

# ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ ТА ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – набуття здобувачами компетентності організувати безпечно виконання посадових обов'язків працівниками у галузі харчових технологій та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду; контролювати дотримання вимог законодавства з охорони праці та соціального захисту працівників ввіреного здобувачу підприємства; контроль готовності підприємства перейти на функціонування в режимі надзвичайної ситуації чи воєнного стану. Усвідомлення здобувачем нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у аграрній та продовольчій галузях.

**Основні завдання навчальної дисципліни** – вивчити чинну законодавчу базу з охорони праці, релевантні зарубіжні інструкції та українські відомчі й галузеві стандарти щодо визначення та контролю рівня ризиків на продовольчих об'єктах. Навчитися виявляти шкідливі та небезпечні виробничі чинники, попереджувати/мінімізувати виникнення професійних захворювань, використовуючи актуальні можливості фізики, санітарії, інформаційних технологій, ергономіки. Здобути навик здійснювання оцінки обстановки у надзвичайних ситуаціях та вжиття відповідних заходів попередження чи мінімізації втрат.

### **Компетентності:**

**інтегральна:** здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

**загальна:** усвідомлення здобувачем нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у аграрній та продовольчій галузях;

**спеціальна:** контролювати дотримання вимог законодавства з охорони праці та соціального захисту працівників ввіреного здобувачу підприємства; контроль готовності підприємства перейти на функціонування в режимі надзвичайної ситуації чи воєнного стану.

### **Програмні результати навчання:**

Компетентність організувати безпечно виконання посадових обов'язків працівниками у галузі харчових технологій та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Концепція дисципліни та законодавство з Охорони праці

Тема 2. Охорона праці, ергономіка та виробнича санітарія на підприємствах харчової промисловості.

Тема 3. Цивільний захист об'єктів харчової промисловості.

Тема 4. Моніторинг та контроль за безпечністю умов праці.

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.