

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА МЕХАНІЧНОЇ ТА ЕЛЕКТРИЧНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОХОРОНА ПРАЦІ
В ГАЛУЗІ ТА ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ**
(вибіркова дисципліна професійної підготовки)

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь магістр

Розробник

Петраш Олександр –

доцент кафедри механічної та електричної
інженерії, к.т.н.,
лауреат премії Академії наук України для
молодих вчених в галузі науки про Землю



Розробник

Прілепо Наталія –

старший викладач кафедри механічної та
електричної інженерії



Гарант ОП


Сукманов Валерій –

професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреат Державної премії України в галузі науки
і техніки



Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Охорона праці в галузі та цивільний захист
Назва структурного підрозділу	 Кафедра механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p>Викладач: Петраш Олександр, к.т.н., доцент кафедри механічної та електричної інженерії Контакти: ауд. 326 (навчальний корпус №3) e-mail: oleksandr.petrash@pdaa.edu.ua тел. (099) 918-65-32 сторінки викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/petrash-oleksandr-vasyliovych</p> <p>Прілепо Наталія, старший викладач кафедри механічної та електричної інженерії Контакти: ауд. 326 (навчальний корпус №3) e-mail: nataliia.pryliepo@pdaa.edu.ua тел. (0532) 56-96-87 сторінки викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/prilyepo-nataliya-volodymyrivna-0</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з навчальних дисциплін: «Інноваційні технології харчових виробництв», «Технологія води і водопідготовки», «Технологія жирів та жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби», «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у майбутніх фахівців умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду.

Основні завдання навчальної дисципліни: забезпечення збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.

Компетентності:	
Інтегральна	
Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	
загальні	спеціальні
Усвідомлення здобувачем нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у аграрній та продовольчій галузях.	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	

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	Денна форма (181ХТ мд 2022)				Заочна форма (181ХТ мз 2022[1](Л.Н.)			
	Усього	У тому числі			Усього	У тому числі		
		л	пр.	с.р		л	пр.	с.р
Тема 1. Концепція дисципліни та законодавство з Охорони праці	19	4	6	9	20,5	0,5	–	20
Тема 2. Охорона праці, ергономіка та виробнича санітарія на підприємствах харчової промисловості.	40	4	6	30	38,5	0,5	–	38
Тема 3. Цивільний захист об'єктів харчової промисловості.	40	4	6	30	39,5	0,5	–	39
Тема 4. Моніторинг та контроль за безпечністю умов праці.	20	4	6	10	20,5	0,5	–	20
Усього годин	120	16	24	79	120	2	–	117
Залік	1	–	–	1	1	–	–	1

Форми контролю результатів навчання*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	Самостійна робота	Виконання вправ на практичних	Виконання вправ на лабораторних	Залік	Разом
Компетентність організувати безпечно виконання посадових обов'язків працівниками у галузі переробки продукції тваринництва та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду	66	54	–	–	120
Разом	66	54	–	–	120

* для максимальної кількості балів

Система нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форма оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти		
	Самостійна робота	Виконання вправ на практичних	Разом
Тема 1. Концепція дисципліни та законодавство з охорони праці	15	10	25
Тема 2. Охорона праці, ергономіка та виробнича санітарія на підприємствах харчової промисловості.	15	10	25
Тема 3. Цивільний захист об'єктів харчової промисловості.	15	10	25
Тема 4. Моніторинг та контроль за безпечністю умов праці.	15	10	25
<i>Усього</i>	60	40	100
<i>Коефіцієнт приведення</i>	1		
<i>Разом</i>	60	40	100
Залік	-	-	-
Разом, враховуючи залік	60	40	100

Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами:

Форми оцінювання	Шкала, критерії оцінювання
- самостійна робота	<p>від 0 до 15:</p> <p>15 балів – виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на усі запитання, вони є достатньо аргументованими;</p> <p>12 балів – виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на усі запитання, але є незначні неточності;</p> <p>9 балів – виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на усі запитання, але є неточності;</p> <p>6 балів – виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на усі запитання, але є суттєві неточності;</p> <p>3 бали – виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надано відповіді на меншість питань, наявні грубі неточності;</p> <p>0 балів – у випадку відсутності наданих відповідей.</p>
- виконання вправ на практичних	<p>від 0 до 10:</p> <p>10 балів – розрахунки +, графічний матеріал +, висновки +, відповіді на питання +, оформлення +;</p> <p>8 бали – розрахунки +, графічний матеріал +, висновки +, відповіді на питання +, оформлення -;</p> <p>6 балів – розрахунки +, графічний матеріал +, висновки +, відповіді на питання -, оформлення -; 4 бали – розрахунки +, графічний матеріал +, висновки -, відповіді на питання -, оформлення -;</p> <p>2 бал – розрахунки +, графічний матеріал -, висновки -, відповіді на питання -, оформлення -;</p> <p>0 балів – розрахунки -, графічний матеріал -, висновки -, відповіді на питання -, оформлення -.</p>

- захист контрольної роботи (заочна форма)	від 0 до 40: 40 балів – контрольна робота виконана у повному обсязі, студент впевнено відповідає на поставлені питання; 35 бали – контрольна робота виконана у повному обсязі, студент відповідає на поставлені питання із неточностями; 30 балів – контрольна робота виконана у повному обсязі, студент припускається помилок під час захисту; 20 балів – контрольна робота виконана у повному обсязі, студент не відповідає на питання під час захисту; 10 балів – контрольна робота виконана із помилками, студент не відповідає на питання під час захисту; 0 балів – контрольна робота не виконана.
--	--

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.

Політика навчальної дисципліни

Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:
Презентації, відеоролики, екскурсії

Інформаційні джерела

Основні

1. Курепін В. М. Особливості системи управління охороною праці в аграрних підприємствах: економічні аспекти розвитку . Modern Economics. 2021. № 29(2021). С. 107-114. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V29\(2021\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V29(2021)-17).
2. Дараганова, Н. В. (2014). Державне управління охороною праці в Україні: дискусійні питання. Бюлетень Міністерства юстиції України, (6), С. 123-131.
3. Кружилко, О. Є., Сторож, Я. Б., Ткалич, І. М., & Полукаров, О. І. Підвищення ефективності управління охороною праці на основі виявлення небезпек та оцінки ризиків виробничого травматизму. Міжвідомчий науково-технічний збірник «Адаптивні системи автоматичного управління» № 2' (31) 2017, С. 38-45
4. Бочковський, А. П. (2016). Теоретичні аспекти універсалізації оцінки професійного ризику в системах управління охороною праці. Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності, 14, С. 134-151.
5. Ткачук К. Н. Управління охороною праці: навч. посіб. / К. Н. Ткачук, Я. О. Мольчак, С. Ф. Каштанов та ін. – Луцьк, 2012. – 287 с.
6. Основи охорони праці: підручник / К. Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний та ін. – Київ : Основа, 2011. – 474 с.
7. Криштанович, М. Ф. (2017). Реалізація механізмів публічного управління у сфері цивільного захисту України щодо національної безпеки. Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія: Державне управління, (1), С. 341-347.

Допоміжні

1. Кодекс законів про працю: Закон України зі змінами від 19.07.2022 р. № 2434-IX. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення: 6.09.2022).
2. України, З. (2013). Кодекс цивільного захисту України (зі змінами від 09.07.2022). Відомості Верховної Ради, (34-35), 458. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text> (дата звернення: 16.09.2022).

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Державна служба України з надзвичайних ситуацій. <https://dsns.gov.ua/>.
2. Дистанційний курс для спеціальності 181 Харчові технології із дисципліни: «Охорона праці в галузі та цивільний захист» (2022-2023 н.р.) Полтавський державний аграрний університет. URL: <https://moodle.pdaa.edu.ua>