

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Охорона праці

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Технології харчових виробництв Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра трактори і автомобілі

ВИКЛАДАЧ

Ляшенко Сергій Олексійович



Вища освіта – спеціальність механізація сільського господарства, інженер-механік
Науковий ступень - доктор технічних наук, 05.13.07 – автоматизація процесів керування

Вчене звання - професор

Досвід роботи – більше 45 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор більше ніж 250 друкованих праць;
- співавтор 8 наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричної бази Scopus
- автор більше 50 методичних розробок;
- співавтор 6 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0679145143, 0953018819	електронна пошта	lyashenkosa05@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у майбутніх фахівців в їхній подальшій професійній діяльності рівня знань та умінь безпеки в надзвичайних ситуаціях, уміння приймати економічно обґрунтовані рішення щодо безпеки на виробництві а також активної позиції щодо практичної реалізації принципу пріоритетності безпеки та здоров'я працівників на виробництві.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: основи організації, контролю та управління технологічними процесами переробки харчовою продукції в ресторанній індустрії у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; правила техніки безпеки щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організацію безпечного процесу утилізації відходів та забезпечення екологічних вимог. (K09, K10.) / опитування, індивідуальні завдання та тестування. вміти: використовувати навички безпечної діяльності в галузі та збереження навколишнього середовища; дотримуватись правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. (ПРН16, ПРН17.) / опитування, індивідуальні завдання та тестування.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 14 годин практичні роботи; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	Програмні результати навчання	ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Теоретичні основи охорони праці

Лекція 1.	1. Основні поняття про охорону праці. Основні поняття про систему «Ч-М-ВС-РП-П». Небезпечні зони обладнання та методи їх визначення. Фактори, які впливають та стан справ з ОП. Основні поняття про систему «Ч-М-ВС-РП-П»	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Атестація робочих місць Оцінка виробничих ризиків	Самостійна робота	Теоретичні основи безпеки життєдіяльності та охорони праці Правові питання охорони праці Організаційні питання охорони Небезпечні ситуації та виробничий травматизм і його профілактика Визначення соціально-економічної ефективності заходів поліпшення умов і охорони праці
Лекція 2.	Основні теоретичні аспекти охорони праці. Основні законодавчі і нормативні акти з охорони праці. Правове забезпечення по питанням охорони праці. Основи управління охороною /безпекою/ праці. Економічне обґрунтування питань по охороні праці. Основні законодавчі і нормативні акти з охорони праці.	ПЗ 2	Запиленість повітря на виробництві. Нормування. Заходи боротьби з запиленістю		
Лекція 3	Правові та організаційні основи охорони праці.	ПЗ 3	Шкідливі гази у повітрі виробничих приміщень. Нормування. Заходи боротьби з загазованістю.		
	Загальні підходи до першої медичної допомоги.	ПЗ 4	Надання першої домедичної допомоги за алгоритмом MARCHE		

Модуль 2. Основи виробничої санітарії

Лекція 4.	ОСНОВИ ВИРОБНИЧОЇ САНІТАРІЇ Характеристика повітряного середовища робочої зони. Засоби захисту. Вимоги виробничої санітарії до ген. планів та інших приміщень. Технічна естетика та знаки безпеки. Вимоги до вентиляції виробничих приміщень. Опалення виробничих приміщень.	ПЗ 5	Визначення параметрів мікроклімату на робочих місцях	Самостійна робота	Основи виробничої санітарії в сільському господарстві Основи безпеки праці Пожежна безпека Надання першої домедичної допомоги потерпілим
-----------	---	------	--	-------------------	---

Лекція 5	ОСВІТЛЕНІСТЬ У ВИРОБНИЧИЙ ПРИМІЩЕННЯХ. Загальні поняття про освітленість. Природна освітленість. Штучна освітленість. Розрахунок освітленості. Загальні поняття про освітленість.	ПЗ 6	Визначення параметрів освітлення на робочих місцях.		
	ШУМ ТА ВІБРАЦІЯ У ВИРОБНИЦТВІ. ЗАХИСТ. Джерела шуму та вібрації. Основні поняття. Методи захисту від шуму та вібрації.	ПЗ 7	Дослідження шуму на виробництві. Нормування і методи боротьби з шумом		
Лекція 6.	ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ МАШИН ТА ОБЛАДНАННЯ. Загальні вимоги до виробничого обладнання.				
Лекція 7.	ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА. Дія електрики на людину. Організаційні та технічні методи захисту людини. (Заземлення, занулення, відключення електроустаткування). Безпечні пристрої і експлуатація електроустаткування. Вимоги безпеки при роботі з електрообладнанням, яке знаходиться під напругою, ел. магнітними полями, та іонізуючим випромінюванням. Захист від статичної та атмосферної електрики.				
Лекція 8.	ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Основні поняття і причини пожежі. Системи пожежної безпеки. Розробка інструкцій з пожежної безпеки.				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Державні стандарти України (ДСТУ) з питань охорони праці ДНАОП 0.00-4.12-99.
2. Типове положення про службу охорони праці, затверджене наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 15.11.2004 № 255 і зареєстроване у Міністерстві юстиції України 01.12.2004 за № 1526/10125зі змінами. Зміни, внесені наказом Міністерства соціальної політики України від 31.01.2017№ 148, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 21.02.2017 за № 236/30104
3. Пожарова О. В. Охорона праці : навчальний посібник / О. В. Пожарова. Одеса, 2022. 86 с
4. Шенаур О.В.: Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі». – Рівне, 2023. – 94 с.
5. Зубар Н. М. 391 Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. / Н.М. Зубар. — Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. — 304 с.
6. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с.
7. Охорона праці в галузі : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: Кравченко Л. В., Сусло Л. В. - Умань : Візаві, 2020. - 188 с
8. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT): ДСТУ ISO 92 45001:2019. [Чинний від 2021-01-01]. К.: Держспоживстандарт України 2006. IV, 231 с. Національний стандарт України

Методичне забезпечення

1. Охорона праці [Електронний ресурс] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: С. О. Ляшенко. – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2024.
2. Надання першої домедичної допомоги за алгоритмом MARCHE: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко, В. М. Кісь. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
3. Шкідливі гази у повітрі виробничих приміщень. Нормування. Заходи боротьби із загазованістю: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
4. Атестація робочих місць: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко, В. М. Кісь. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
5. Визначення параметрів освітленості на робочих місцях: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко, В. М. Кісь. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
6. Оцінка виробничих ризиків: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко, В. М. Кісь. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
7. Запиленість повітря на виробництві. Нормування. Заходи боротьби з запиленістю: метод. вказівки до виконання практичної роботи з навчальної дисц. «Охорона праці» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спец. 181 «Харчові технології» авт.-уклад.: С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко. ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024.
8. Охорона праці [Електронне видання] : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» / С. О. Ляшенко, А. М. Фесенко, В. М. Кісь. Харків : ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Проміжне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.