	
60-63	E		
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. 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.
- 6) Закон України "Про охорону праці" з внесеними змінами від 12 лютого 2015 р. № 191-VIII.

Допоміжна література

1. ДНАОП 2.1.20-1.03-99 Правила охорони праці в лабораторіях ветеринарної медицини
2. 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
3. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
4. ДСН 3.3.6.039-99 Санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
5. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
6. ГОСТ 12.1.008-91 Биологическая безопасность. Общие требования
7. НАПБ А.01.001-2015 (ДНАОП 0.01-1.01-15) «Правила пожежної безпеки в Україні»
8. ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів
9. Загальна епізоотологія /під ред.. Б.М. Ярчука, Л.Є. Корнієнка. - Біла Церква, 2002
10. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /За ред.. В.І. Хоменка – К.: Сільгоспосвіта, 1995
11. ДНАОП 2.0.00-1.01-00 Правила охорони праці в сільськогосподарському виробництві.

Інформаційні ресурси в Інтернет

- 1) <http://zakon.rada.gov.ua> - офіційний веб-сайт Верховної Ради України.
- 2) <http://nbuv.gov.ua>- електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського;

3) <http://korolenko.kharkov.com> - електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка.