

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра прикладної інженерії та охорони праці

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми


_____ Яна ЄВЧУК
« 29 » _____ 08 2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БЕЗПЕКА ПРАЦІ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ**

ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	Харчові технології
ФАКУЛЬТЕТ	Інженерно-технологічний

Умань – 2025 р.

Робоча програма з навчальної дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях» для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології, освітньої програми «Харчові технології». Умань: Уманський НУ, – 2025. – 19с.

Розробники:

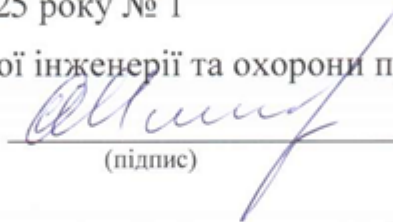
Едуард ПРОКОПЕНКО, кандидат с.-г. наук, доцент кафедри прикладної інженерії та охорони праці 

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри прикладної інженерії та охорони праці

Протокол від « 28 » 08 2025 року № 1

Завідувач кафедри прикладної інженерії та охорони праці

канд. с.-г. наук, доцент


(підпис)

Олександр ТРУС

« 28 » 08 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від « 29 » 08 2025 року № 1

Голова


(підпис)

Ірина ЗАМОРСЬКА

« 29 » 08 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, освітня програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова	
	Спеціальність G13 Харчові технології		
Модулів – 3	Освітній рівень – Перший (бакалаврський) Освітня програма Харчові технології	Рік підготовки:	
Змістових модулів –3		2	
		Семестр	
Загальна кількість годин –90		1-й	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: Аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		24 год.	
		Лабораторні	
		Самостійна робота:год.	
		50	
		Вид контролю: залік	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва, затвердженого Вченою радою від 08.10.2020 (протокол №1) із змінами та доповненнями від 11.07.2024 (протокол №8).

Навчальна дисципліна «Безпека праці в харчових технологіях» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Харчові технології» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології G Інженерія, виробництво та будівництво.

Мета вивчення дисципліни – надання знань та умінь у майбутніх фахівців щодо створення безпечних умов діяльності і життя, правових та організаційних питань безпеки та охорони праці, гігієни праці, виробничої санітарії, технічної та пожежної безпеки, а також активної позиції щодо практичної реалізації принципів пріоритету життя і здоров'я працівників відносно результатів виробництва.

Завдання дисципліни:

- забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці;
- формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку;

Предметом дисципліни є вивчення впливу на життєдіяльність та здоров'я людини зовнішніх і внутрішніх факторів.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі освітньо-наукової програми: вивчення змісту дисципліни базується на освоєнні курсів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: «Безпека праці в харчових технологіях» передують ОК: Історія та культура України, Основи правознавства, Фізика, Хімія.

Вивчення навчальної дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології G Інженерія, виробництво та будівництво (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 9	Навички здійснення безпечної діяльності.	ПРН 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 11	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	ПРН 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Безпека праці в харчових технологіях», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Безпека праці в харчових технологіях»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	принципи державної політики в галузі безпеки та охорони праці;	лекція, семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних задач і ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
1.2	основний зміст законодавчих та інших нормативних актів з охорони праці;		
1.3	основні положення чинного законодавства щодо охорони праці різних категорій працівників;		
1.4	конструкції та особливості застосування засобів контролю умов праці;		
1.5	конструкції та технічні характеристики засобів індивідуального та колективного захисту працівників;		
1.6	види відповідальності за порушення		

	норм і правил з охорони праці.		
2	Уміння/навички:		
2.1	застосовувати у практичній діяльності нормативні документи з охорони праці;	лекція, семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
2.2	виявляти джерела, фактори та інші види виробничих небезпек та застосовувати заходів для запобігання їх дії;		
2.3	користуватися засобами контролю параметрів безпеки та умов праці;		
2.4	здійснювати контроль за станом охорони праці на робочих місцях;		
2.5	розробляти інструкції для працівників різних спеціальностей.		
3	Комунікація:		
3.1	Уміння здійснювати комунікативні зв'язки з фахівцями інших галузей.	Семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
3.2	Під час спілкування з людьми визначати заходи, що можуть забезпечити досягнення визначених цілей або поліпшити результати діяльності із заходів охорони природи.		
3.3	Консультативний і комунікаційний взаємозв'язок з працівниками інших служб щодо робіт з охорони праці та безпеки життєдіяльності.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	Вимогливість до управлінського та виробничого персоналу відповідати функціональним обов'язкам.	Семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
4.2	Дотримуватися правил охорони навколишнього середовища, розробляти і вживати на збереження і відновлення ґрунту та інших складових екосистеми.		
4.3	Дотримуватися правил безпеки праці і нести відповідальність за їх виконання підлеглими. Відповідати за дотримання санітарно-гігієнічного та екологічного режиму попередження непередбачуваних негативних випадків та надзвичайних ситуацій під час проведення сервісних і ремонтних робіт в агропромисловому виробництві.		

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Лекція, семінарські заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, мозковий штурм. самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	Інтерактивні заняття, моделювання сценаріїв, семінарські заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою рефератів і презентацій	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль. 1.

Змістовий модуль 1. Техніка безпеки в харчових технологіях. Технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці.

Тема 1. Правові та організаційні питання з безпеки праці

Вступ, історія розвитку безпеки та охорони праці. Стан охорони праці, виробничого травматизму та професійних захворювань в Україні та світі. Соціально-економічне значення охорони праці. Основні поняття в галузі охорони праці. Предмет, зміст курсу та зв'язок з іншими дисциплінами.

Topic 1. Legal and organizational issues on labor protection

Introduction, history of labor protection development. The state of labor protection, occupational injuries and occupational diseases in Ukraine and the world. Socio-economic significance of labor protection. Basic concepts in the field of labor protection. Subject, content of the course and connection with other disciplines.

Тема 2. Законодавство України з охорони праці. Організація охорони праці на виробництві

Законодавчі акти України про охорону праці. Розділи та основні принципи Закону України «Про охорону праці». Права і пільги для працівників в Законі України «Про охорону праці». Відшкодування працівникам за шкідливі умови праці і втрату здоров'я. Праця жінок в Законі України «Про охорону праці». Праця підлітків в Законі України

«Про охорону праці». Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.

Тема 3. Державне управління охороною праці

Органи державного управління охороною праці, їх компетенція. Нагляд і контроль за охороною праці. Організація охорони праці на виробництві. Структура управління охороною праці (СУОП), її функції на підприємствах.

Модуль 2.

Змістовий модуль 2. Виробнича санітарія та безпека праці

Тема 4. Основи виробничої санітарії

Поняття про систему людина – машина – середовище. Визначення терміну «виробнича санітарія». Фактори навколишнього середовища, їх параметри і дія на організм людина. Мікроклімат на робочому місці. Виробничий пил і шкідливі речовини. Шум і вібрація.

Тема 5. Вентиляція виробничих приміщень

Призначення та класифікація систем вентиляції. Природна вентиляція. Механічна вентиляція (штучна). Санітарні вимоги до вентиляційних установок. Засоби індивідуального захисту.

Тема 6. Загальні основи електробезпеки та пожежної безпеки

Дія струму на організм людини. Фактори, що впливають на наслідки ураження струмом. Класифікація приміщень за ступенем ураження струмом. Засоби захисту від ураження електричним струмом.

Процес горіння, його початкові форми та причини виникнення пожеж. Небезпечні та шкідливі фактори, що виникають при пожежі. Система протипожежного захисту. Попередження виникнення та розповсюдження пожеж. Вогнегасячі речовини. Засоби гасіння пожеж. Автоматичні системи гасіння пожеж.

Модуль 3.

Змістовий модуль 3. Організація роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Тема 7. Аналіз та профілактика професійного травматизму

Принципи аналізу нещасних випадків. Аналіз рівня виробничого травматизму. Характер виробничих травм. Причини виробничого травматизму. Профілактика травматизму.

Тема 8. Моделювання виробничих небезпек

Людино-машинні системи в сільському господарстві. Умови і обставини виникнення небезпечних ситуацій та їх наслідки. Моделювання процесів формування травм, аварій, катастроф.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем лекцій	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усьог	у тому числі					усьог	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Змістовий модуль 1. Техніка безпеки в харчових технологіях. Технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці												
Тема 1. Правові та організаційні питання з безпеки праці / Topic 1. Legal and organizational issues on labor protection	10	2	2	–	–	6						
Тема 2. Законодавство України з охорони праці.	10	2	2	–	–	6						
Тема 3. Державне управління охороною праці	12	2	4	–	–	6						
Разом за модулем	32	6	8	–	–	18						
Модуль 2.												
Змістовий модуль 2. Виробнича санітарія та безпека праці												
Тема 4. Основи виробничої санітарії	12	2	4	–	–	6						
Тема 5. Вентиляція виробничих приміщень	12	2	4	–	–	6						
Тема 6. Загальні основи електробезпеки та пожежної безпеки	10	2	2	–	–	6						
Разом модулем 2	34	6	10	–	–	18						
Модуль 3. Організація роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності												
Змістовий модуль 3. Професійний травматизм												
Тема 7. Аналіз та профілактика професійного травматизму	12	2	4	–	–	7						
Тема 8. Моделювання виробничих небезпек	10	2	2	–	–	7						
Разом за модулем	24	4	6	–	–	14						
Усього годин	90	16	24	–	–	50						

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1. Змістовий модуль 1. Зміст дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях»				
1	Навчання та інструктажі з охорони праці	усне опитування	2	
2	Розробка посадових інструкцій з охорони праці	усне опитування	2	
3	Інструкція з охорони праці головного технолога	усне опитування	2	
4	Опрацювання розділу «Охорона праці» в колективному договорі	усне опитування	2	
	Разом за змістовим модулем 1		8	
Модуль 2. Змістовий модуль 2. Виробнича санітарія та безпека праці				
5	Визначення параметрів мікроклімату	усне опитування	2	
6	Дослідження забрудненості повітря виробничим пилом	усне опитування	2	
7	Дослідження забрудненості повітря шкідливими газами	усне опитування	2	
8	Визначення освітленості виробничих приміщень і робочих місць	усне опитування	2	
9	Розрахунок потреб в засобах індивідуального захисту	усне опитування	2	
	Разом за змістовим модулем 2		10	
Модуль 3. Змістовий модуль 3. Професійний травматизм				
10	Розслідування нещасних випадків на виробництві	усне опитування	2	
11	Розслідування професійних захворювань та аварій на виробництві	усне опитування	2	
12	Долікарська допомога потерпілим	усне опитування	2	
	Разом за змістовим модулем 3		6	
	Усього годин		24	

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Наукова база охорони праці України	3	
2	Вплив характеру праці, санітарних особливостей виробничих процесів, устаткування, перероблюваної сировини та інших чинників виробництва на функціонування організму	3	
3	Оцінка стану охорони праці на підприємствах	4	
4	Розділ «Охорона праці» в колективному договорі (угоді)	4	
5	Яка різниця між колективним договором та угодою?	4	
	Разом за змістовим модулем 1	18	
6	Оптимальні значення освітленості робочого місця та способи його нормалізації	3	
7	Розрахунок систем вентиляції виробничих приміщень.	3	
8	Системи вентиляції, розрахунок повітрообміну для приміщень	4	
9	Розрахунок об'єму пожежного резервуару для підприємства.	4	
10	Розрахунки розмірів світлових отворів в виробничих приміщеннях та штучного освітлення.	4	
	Разом за змістовим модулем 2	18	
11	Аналіз травматизму в сільському господарстві	3	
12	Технічні засоби пожежогасіння, їх види, особливості конструкцій	3	
13	Розрахунок кількості вогнегасників та їх розташування на об'єкті	3	
14	Оцінка небезпек, які виникають при роботі з електрообладнанням	3	
15	Аналіз небезпеки при роботі з шкідливими і вибухо-пожежонебезпечними речовинами	2	
	Разом за змістовим модулем 3	14	
	Усього годин	50	

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час викладання дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях» використовуються наступні методи (технології) навчання:

7.1 Традиційні методи (технології) навчання:

Лекція – логічно вивершений, науково обґрунтований і систематизований виклад певного наукового або науково-методичного питання, ілюстрований, за необхідності, засобами очності та демонстрацією дослідів. Лекція покликана формувати в студентів основи знань з певної наукової галузі, а також визначити напрямки, основний зміст і характер усіх інших видів навчальних занять та самостійної роботи студентів з відповідної навчальної дисципліни.

Практичне заняття – вид заняття, на якому студенти під керівництвом викладача проводять натурні або імітаційні експерименти чи дослідження в спеціально обладнаних навчальних лабораторіях з використанням устаткування, пристосованого для умов навчального процесу. Дидактичною метою лабораторного заняття є практичне підтвердження окремих теоретичних умінь та навичок роботи з лабораторним устаткуванням, обладнанням, обчислювальною технікою, вимірювальною апаратурою, методикою експериментальних досліджень у конкретній предметній галузі. Перелік тем лабораторних занять визначається робочою навчальною програмою дисципліни.

Самостійна робота – Форма роботи, яка передбачає вирішення актуального питання курсу самостійно, формує навички пошуку та синтезу інформації.

7.2 Інноваційні методи (технології) навчання

Проблемні лекції – направлені на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються тим, що коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами; увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздачею студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекції студентам даються питання для самостійного розмірковування, проте лектор сам відповідає на них, не чекаючи відповідей студентів. Система питань у ході лекції має активізуючу роль, спонукає студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

Мозковий штурм – метод розв'язання невідкладених завдань за дуже обмежений час, суть якого полягає в тому, щоб висловити якнайбільшу кількість ідей за невеликий проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію.

Кейс-метод – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і

передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі вивчення навчального матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, демонстрації нових товарів та послуг.

Рольові ігри – форма активізації студентів, за вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації у ролі безпосередніх учасників подій.

Ділові ігри – метод імітації (наслідування, відображення) прийняття управлінських рішень у різноманітних ситуаціях шляхом гри (програвання, розігрування) за правилами, що вже існують або розробляються самими учасниками. Він реалізуються через самостійне вирішення студентом поставленої проблеми за умови недостатності необхідних знань, коли студент змушений самостійно опановувати новий зміст або шукати нові зв'язки у вже засвоєному матеріалі.

7.3 Дистанційне навчання

Дистанційне навчання – індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Дистанційне навчання в Уманському НУС здійснюється відповідно до положення «ПРО СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ НАВЧАННЯМ MOODLE УМАНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»
<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchannyam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

Дисципліна «Безпека життєдіяльності» для дистанційного навчання розміщена на платформі «MOODLE»
<https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=527>

7.4 Перелік наочних та технічних засобів навчання

Наочні засоби:

- слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; відео-презентації;
- інформаційні стенди у навчальній аудиторії;
- нормативно-технічна документація.

Технічні засоби:

- Термометр.
- Кататермометр.

- Анемометр.
- Психрометр Августа або аспіраційний психрометр Ассмана.
- Секундомір МК ВЗ-34.
- Барометр.
- Аспіратор Мігунова.
- Терези аналітичні.
- Аналітичні фільтри аерозольні.
- Барометр-анероїд.
- Ексікатор з сірчаною кислотою.
- Газоаналізатор УГ–2.

8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту. Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані лабораторні роботи, зроблені доповіді, презентації, активність під час дискусій. Поточний контроль з дисципліни «Безпека праці в харчових технологіях» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з дисципліни, самостійні, лабораторні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням самостійного завдання здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі описових самостійних робіт, усній і письмовій відповіді та комп'ютерного тестування (на платформі MOODLE <https://moodle.udau.edu.ua>).

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання, самостійної роботи та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в журналі академічної групи.

9. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ ПРИ ФОРМІ КОНТРОЛЮ «ЗАЛІК»

Поточне тестування та самостійна робота													Бали за додаткову роботу	Сума		
Модуль 1										Модуль 2						
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3						
Т 1	Т 2	Т 3		МК 1	Т 4		Т 5		Т 6	МК 2	Т 7		Т 8	МК 3	10	100
5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	5	5	10		

Т.1, Т.2 ... Т.5 – теми змістових модулів.

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	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
0–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

11.1 Типова програма

1. Типова навчальна програма нормативної дисципліни «основи охорони праці» для вищих навчальних закладів для всіх спеціальностей і напрямів підготовки за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст» та «бакалавр» / Ткачук К. Н., Запорожець О. І., Русаловський А. В., Баженов О. К., Зацарний В. В., Полукаров О. І., Дашковська О. В., Гладкая Л. А., Калда Г. С., Беліков А. С., Березуцький В. В. Київ, 2011. 16 ст.

11.2 Методичні вказівки

1. Модульна програма, рекомендована література, методичні вказівки для проведення практичних робіт (1. Березовський А. П., Прокопенко Е. В., Трус О. М. Методичні вказівки для виконання практичного заняття з дисциплін «Основи охорони праці» на тему: «Організація навчання з охорони праці на підприємствах» студентами денної та заочної форм навчання освітнього ступеня «Бакалавр», «Магістр». Умань, 2025. 20 с.;

2. Березовський А. П., Прокопенко Е. В., Трус О. М. Методичні вказівки для виконання практичного заняття з дисциплін «Безпека праці» та «Охорона праці в галузі» на тему: «Вивчення порядку проведення розслідування та обліку нещасних випадків на виробництві» студентами денної та заочної форм навчання освітнього рівня «Бакалавр», «Магістр». Умань: Уманський НУ, 2025. 58 с.;

3. Березовський А. П., Прокопенко Е. В., Трус О. М. Методичні вказівки для виконання практичного заняття з дисциплін «Безпека праці» та «Охорона праці в галузі» на тему: «Вивчення порядку проведення розслідування та обліку професійних захворювань і аварій на виробництві» студентами денної та заочної форм навчання освітнього рівня «Бакалавр», «Магістр». Умань: Уманський НУ, 2025. 47 с.).

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Основи охорони праці. Навчальний посібник. 4-е вид. / [Івах Р.М., Бедрій Я.І., Білінський Б.О., Козяр М.М.]; за ред. Р.М. Іваха. – К.: Кондор, 2025. – 464 с.
2. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці: Підручник. 5-е вид. / Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О.; за ред. М.П. Гандзюка. – К.: Каравела, 2023. – 384 с.
3. Охорона праці в галузі: навчальний посібник / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, Р. М. Білий - К. : «Центр учбової літератури», 2017. - 322 с.

Допоміжна

1. Березовський А. П., Трус О. М., Прокопенко Е. В. Стан виробничого травматизму та професійних захворювань в Україні. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2019. №. 1 (24). С. 241–249.
2. Прокопенко Е.В. Моделювання виробничих небезпек та зменшення їх шкідливого впливу при проведенні механізованих робіт / Е.В. Прокопенко, І.О. Лісовий, Т.С. Лісова // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету. – Умань, 2015. – Вип. 90. – С. 21–29.
3. Березовський А.П. Стан виробничого травматизму на виробництвах Черкаської області / А.П. Березовський, Е.В. Прокопенко, О.М. Трус // Збірник наукових праць Уманського НУС. – Умань, 2015. – Вип. 87. – Ч. 1: Агрономія. – С. 73 – 79.)
4. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи) : навч. посіб. За заг. ред. к.т.н., доц. І. П. Пістуна. Львів : «Тріада плюс», 2010. 648 с.

Основні законодавчі та нормативно-правові акти

1. Конституція України. Основний закон. – К., 1996.
2. Про адміністративні порушення: Закон України. – К., 1993.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1994. - № 27.
4. Про захист людини від впливу іонізуючих випромінювань: Закон України від 14 січня 1998 р. – К., 1998.
5. Про охорону здоров'я: Закон України. – К., 1992.
6. Про охорону праці: Закон України . – К., 1992.
7. Про пожежну безпеку: Закон України . – К., 1993.
8. Про цивільну оборону України: Закон України від 3 лютого 1993 р. – К., 1993.
9. Закон України: Про правові засади цивільного захисту від 24 червня 2004 р.
10. Закон України: Про охорону навколишнього природного середовища від 25.06.1991 р.
11. Закон України: Про пестициди і агрохімікати від 2 березня 1995 р.
12. Закон України: Про правовий режим надзвичайного стану від 16 березня 2000 р.
1. Державні стандарти України ЗДУТУ з питань охорони праці.
2. Типове положення про порядок проведення і перевірки знань з питань охорони праці НПАОПО. 00–4.12–05.
3. Порядок розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві. НПАОПО. 00. – 6.02 – 04.
4. Пожежна безпека (нормативні акти та інші документи). // К., 1997. Т.1,2,3,4.
5. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості виробничого процесу. // Охорона праці , 1998, № 6. – С. 28-29.
6. Правила охорони праці в сільському господарстві. ДНАОП 2.0.00 – 01 – 00. К.: Форт, 2001. – 378 с.
7. Закон України: Про аварійно-рятувальні служби від 14 грудня 1999 р.
8. Закон України «Про охорону праці».
9. Кодекс законів про працю України.
10. Закон України «Основи законодавства України про охорону здоров'я».
11. Закон України «Про пожежну безпеку».
12. Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку».
13. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Держгірпромнагляду. URL. <http://www.dnop.kiev.ua>
2. <http://www.mon.gov.ua> - Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України.
3. <http://www.mns.gov.ua> - Офіційний сайт Міністерства надзвичайних ситуацій України.
4. <http://www.social.org.ua> - Офіційний сайт Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України.

5. <http://portal.rada.gov.ua> – Офіційний веб-сайт Верховної Ради України.
6. <http://www.nau.ua> - Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)

Адреси сайтів в INTERNET

1. Наукова бібліотека УНУ <http://library.udau.edu.ua/>.
2. Офіційний веб-сайт <http://www.udau.edu.ua>
3. Навчально-інформаційний портал УНУ <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>
4. Сайт кафедри <https://piop.udau.edu.ua/>
5. Сторінка курсу в MOODLE <https://moodle.udau.edu.ua/>

13. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни “Безпека праці в харчових технологіях” або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в Уманському національному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

14. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни, студенти повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності Уманського національного університету садівництва. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ У РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НА 2025/2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

1. Загальне редагування у зв'язку зі зміною вимог типового положення, що до оформлення робочої програми.