

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра безпеки життєдіяльності

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 Аграрні науки та продовольство
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
РІВЕНЬ ВИЩОЇ	Другий (магістерський)
ОСВІТИФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Робоча програма з навчальної дисципліни «Охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, другий (магістерський) рівень вищої освіти. Укладачі: В.П. Бабань, О.І. Розпутній, І.В. Перцьовий, В.Ю. Герасименко, В.В. Скиба. БНАУ, 2023. 18 с.

Розробники: Бабань В.П., канд. с.-г. наук, асистент;
Розпутній О.І., д-р с.-г. наук, професор;
Перцьовий І.В., канд. с.-г. наук, доцент;
Герасименко В.Ю., канд. с.-г. наук, доцент;
Скиба В.В., канд. с.-г. наук, доцент.

Гарант освітньо-професійної програми,
д-р с.-г. наук, професор

Руслана СТАВЕЦЬКА

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри безпеки життєдіяльності
(протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри безпеки життєдіяльності,
д-р с.-г. наук, професор

Олександр РОЗПУТНІЙ

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету
(протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.)

Голова науково-методичної комісії,
д-р с.-г. наук, професор

Сергій МЕРЗЛОВ

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
3.1. Компетентності відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	5
3.2. Програмні результати навчання, які забезпечує дисципліна	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»	6
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ	7
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	8
6.1. Лекції	8
6.2. Самостійна робота	10
6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	12
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	13
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	14
9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ	15
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	15
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	17

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2023–2024 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» для денної форми навчання виділено 90 академічних годин (3 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 26 годин (лекції – 26, практичні заняття – 0), самостійна робота студентів – 64 години.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 3	Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство	Обов'язкова	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	<i>Рік підготовки:</i>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – розрахункове		2-й	2-й
Загальна кількість академічних годин – 90 год.		<i>Семестр</i>	
		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2; самостійної роботи студента – 4,9	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	<i>Лекції</i>	
		26 год.	4 год.
		<i>Практичні</i>	
		-	-
		<i>Самостійна робота</i>	
		64 год.	86 год.
Вид контролю – залік			

Навчальна дисципліна «Охорона праці в галузі» є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», так як питання щодо забезпечення професійної безпеки та охорони здоров'я працівників є невід'ємною складовою діяльності суб'єктів господарювання та входять до посадових обов'язків керівників і спеціалістів.

Метою вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» є формування у здобувача освіти необхідних компетенцій що забезпечать здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з питань управління охороною праці в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

Під час вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» здобувачі повинні здобути необхідні знання стосовно організації, управління та забезпечення охорони праці та навчитись ідентифікувати джерела небезпеки і шкідливі й небезпечні чинники, оцінювати ризики їх впливу, розробляти, і впроваджувати заходи щодо забезпечення та підвищення рівня професійної безпеки та охорони здоров'я працівників.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язковий освітній компонент «Охорона праці в галузі» використовує знання здобуті за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» під час вивчення дисциплін: «Безпека життєдіяльності та цивільний захист», «Правознавство», «Економіка та менеджмент підприємств».

3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

3.1. Компетентності відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:

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 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.

ФК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

3.2. Програмні результати навчання, які забезпечує дисципліна

Програмний результат навчання за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» відповідно до освітньо-професійної програми	Результати навчання з дисципліни «Охорона праці в галузі»
ПРН 7. Здійснювати управління у сфері складною діяльністю виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.	РН 7.1. Здійснювати управління питаннями охорони праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва. РН 7.2. 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.

	РН 7.3. 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.
ПРН 9. 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.	РН 9.1. 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; РН 9.2. Вміти ідентифікувати джерела небезпеки на робочих місцях, аналізувати та оцінювати ризики їх впливу на працівників, та безпеку технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Охорона праці в галузі»

Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва

Тема 1.1. Управління охороною праці у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

Тема 1.2. Нормування робочого часу, відпочинку, трудові права та соціальне страхування від нещасних випадків в професійних захворювань.

Тема 1.3. Виробнича санітарія, гігієна праці та охорона здоров'я працівників галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

Тема 1.4. Професійна безпека та управління ризиками при здійсненні технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Тема 1.5. Захист від надзвичайних ситуацій на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Змістовий модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва

Тема 2.1. Загальні вимоги охорони праці під час одержання продукції тваринництва.

Тема 2.2. Вимоги безпеки під час утримання великої рогатої худоби та отримання молока.

Тема 2.3. Вимоги безпеки під час утримання коней.

Тема 2.4. Вимоги безпеки під час утримання свиней.

Тема 2.5. Вимоги безпеки при утриманні птиці, хутрових звірів та бджіл.

Змістовий модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва

Тема 3.1. Охорона праці на підприємствах з переробки молока.

Тема 3.2. Охорона праці під час забою тварин та первинній обробці сировини.

Тема 3.3. Охорони праці на підприємствах з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції.

5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	с.р	інд.		л	с.р	інд.
Змістовний модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва								
Тема 1.1	6	2	2	2	10	2	18	2
Тема 1.2	6	2	2	2	10			2
Тема 1.3	6	2	2	2	10			2
Тема 1.4	6	2	2	2	10			2
Тема 1.5	6	2	2	2	10			2
Разом за модуль 1	30	10	10	10	30	2	18	10
Змістовний модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва								
Тема 2.1	6	2	2	2	10	1	18	2
Тема 2.2	6	2	2	2	10			2
Тема 2.3	6	2	2	2	10			2
Тема 2.4	6	2	2	2	10			2
Тема 2.5	6	2	2	2	10			2
Разом за модуль 2	30	10	10	10	30	2	18	10
Змістовний модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва								
Тема 3.1	10	2	6	2	14	1	24	2
Тема 3.2	10	2	6	2	16			2
Тема 3.3	10	2	6	2	14			2
Разом за модуль 3	30	6	18	6	44	1	24	6
Всього годин	90	26	38	26	90	4	60	26

Примітка: л – лекції, ср – самостійна робота студентів, ср – індивідуальна робота студентів.

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Лекції

Тема і зміст лекції	К-ть ГОДИН
<i>Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва</i>	
<p>Тема 1.1. Управління охороною праці у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. Державне управління та нагляд у сфері охороною праці. Управління охороною праці на підприємстві та обов'язки роботодавця з питань охорони праці. Служба охорони праці на підприємстві та її завдання. Навчання з охорони праці та розробка нормативних актів з охорони праці на підприємстві. Аудит охорони праці на підприємстві та сертифікація системи управління охороною здоров'я та безпекою праці на відповідність міжнародним стандартам.</p>	2
<p>Тема 1.2. Нормування робочого часу, відпочинку, трудові права та соціальне страхування від нещасних випадків в професійних захворювань. Права працівників на охорону праці та пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок, неповнолітніх та осіб з інвалідністю. Робочий час, відпочинок, відпустки та трудова дисципліна. Соціальне страхування при тимчасовій втраті працездатності, нещасному випадку на виробництві та професійному захворюванні. Відповідальність роботодавця за порушення законодавства про охорону праці. Регулювання охорони праці у колективному договорі.</p>	2
<p>Тема 1.3. Виробнича санітарія, гігієна праці та охорона здоров'я працівників галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, робочих місць та санітарно-побутове забезпечення працівників. Оцінка умов праці за важкістю та напруженістю, атестація робочих місць. Засоби захисту працівників від дії шкідливих виробничих факторів. Забезпечення працівників спецодягом, іншими засобами індив. захисту, мийними та знешкоджувальними засобами. Обов'язкові медичні огляди працівників .</p>	2
<p>Тема 1.4. Професійна безпека та управління ризиками при здійсненні технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. Порядок отримання дозволів та подачі декларацій на виконання робіт підвищеної небезпеки та експлуатацію машин, механізмів, обладнання підвищеної небезпеки. Загальні вимоги безпеки та захисту здоров'я працівників при здійсненні технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. Організація та забезпечення електробезпеки на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори та оцінка ризиків професійної безпеки на робочих місцях. Запобігання виробничому травматизму та професійним захворюванням працівників.</p>	2
<p>Тема 1.5. Захист від надзвичайних ситуацій на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва. Організація і управління цивільного захисту на підприємстві. Оповіщення, евакуація та укриття працівників в спорудах цивільного захисту. Управління, організація та забезпечення пожежної та техногенної безпеки. Дозволи та декларування у сфері пожежної та техногенної безпеки. Відповідальність суб'єктів господарювання та санкції за порушення вимог законодавства з питань пожежної та техногенної безпеки.</p>	2
Разом за змістовий модуль 1	10

<i>Змістовний модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва</i>	
Тема 2.1. Загальні вимоги охорони праці під час одержання продукції тваринництва. Вимоги безпеки до виробничого обладнання та організації робочих місць. Вимоги безпеки під час експлуатації сільськогосподарської техніки, машин та обладнання. Безпека праці під час приготування, навантаження, транспортування та роздавання кормів. Вимоги безпеки під час транспортування, переганяння та випасання тварин. Вимоги безпеки під час прибирання, видалення, оброблення та зберігання гною.	2
Тема 2.2. Вимоги безпеки під час утримання великої рогатої худоби та отримання молока. Вимоги безпеки при доїнні корів та первинній обробці молока. Вимоги безпеки до утримання бугаїв, взяття сперми, її зберігання та перевезення. Вимоги безпеки під час осіменіння корів і телиць. Вимоги безпеки до ветеринарного обслуговування тварин. Вимоги безпеки при догляді за тваринами, хворими на заразні хвороби. Вимоги безпеки під час проведення ветеринарно-санітарних заходів.	2
Тема 2.3. Вимоги безпеки під час утримання коней. Вимоги до догляду за кіньми. Вимоги безпеки під час гужових переїздів та перевезень. Вимоги до доїння кобил. Вимоги до догляду за жеребцями-плідниками. Вимоги до осіменіння кобил, зберігання та транспортування сперми. Вимоги до догляду за тваринами, хворими на заразні хвороби. Вимоги до проведення ветеринарно-санітарних заходів, ветеринарної обробки й чищення коней. Вимоги до підковування та таврування коней. Вимоги до перегону коней та транспортування коней.	2
Тема 2.4: Вимоги безпеки під час утримання свиней. Вимоги до догляду за свинями та обігріву тварин. Вимоги до догляду за кнурами. Вимоги до штучного осіменіння свиноматок. Вимоги до проведення ветеринарно-санітарних заходів. Вимоги до догляду за тваринами, хворими на заразні хвороби.	2
Тема 2.5. Вимоги безпеки при утриманні птиці, хутрових звірів та бджіл. Вимоги до догляду за птицею, збирання яєць, транспортування яєць і птиці. Вимоги до застосування засобів інфрачервоного та ультрафіолетового випромінювання. Вимоги до інкубації яєць. Вимоги до утримання водоплавної птиці у відкритих водоймищах. Вимоги до догляду за страусами. Вимоги до забою птиці. Вимоги безпеки при утриманні хутрових звірів. Вимоги безпеки в бджільництві.	2
Разом за змістовий модуль 2	10
<i>Змістовний модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва</i>	
Тема 3.1. Охорона праці на підприємствах з переробки молока. Вимоги до території, будівель та споруд підприємств з переробки молока та виробництва молочної продукції. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту працівників. Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки молока та виробництва молочної продукції. Вимоги безпеки під час монтажу, налагодженню і ремонту обладнання, експлуатації транспортних засобів та виконанні вантажно-розвантажувальних робіт. Вимоги безпеки під час роботи в хімічних лабораторіях.	2

<p>Тема 3.2. Охорона праці під час забою тварин та первинній обробці сировини. Вимоги до території, будівель та споруд, небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту. Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час забою тварин та первинній обробці сировини. Вимоги безпеки під час карантинного утримання тварин, санітарного забою та виконанні робіт з дезінфекції. Вимоги безпеки під час монтажу, налагодженню і ремонту обладнання, експлуатації транспортних засобів та виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.</p>	2
<p>Тема 3.3. Охорони праці на підприємствах з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції. Вимоги до території, будівель та споруд підприємств з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту працівників. Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції. Вимоги безпеки під час монтажу, налагодженню і ремонту обладнання, експлуатації транспортних засобів та виконанні вантажно-розвантажувальних робіт. Вимоги безпеки під час експлуатації обладнання підвищеної небезпеки та виконанні робіт підвищеної небезпеки.</p>	2
<p>Разом за змістовий модуль 3</p>	6
<p>Всього</p>	26

6.2. Самостійна робота

Окрім лекцій передбачається вивчення основної та додаткової літератури з курсу, яка пропонується студентам для самостійної роботи. Самостійна робота студентів є важливою складовою частиною навчальної роботи і призначена для закріплення і поглиблення отриманих знань, умінь і навичок, підготовки до практичних занять, складання модулів, формування культури розумової праці і самостійності в пошуку нових знань. Формами самостійної роботи студентів є вивчення літератури – підручників, навчальних посібників, монографій, періодичних наукових видань, рекомендованих викладачем.

Назви тем для самостійної роботи	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва	
Тема 1.1. Навчання, інструктажі та інструкції з охорони праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва	2
Тема 1.2. Розслідування нещасних випадків з працівниками при тимчасовій втраті працездатності, нещасному випадку на виробництві та професійному захворюванні.	2
Тема 1.3. Засоби індивідуального та колективного захисту працівників від дії шкідливих виробничих факторів.	2
Тема 1.4. Загальні вимоги безпеки та захисту здоров'я працівників при здійсненні технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.	2
Тема 1.5. Пожежна та техногенна безпека на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва	2
Разом за модуль 1	10
Змістовий модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва	
Тема 2.1. Вимоги охорони праці до території, будівель та споруд підприємств з виробництва продукції тваринництва.	2
Тема 2.2. Безпека праці на підприємствах з виробництва молока та яловичини	2
Тема 2.3. Безпека праці при догляді за кіньми	2
Тема 2.4. Безпека праці під час утримання свиней	2
Тема 2.5. Безпека праці при утриманні птиці, хутрових звірів та бджіл	2
Разом за модуль 2	10
Змістовий модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва	
Тема 3.1. Безпека праці під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки молока та виробництва молочної продукції	6
Тема 3.2. Безпека праці під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час забою тварин та первинній обробці сировини	6
Тема 3.3. Безпека праці під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції	6
Разом за модуль 3	18
Всього годин	38

Примітка: у розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань.

6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних завдань

№ з/п	Назва завдання	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва		
1	Тема 1.1. Розробити «Положення про систему управління охороною праці на підприємстві, організації та установі» відповідно до виданого завдання.	2
2	Тема 1.2. Розробити план заходів щодо поліпшення умов праці, професійної безпеки та охорони здоров'я працівників відповідно до виданого завдання.	2
3	Тема 1.3.Привести оцінку стану умов та безпеки праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва.	2
4	Тема 1.4. Заповнити «Декларацію відповідності матеріально-технічної бази вимогам законодавства з питань охорони праці» відповідно до виданого завдання	2
5	Тема 1.5.Розробити план евакуації та інструкцію з пожежної безпеки відповідно до виданого завдання	2
Змістовий модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва		
6	Тема 2.1. Провести оцінку ризиків професійної безпеки та здоров'я працівників при виробництві продукції тваринництва відповідно до виданого завдання.	2
7	Тема 2.2.Розробити інструкцію з охорони праці на підприємстві з виробництва молока та яловичини відповідно до виданого завдання.	2
8	Тема 2.3.Розробити інструкцію з охорони праці для працівників при догляді з кіньми відповідно до виданого завдання.	2
9	Тема 2.4.Розробити інструкцію з охорони праці для працівників підприємства з виробництва свинини відповідно до виданого завдання.	2
10	Тема 2.5.Розробити інструкцію з охорони праці для працівників підприємства з виробництва яєць та м'яса птиці відповідно до виданого завдання.	2
Змістовий модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва		
11	Тема 3.1.Провести оцінку ризиків професійної безпеки та здоров'я працівників та розробити інструкцію з охорони праці на підприємстві з переробки молока відповідно до виданого завдання.	2
12	Тема 3.2.Розробити інструкцію з охорони праці на підприємстві під час забою тварин та первинній обробці сировини відповідно до виданого завдання.	2
13	Тема 3.3.Провести оцінку ризиків професійної безпеки та здоров'я працівників та розробити інструкцію з охорони праці на підприємстві з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції відповідно до виданого завдання.	2
	Всього	26

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчально-дослідницького характеру, який використовується у процесі вивчення дисципліни, зокрема, “Охорона праці в галузі”.

Головні завдання ІНДЗ:

- 1) поглиблення та розширення теоретичних знань з певного напрямку підготовки чи окремої дисципліни;
- 2) оволодіння методикою самостійних наукових досліджень з окремої дисципліни;
- 3) розвиток умінь і навичок безперервної фахової освіти;
- 4) формування наукової культури написання тексту з викладом результатів дослідження, засвоєння етичних норм використання джерел інформації та посилань на них;
- 5) оволодіння правилами привселюдного захисту результатів власного наукового дослідження, коректного використання системи доказів у публічній науковій дискусії.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Метод навчання – спосіб подання (представлення) інформації студентові в ході його пізнавальної діяльності, реалізований через дії, які зв'язують педагога й студента. Під час викладення лекційного курсу і проведення практичних занять використовуються різні методи навчання.

1. Пояснювально-ілюстративний метод або інформаційно-рецептивний.

Студенти одержують знання на лекції, з навчальної або методичної літератури, через екранний посібник в "готовому" виді. Студенти сприймають і осмислюють факти, оцінки, висновки й залишаються в рамках репродуктивного (відтворюючого) мислення.

2. Репродуктивний метод (репродукція-відтворення).

Діяльність студентів носить алгоритмічний характер, тобто виконується за інструкціями, приписаннями, правилами в аналогічних, подібних з показаним зразком ситуаціях. Організовується діяльність студентів за кількарізним відтворенням засвоєваних знань. Для цього використовуються лабораторні, практичні роботи, програмований контроль, різні форми самоконтролю.

3. Метод проблемного викладу.

Педагог до викладу матеріалу ставить проблему, формулює пізнавальне завдання на основі різних джерел і засобів. Показує спосіб рішення поставленого завдання. Спосіб досягнення мети – розкриття системи доказів, порівняння точок зору, різних підходів. Студенти стають свідками й співучасниками наукового пошуку. Студенти не тільки сприймають, усвідомлюють і запам'ятовують готову інформацію, але й стежать за логікою доказів, за рухом думки педагога.

4. Частково-пошуковий, або евристичний, метод.

Полягає в організації активного пошуку рішення висунутих у навчанні (або сформульованих самостійно) пізнавальних завдань. Пошук рішення відбувається під керівництвом педагога, або на основі евристичних програм і вказівок. Процес мислення здобуває продуктивний характер. Процес мислення поетапно направляється й контролюється педагогом або самими учнями на основі роботи над програмами (у тому числі й комп'ютерними) і навчальними посібниками.

5. Дослідницький метод.

Проводиться аналіз матеріалу, постановки проблем і завдань і короткого усного або письмового інструктажу студентів. Студенти самостійно вивчають літературу, джерела, ведуть спостереження й виміри й виконують інші дії пошукового характеру. Завдання, які виконуються з використанням дослідницького методу, містять в собі всі елементи самостійного дослідницького процесу (постановку завдання, обґрунтування, припущення, пошук відповідних джерел необхідної інформації, процес рішення завдання). Навчальна робота безпосередньо переростає в науковедослідження.

6. Дискусійний метод.

Елементи дискусії (суперечки, зіткнення позицій, навмисного загострення й навіть перебільшення протиріч в обговорюваному змістовному матеріалі) можуть бути використані майже в будь-яких організаційних формах навчання, включаючи лекції.

7. Ділова гра. Сфери застосування ігрового методу:

- 1) навчальна сфера: навчальний метод застосовується в навчальній програмі для навчання, підвищення кваліфікації;
- 2) дослідницька сфера: використовується для моделювання майбутньої професійної діяльності з метою вивчення прийняття рішень, оцінки ефективності організаційних структур і т. д.

Імітаційний метод – форми проведення занять, у яких учбово-пізнавальна діяльність побудована на імітації професійної діяльності.

Неімітаційний метод – способи активізації пізнавальної діяльності на лекційних заняттях.

8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з дисципліни «Охорона праці в галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання лекційного матеріалу та завдань для самостійної роботи студентів здійснюється в системі Moodle за тестами. Поточний контроль за виконанням індивідуальні навчально-дослідні завдання (ІНДЗ) здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється здобувачам вищої освіти у журнал академічної групи та електронний журнал в системі Moodle після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності здобувачів вищої освіти.

За умови повного виконання навчального навантаження та отримання студентом не менше 60 балів, студент отримує залік з дисципліни. Максимальна кількість балів, яку отримує студент – 100 балів

9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

Критерії оцінювання результатів навчання за чотирирівневою шкалою

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Добре»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів та докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Задовільно»	Отримують за роботу, в якій правильно виконано 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу, в якій виконано менш як 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не оволодів програмним матеріалом.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$БПК = \frac{САЗ \times \max ПК}{5}$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

Критерії оцінювання за дворівневою шкалою

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за дворівневою шкалою: зараховано, незараховано.

Оцінка «зараховано» (60–100 балів) ставиться студентові, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбаченні програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; під час виконання завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

Оцінка «незараховано» (1–59 балів) ставиться студентові, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з відповідної дисципліни.

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C	Задовільно	
64–74	D		
60–63	E		
35–59	F X	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «залік»

Види робіт	Лекції	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Загальний бал
Максимальноможлива кількість балів	30	10	40	10	100

11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби: слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; навчальні відеофільми; таблиці з довідковими даними; навчально-методичне забезпечення.

Технічні засоби: мультимедійний проектор;
Багатофункціональний вимірювальний прилад ET-965 FLUS - комплексний вимірювач параметрів мікроклімату;
Термоанемометр ET-955;
Цифровий люксометр FLUS ET-952;
Люксометр Ю-116;
Професійний шумомір FLUS ET-953;
Дозиметр-радіометр МКС-05 «Терра»;
Засоби індивідуального захисту (респіратори, протигази);
Аптечки, медичні сумки та шини, переносні ноші.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Білько Т.О. Охорона праці у сільському господарстві : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 691 с.
2. Основи охорони праці : підручник / О.І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 264 с.
3. Основи професійної безпеки та здоров'я людини: підручник / В.В. Березуцький та ін. Харків : НТУ ХПІ, 2018. 553 с.
4. Voinalovych O., Marchyshyna Ye. Occupational Safety and Health in Agriculture: Educational manual. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
5. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 р. № 2694-ХІІ. Дата оновлення: 14.08.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text> (дата звернення: 25.08.2023).
6. Кодекс законів про працю України : Закон України від 10.12.1971. № 322-VIII. Дата оновлення: 14.08.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення: 25.08.2022).
7. Вимоги безпеки та захисту здоров'я під час використання виробничого обладнання працівниками : НПАОП 0.00-7.14-17затв. наказом Мінсоцполітики України від 28.12.2017, № 2072. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0097-18#Text> (дата звернення: 25.08.2023).
8. Правила охорони праці у сільськогосподарському виробництві : НПАОП 01.0-1.02-18затв. наказом Мінсоцполітики України 29.08.2018, № 1240. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1090-18#Text> (дата звернення: 25.08.2023).
9. Порядок видачі дозволів на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки, затв. постановою Кабінету Міністрів України від 26 жовтня 2011 р. № 1107. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1107-2011-%D0%BF#Text> (дата звернення: 25.08.2023).

10. Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока : НПАОП 15.5-1.05-99 (ДНАОП 1.8.20-1.05-99), затверджені наказ комітету по нагляду за охороною праці України від 22.07.99 № 137.

Додаткова література

1. Безпека людини у сучасних умовах : монографія / В.В. Березуцький та ін. Харків : ФОП Мезіна В.В., 2018. 208 с.
2. Березуцький В.В., Адаменко М.І. Небезпечні виробничі ризики та надійність: навчальний посібник. Харків. : ФОП Панов А.М., 2016. 385 с.
3. Березуцький В.В. Ризик-менеджмент використання обладнання та технологій : навчальний посібник. Харків : ФОП Панов А.М. 2020. 424 с.
4. Охорона праці та промислова безпека : монографія /К.Н. Ткачук та ін. Київ : Основа, 2014. 823 с.
5. Guideline for OSH practice within the Agriculture sector. Borisova E. et al. Bucharest: Romtens Foundation, 2018. 65 p.

Інформаційні ресурси

1. Навчально-інформаційний портал БНАУ системи електронного навчання на платформі Moodle <https://teach.btsau.net.ua/course/view.php?id=2280>
2. Наукова бібліотека БНАУ, електронний ресурс: <https://library.btsau.edu.ua/>
3. Репозитарій Білоцерківського НАУ: веб-сайт. URL: <http://rep.btsau.edu.ua>
4. Законодавство на сайті Верховної Ради України: веб-сайт. URL: <https://rada.gov.ua>
5. Державна служба України з питань праці: веб-сайт. URL: <http://dsp.gov.ua>
6. Федерація профспілок України: веб-сайт. URL: <http://www.fpsu.org.ua>;
7. International Labour Organization (Міжнародна організація праці): веб-сайт. URL: <https://www.ilo.org>