

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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 ОСВІТИ	другий(магістерський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Робоча програма навчальної дисципліни Охорона праці в галузі для здобувачів вищої освіти другого(магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / Укладачі: В.П. Бабань, О.І. Розпутній, І.В. Перцьовий, В.Ю. Герасименко, В.В. Скиба. Біла Церква: БНАУ, 2022. 19с.

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

Гарант освітньої програми, д-р с.-г. н., професор М.М. Луценко

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри безпеки життєдіяльності (протокол № 1 від 26 серпня 2022 року)

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

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету (протокол № 1 від 29 серпня 2022 р.)

Голова науково-методичної комісії, професор С. В. Мерзлов

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
3.1. Компетентності відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» другий (магістерський) рівень	5
3.2. Очікувані результати навчання	6
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	8
«ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»	8
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	9
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	10
6.1. Лекції	10
6.2. Самостійна робота	13
6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних завдань.....	14
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	15
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ.....	15
9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	15
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	15
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	18
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	18

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Відповідно до навчального плану на 2022-2023 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» передбачено всього 90 академічних годин (3 кредити ECTS), у т.ч. для денної форми навчання аудиторних – 26 годин (лекції – 26, практичні заняття – 0), самостійна робота – 64 годин; для заочної форми навчання аудиторних – 4 години (лекції – 4, практичні заняття – 0), самостійна робота – 86 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	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 2	Спеціальність: 204«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –розрахункове		<i>Семестр</i>	
Загальна кількість академічних годин – 90		3-й	3-й
		<i>Лекції</i>	
		26год.	4год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 (2/0) самостійної роботи – 3,4	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		0	0
		<i>Самостійна робота</i>	
		64 год.	86год.
		Підсумковий контроль: 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. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

3.1. Компетентності відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» другий (магістерський) рівень

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.

СК 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.

3.2. Очікувані результати навчання

Таблиця 1. Відповідність результатів навчання при вивченні дисципліни «Охорона праці в галузі» Стандарту вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 20 – «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 – «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Програмний результат навчання відповідно до Стандарту вищої освіти спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»	Результати навчання з дисципліни «Охорона праці в галузі»
<p>ПРН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

Таблиця 2. Відповідність результатів навчання і компетентностей, набутих при вивченні дисципліни «Охорона праці в галузі» Стандарту вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 20 – «Аграрні науки та продовольство», спеціальність 204 – «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Результати навчання		Компетентності	
відповідно до Стандарту другого (магістерського) рівня спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»	з дисципліни «Охорона праці в галузі»	відповідно до Стандарту другого (магістерського) рівня спеціальності 204 «Аграрні науки та продовольство»	з дисципліни «Охорона праці в галузі»
ПРН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері 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.	СК 5. Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.	СК 5.1. Здатність організувати та забезпечити безпечні та нешкідливі умов праці при здійсненні підприємницької діяльності у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження.
		СК 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.	СК 6.1. Здатність практично управляти питаннями охорони праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва.
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.	СК 5. Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.	СК 5.1. Здатність організувати та забезпечити безпечні та нешкідливі умов праці при здійсненні підприємницької діяльності у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження.

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			
	Всього	у тому числі				у тому числі			
		Л	П	СР	інд	Л	П	СР	інд
Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва									
Тема 1.1	6	2	–	2	2	2	–	18	2
Тема 1.2	6	2	–	2	2				2
Тема 1.3	6	2	–	2	2				2
Тема 1.4	6	2	–	2	2				2
Тема 1.5	6	2	–	2	2				2
Разом за модуль 1	30	10	–	10	10	2	–	18	10
Змістовий модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва									
Тема 2.1	6	2	–	2	2	1	–	18	2
Тема 2.2	6	2	–	2	2				2
Тема 2.3	6	2	–	2	2				2
Тема 2.4	6	2	–	2	2				2
Тема 2.5	6	2	–	2	2				2
Разом за модуль 2	30	10	–	10	10	1	–	18	10
Змістовий модуль 3. Вимоги охорони праці при переробці продукції тваринництва									
Тема 3.1	10	2	–	6	2	1	–	24	2
Тема 3.2	10	2	–	6	2				2
Тема 3.3	10	2	–	6	2				2
Разом за модуль 3	30	6	–	18	6	1	–	24	6
Всього годин	90	26	–	38	26	4	–	60	26

Примітка: л – лекції, п – практичні, інд – індивідуальні завдання, СР – самостійна робота

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Лекції

Тема та зміст лекції	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Управління охороною праці на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва	
<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 індивідуального 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 зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва</p>	2
Тема 1.5. Захист від надзвичайних ситуацій на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва	

<p>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>	
Разом за модуль 1	10
Змістовий модуль 2. Охорона праці при виробництві продукції тваринництва	
<p>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, перегання та випасання тварин Вимоги безпеки під час прибирання, видалення, оброблення та зберігання гною.</p>	2
<p>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</p>	2
<p>Тема 2.3. Вимоги безпеки під час утримання коней Вимоги до догляду за кінями. 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.</p>	2
<p>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.</p>	2
<p>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.</p>	2

Разом за модуль 2	10
Змістовий модуль 3. Охорона праці при переробці продукції тваринництва	
<p>Тема 3.1. Охорона праці на підприємствах з переробки молока</p> <p>Вимоги до території, будівель та споруд підприємств з переробки молока та виробництва молочної продукції. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори.</p> <p>Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту працівників.</p> <p>Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки молока та виробництва молочної продукції.</p> <p>Вимоги безпеки під час монтажу, налагодженню і ремонту обладнання, експлуатації транспортних засобів та виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.</p> <p>Вимоги безпеки під час роботи в хімічних лабораторіях.</p>	2
<p>Тема 3.2. Охорона праці під час забою тварин та первинній обробці сировини</p> <p>Вимоги до території, будівель та споруд, небезпечні та шкідливі виробничі фактори.</p> <p>Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту.</p> <p>Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час забою тварин та первинній обробці сировини.</p> <p>Вимоги безпеки під час карантинного утримання тварин, санітарного забою та виконанні робіт з дезінфекції.</p> <p>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</p> <p>Вимоги до території, будівель та споруд підприємств з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори.</p> <p>Вимоги щодо виробничої санітарії, особистої гігієни та забезпечення індивідуальними засобами захисту працівників.</p> <p>Вимоги безпеки під час експлуатації технологічного обладнання та веденні технологічних процесів під час переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції.</p> <p>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
Разом за модуль 3	6
Всього	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

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

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.

У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.

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, що проявляється у вигляді додаткових запитань, участь в дискусії з однокурсниками та викладачем.

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

10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

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

Критерії оцінювання результатів навчання за чотирьохрівневою 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 невиявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо 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.

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		
64-74	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1-34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

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, передбачені 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.

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

Види робіт	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Модульний контроль	ІДЗ	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	30	–	20	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: 25.08.2022).

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: 25.08.2022).

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: 25.08.2022).

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: 25.08.2022).

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>