

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ
Викладач	Бабань Вікторія Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук асистент кафедри безпеки життєдіяльності
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Магістерський рівень вищої освіти, 3 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ФК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження. ФК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здійснювати управління у сфері складною діяльністю виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами (здійснювати управління питаннями охорони праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; вміти застосовувати набуті знання для розв'язання практичних завдань щодо створення безпечних та нешкідливих умов праці працівників зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; оцінювати стан умов та безпеки праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, виявляти проблеми та розробляти заходи для прийняття управлінських рішень щодо підвищення рівня професійної безпеки та охорони здоров'я працівників); - приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень (приймати ефективні рішення щодо підвищення рівня охорони праці, усунення

	причин, що призводять до нещасних випадків і професійних захворювань працівників зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; вмiти iдентифiкувати джерела небезпеки на робочих мiсцях, аналізувати та оцiнювати ризики їх впливу на працівників, та безпеку технологiчних процесiв виробництва i переробки продуктів тваринництва).
Опис дисциплiни	
Попереднi умови, необхіднi для вивчення дисциплiни	Обов'язковий освiтнiй компонент «Охорона працi в галузi» використовує знання здобутi за першим (бакалаврським) рiвнем вищої освiти спецiальностi 204 Технологiя виробництва i переробки продукцiї тваринництва пiд час вивчення дисциплiн: «Безпека життєдiяльностi та цивiльний захист», «Правознавство», «Економiка та менеджмент пiдприємств».
Максимальна кiлькiсть студентiв, якi можуть одночасно навчатися	75 студентiв
Теми аудиторних занять	Теми лекцiй 1. Управлiння охороною працi у сферi виробництва i переробки продукцiї тваринництва. 2. Нормування робочого часу, вiдпочинку, трудовi права та соцiальне страхування вiд нещасних випадкiв в професiйних захворювань. 3. Виробнича санiтарiя, гiгiєна працi та охорона здоров'я працівникiв галузi виробництва та переробки продукцiї тваринництва. 4. Професiйна безпека та управлiння ризиками при здiйсненнi технологiчних процесiв з виробництва i переробки продукцiї тваринництва. 5. Захист вiд надзвичайних ситуацiй на пiдприємствах з виробництва i переробки продукцiї тваринництва. 6. Загальнi вимоги охорони працi пiд час одержання продукцiї тваринництва. 7. Вимоги безпеки пiд час утримання великої рогатої худоби та отримання молока. 8. Вимоги безпеки пiд час утримання коней. 9. Вимоги безпеки пiд час утримання свиней. 10. Вимоги безпеки при утриманнi птицi, хутрових звiрiв та бджiл. 11. Охорона працi на пiдприємствах з переробки молока. 12. Охорона працi пiд час забою тварин та первиннiй обробцi сировини. 13. Охорони працi на пiдприємствах з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукцiї.
Мова викладання	Українська