

СИЛАБУС навчальної дисципліни «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології, Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 3 курс, семестр - 6
Трудовісткість	Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: ДРОЖЧАНА Ольга Урешівна, старший викладач Контакти: ауд. 380 (навчальний корпус № 3) e-mail: olga.drozhchana@pdau.edu.ua тел. (0532) 56-96-87 посилання на сторінку викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/drozhchana-olga-ureshivna#
Мета вивчення навчальної дисципліни	Надання сучасних теоретичних знань, умінь і навичок, необхідних майбутнім фахівцям для ефективного вирішення питань безпеки життєдіяльності та охорони праці у сфері їх професійної діяльності, формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях та безпеки життєдіяльності у надзвичайних ситуаціях.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технічна мікробіологія, харчова хімія, процеси і апарати харчових виробництв, технологія бродильних виробництв, технологія зберігання і переробки зерна, технологія консервування плодів та овочів, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія цукру та кондитерських виробів
Компетентності	Загальні: ЗК6. Здатність працювати в команді. ЗК8. Навички здійснення безпечної діяльності. Фахові: СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
Результати навчання	ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства,

	вести здоровий спосіб життя.
Методи навчання	<i>Словесні методи:</i> лекція; <i>практичні методи</i> – вправи; <i>наочні методи:</i> ілюстрування, демонстрування; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи письмового контролю:</i> тестування.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик як оцінка небезпек. Тема 2. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти господарювання. Тема 3. Техногенні небезпеки та їхні наслідки . Тема 4. Соціально-політичні небезпеки, їх види та характеристики. Соціальні та психологічні чинники ризику. Основи здорового способу життя. Поведінкові реакції населення у надзвичайних ситуаціях. Тема 5. Застосування ризик-орієнтовного підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку надзвичайної ситуації. Тема 6. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення та адміністративно-територіальних об'єктів у надзвичайній ситуації. Управління силами та засобами об'єктів господарювання під час надзвичайних ситуацій. Тема 7. Загальні питання охорони праці. Правові та організаційні основи охорони праці. Тема 8. Організація охорони праці на підприємстві. Навчання з питань охорони праці. Тема 9. Профілактика травматизму та професійних захворювань. Тема 10. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії. Тема 11. Основи виробничої безпеки. Тема 12. Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: виконання вправ на практичних заняттях (денна форма – 14 балів, заочна форма – 16 балів); розв'язування тестів (денна форма – 42 бали, заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 24 бали, заочна форма – 24 бали), контрольна робота (заочна форма – 20 балів). Форма семестрового контролю: екзамен (20 балів).
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Технічна мікробіологія», «Харчова хімія», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», «Процеси і апарати харчових виробництв»
Політика навчальної дисципліни	1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ. 2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату. 3. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.

Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Березуцький В.В., Березуцька Н.Л., Богодист А.О. Безпека людини у сучасних умовах : монографія. Харків : ФОП Мезіна В.В., 2018. 208 с. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/cc19977a-5060-4d49-907b-52e1bb71add7/content 2. Безпека життєдіяльності та цивільний захист : підручник / Левченко О. Г., Землянська О. В., Праховнік Н. А., Зацарний В. В. Київ : КПІ ім.Ігоря Сікорського, 2019. 267 с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/41133/1/Bezpeka_pidruchnyk.pdf 3. Безпека життєдіяльності : навч.посіб. /Стиценко Т.Є., Пронюк Г.В., Сердюк Н.М., Хондак І.І. Харків : ХНУРЕ, 2018. 336 с. URL: https://os.nure.ua/wp-content/uploads/2019/05/posibnik-bgd_2018_p.1.pdf 4. Кошель В.І., Сав'юк Г.П., Дзундза Б.С. Основи охорони праці : навч.посіб. Івано-Франківськ : НАІР, 2020, 182 с._URL: http://surl.li/rjtrq 5. Мелех Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці : навч.посіб. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. 219 с. URL: http://surl.li/necmf 6. Сокурєнко В.В., Бандурка О.М., Бортник С.М. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник. Харків : ХНУВС, 2021. 308 с . URL: https://dspace.univd.edu.ua/server/api/core/bitstreams/064659a3-311c-4355-b1c4-47647cc9038c/content Допоміжні 1. Конституція України (редакція від 01.01.2020). URL: http://zakon.rada.gov.ua. (дата звернення 28.08.2023). 2.Кодекс законів про працю: закон України із змінами від 30.07.2023. URL: http://portal.rada.gov.ua. (дата звернення 28.08.2023). 3.Про охорону праці: закон України від 21.11.2002, №229-IV із змінами від 31.03.2023.URL: http://portal.rada.gov.ua. (дата звернення 30.08.2023). 4.Положення про службу охорони праці: типові положення від 15.11.2004, № 255 із змінами від 14.04.2017. URL: http://www.dnop.kiev.ua. (дата звернення 30.08.2023). 5.Типове положення про навчання з питань охорони праці: типові положення від 26.01.2005, № 15 із змінами від 14.04.2017. URL: http://www.dnop.kiev.ua. (дата звернення 31.08.2023). 6. Про систему громадського здоров'я: закон України від 01.10.2023 р. №2573-IX із змінами від 09.08.2023 №3302- IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text (дата звернення 30.08.2023) Інформаційні ресурси 1. Офіційний сайт Державної служби України з питань праці. URL: http://dsp.gov.ua/ 2. Офіційний сайт Державної служби України з надзвичайних ситуацій. URL: https://www.dsns.gov.ua/. Офіційний сайт Фонду соціального страхування України. URL: http://www.fssu.gov.ua/
	Рік введення 2025