

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу

Кафедра інженерії, обладнання та математики

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Кошова Оксана Петрівна**

к.пед.н.,

доцент кафедри інженерії, обладнання та математики

Контактний телефон	+38-095-894-56-88
Електронна адреса	koshova.o111@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.iom.puet.edu.ua">http://www.iom.puet.edu.ua</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1639">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1639</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття студентом компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання, а також формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку.
<b>Тривалість</b>	1,5 кредити ЄКТС/45 годин (лекції 6 год., лабораторні 12 год., самостійна робота 27 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом.
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з гуманітарних, природничих, інженерних наук, наук про людину та про суспільство в межах базової середньої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. PRO3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	<p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя</p> <p>СК02(16). Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК04(18). Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК07(21). Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК08(22). Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості</p> <p>СК15. Здатність проведення контролю якості сировини і готової продукції у процесі виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості</p>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпека життєдіяльності.		
Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Розв'язання кросворду.
Тема 2. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві і у побуті. Міжнародні стандарти безпеки. Державне управління БЖД та ОП	Відвідування занять; захист домашнього завдання; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Скласти реєстр основних законодавчих актів, що регулюють питання безпеки життєдіяльності.
Тема 3. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація небезпек», «Наймаштабніші лиха останніх часів».

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
Тема 4. Шляхи забезпечення безпеки	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Розв'язання кросворду.
Тема 5. Методи оцінки небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	Підготувати доповіді на тему: «Щоденні потенційні небезпеки на шляху до ... (вказаного викладачем об'єкту)»
<b>Модуль 2. Основи охорони праці.</b>		
Тема 6. Охорона праці в сучасних умовах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Законодавча база охорони праці в Україні»; «Відповідальність роботодавців з питань охорони праці».
Тема 7. Організаційні основи забезпечення охорони праці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Опрацювати форми нагляду за станом охорони праці.
Тема 8. Організація роботи з охорони праці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «методи та порядок розслідування нещасного випадку на виробництві», «Статистика та аналіз травматизму на виробництві».
Тема 9. Психологічні процеси та закони, що управляють трудовою діяльністю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Фізіологічні та психологічні основи трудового процесу».
Тема 10. Основи гігієни праці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Методи та способи захисту від шкідливих та небезпечних факторів виробництва».
Тема 11. Основи виробничої санітарії. Медичні огляди	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Атестація робочих місць».
Тема 12. Електробезпека	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Природа електричного струму та його фізіологічні особливості впливу на організм людини».
Тема 13. Основи пожежної і вибухової безпеки виробництва	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Антипірени та засоби первинного пожежогасіння».
Тема 14. Надзвичайні ситуації техногенного характеру у світі та в Україні	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему: «Організація захисту населення від надзвичайних ситуацій техногенного походження».

#### **Інформаційні джерела**

1. Зеркалов Д.В. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці / К.: Основа, 2016. - 267 с.
2. Запорожець О.І. Основи охорони праці. Підручник. / О. І. Запорожець, О. С. Протоєрейський, Г. М. Франчук, І. М. Боровик / 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 264 с. Режим доступу (за умови реєстрації): <https://www.twirpx.com/file/1888701/>
3. Закон України Про охорону праці. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві» (з повним переліком та зразками додатків). Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019-%D0%BF/stru>

5. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Режим доступу: <https://infopedia.su/2x9447.html>

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/лабораторних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-14): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/лабораторних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Екзамен	40
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни