МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
02.03.2026
протокол № 02, п. 3

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 02.03.2026 № 41

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ / LIFE SAFETY SYSTEMS AND LABOUR PROTECTION IN THE INDUSTRY

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	bachelor
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво /	Engineering, Manufacturing and Construction
Спеціальність	G13 Харчові технології /	Food Technology
Освітня програма	Харчові технології /	Food Technology

Вінниця 2026

Розробник: Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.

Гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології» – Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 05.02.2026 протокол № 03;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 20.02.2026 р. протокол № 03.

Рецензенти: Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.
Олійник Олена, головний технолог ТОВ «Підприємство АВІС» (м. Вінниця).

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 11.03.2026 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,33.
Обл.-вид. арк. 1,00. Тираж 2. Зам. № 46.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення освітнього компонента.

Метою вивчення освітнього компоненту «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо стану і проблем безпеки життєдіяльності та охорони праці у галузі харчових виробництв, функціонування системи управління охороною праці та шляхів, методів і засобів забезпечення санітарно-гігієнічних умов навколишнього та виробничого середовища і безпеки праці в галузі згідно з чинними законодавчими та іншими нормативно-правовими актами.

Результати вивчення освітнього компонента і його місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компонента «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» для освітньої програми «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

- **інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- **загальні компетентності:**

К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К 14. 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.

К 14^1 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- **спеціальні компетентності:**

К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної освітнього компонента «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі»:

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Міждисциплінарні зв'язки. Попередньою умовою вивчення освітнього компонента є базові знання з безпеки життя, біології, фізики, хімії, ін.

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	**За шкалою ДТЕУ**	**Критерії оцінювання**
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з освітнього компонента, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом НПП виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08 (зі змінами від 25.11.2025, протокол № 12).

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім’я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	СРС		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці	9	2	2	5	В, Д/ПР, УД, КТ	4
Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємствах харчової промисловості	9	2	2	5	В, Д/ПР, УД, КТ	4
Тема 3. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, промислові об'єкти	9	2	2	5	В, Д/ПР, УД, КТ	4
Тема 4. Небезпеки, що ведуть до надзвичайних ситуацій та заходи зниження їх наслідків	9	2	2	5	В, Д/ПР, УД, КТ	4
Тема 5. Небезпечні чинники виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах харчової промисловості	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів на підприємствах харчової промисловості	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Тема 9. Травматизм та професійні захворювання на підприємствах харчової промисловості	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8

Тема 10. Пожежна безпека на підприємствах харчової промисловості	16	2	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Тема 11. Системи безпеки на підприємствах харчової промисловості	18	4	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	8
Індивідуальні завдання	30			30	ІЗ	28
Разом	**180/6**	**24**	**36**	**120**		**100**
Підсумковий контроль – екзамен						

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

Д/ПР – доповідь/презентація – 1 бал.

В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.

УД – участь у дискусії – 1 бал.

КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал.

ІЗ – індивідуальні завдання – 28 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах – 10 балів; доповідь на науковій всеукраїнській або міжнародній конференції – 10 балів; виконання есе, іншого дослідницького завдання – 8 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

Критерії оцінювання розроблені відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.

ІІ. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА.

Зміст освітнього компонента

Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці

Основні положення навчальної освітнього компонента, основні поняття та визначення, класифікація джерел небезпеки, небезпечних та шкідливих факторів, принципи безпеки життєдіяльності.

Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємствах харчової промисловості

Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. Покажчик нормативно-правових актів з питань охорони праці. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. Положення про організацію системи управління охороною праці в галузі. Державні нормативні акти про охорону праці (НПАОП) міжгалузеві та галузеві. Система стандартів безпеки – державні стандарти України (ДСТУ), державні будівельні норми (ДБН), міждержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти.

Органи державного нагляду за охороною праці. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері харчових виробництв.

Тема 3. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, промислові об'єкти

Людина, як біологічний та соціальний суб‘єкт. Середовище життєдіяльності людини. Природне середовище. Соціально-політичне середовище. Техногенне середовище (техносфера). Вплив діяльності людини на навколишнє середовище.

Тема 4. Небезпеки, що ведуть до НС та заходи зниження їх наслідків.

Природні небезпеки. Техногенні небезпеки. Соціально - політичні небезпеки. Комбіновані небезпеки. Небезпеки в сучасному урбанізованому середовищі.

Тема 5. Небезпечні чинники виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості

Небезпечні чинники виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості. Класифікація небезпечних чинників виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості.

Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Загальні вимоги безпеки в галузі. Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Вимоги до контролю за станом повітря робочої зони.

Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах харчової промисловості

Загальні аспекти управління безпекою життєдіяльності на підприємствах харчової промисловості. Система керування охороною праці на підприємствах харчової промисловості. Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці (СУОП) на підприємстві. Забезпечення функціонування та побудова СУОП в організації. Положення про СУОП, структура та зміст його розділів. Примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства галузі. Пріоритет функцій забезпечення безпеки. Ефективність функціональної структури СУОП. Галузеві системи управління охороною праці. Мета та принципи функціонування. Організаційна та функціональна структури СУОПГ. Регіональні системи управління охороною праці, мета, принципи та основні функції. Служби охорони праці місцевих державних адміністрацій та органів місцевого самоврядування. Планування заходів з охорони праці. Види планування та контролю стану охорони праці. Виявлення, оцінка та зменшення ризиків небезпечних подій. Облік і аналіз показників охорони праці. Плани локалізації і ліквідації аварійних ситуацій й аварій. Мета та основні параметри планів. Аналітична та оперативна частини плану.

Атестація робочих місць за умовами праці. Мета, основні завдання та зміст атестації. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. Карта умов праці. Методичні рекомендації. Оцінка умов праці, оцінка технічного та організаційного рівня робочого місця. Пільги і компенсації. Порядок обчислення заробітної платні при різних умовах праці. Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. Обов'язки керівних осіб. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій.

Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів на підприємствах харчової промисловості

Основні принципи і способи захисту споживачів та працівників у надзвичайних ситуаціях на підприємствах харчової промисловості. Головні завдання цивільного захисту підприємства. Складники організації цивільного захисту на підприємстві. Види режимів цивільного захисту. Обов'язки підприємств у сфері цивільного захисту. Перелік документів з цивільного захисту на підприємстві. Організація та структура цивільного захисту на підприємстві. Служби цивільного захисту: оповіщення і зв'язку; медична; радіаційного та хімічного захисту; протипожежна; енергопостачання та світломаскування; аварійно-технічна; сховищ і укриттів; транспортна; матеріально-технічного постачання; охорони громадського порядку та інші. Захисні споруди цивільної оборони і вимоги до них. Засоби індивідуального захисту населення. Евакуаційні заходи. Організація і планування евакуаційних заходів.

Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках

Загальні відомості про першу долікарську допомогу. Перша допомога при втраті свідомості і непритомності. Перша допомога при шоці. Перша допомога при кровотечі. Перша допомога при тепловому і сонячному ударах. Перша допомога при забиттях, вивихах і переломах. Перша допомога при опіках. Перша допомога при відмороженні. Перша допомога при отруєнні. Перша допомога при ураженні електричним струмом. Перша допомога при утопленні. Перша допомога при укусах отруйних змій, павуків, комах, тварин

Тема 9. Травматизм та професійні захворювання на підприємствах харчової промисловості

Умови і характер праці. Основні причини виробничого травматизму і профзахворюваності. Заходи щодо попередження виробничого травматизму і профзахворюваності. Аналіз виробничого травматизму. Аналіз профзахворюваності. Колективні та індивідуальні засоби захисту відвід дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва.

Загальні положення та визначення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в організаціях і установах. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. Обставини, за яких проводиться розслідування. Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Розслідування нещасних випадків. Спеціальне розслідування нещасних випадків. Розслідування професійних захворювань. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. Форми Н-1 та Н-Т, порядок їх складання, кількість, термін зберігання. Дослідження та профілактика виробничого травматизму. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. Розподіл травм за ступенем тяжкості. Методи дослідження виробничого травматизму. Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності в галузі.

Завдання страхування від нещасного випадку. Принципи та види страхування. Єдиний соціальний внесок. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. Страховий ризик і страховий випадок. Фонд соціального страхування від нещасних випадків. Правління Фонду. Виконавча дирекція Фонду. Страхові експерти з охорони праці, їх функції і повноваження. Фінансування страхових виплат, соціальних послуг та профілактичних заходів. Джерела фінансування Фонду. Страхові тарифи. Страхові виплати. Обов'язки та права суб'єктів страхування від нещасних випадків. Обов'язки Фонду. Права та обов'язки застрахованої особи. Права та обов'язки роботодавця як страхувальника. Пенсійне законодавство.

Тема 10. Пожежна безпека на підприємствах харчової промисловості

Класи виробничих та складських приміщень по вибуховій та пожежній небезпеці. Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів.

Протипожежні перешкоди. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. Державний пожежний нагляд. Пожежна профілактика при проектуванні і експлуатації промислових об’єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання.

Пожежна сигналізація і зв'язок. Засоби гасіння пожеж. Протипожежне водопостачання. Первинні засоби пожежогасіння. Автоматичні засоби пожежогасіння на об'єктах галузі.

Тема 11. Системи безпеки на підприємствах харчової промисловості

Електробезпека. Основні нормативні документи, що регламентують вимоги щодо пожежної безпеки. Основні причини пожеж. Статистика та динаміка пожеж. Засоби виявлення пожеж. Види горіння. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. Категорії об’єктів за пожежо- та вибухонебезпечністю. Види горіння і способи його припинення Особливості електротравматизму. Причини смерті від електричного удару. Фактори, що впливають на тяжкість ураження електричним струмом. Крокова напруга. Допомога при ураженні електричним струмом.

Блискавкозахист. Визначення поняття «блискавка». Виникнення блискавки. Дія блискавки на людину. Правила поведінки під час лінійної блискавки. Кульова блискавка. Правила поведінки при появі кульової блискавки. Захист споруд від прямих ударів блискавки.

Служба охорони (персонал). Система відеоспостереження. Система контролю доступу (електронні замки в номерах). Охоронна сигналізація. Паркувальні системи. Система безпечних приміщень і сейфів. Харчова безпека.

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год
1	2	3
Знати: основні поняття безпеки та охорони праці, класифікацію джерел небезпек. **Вміти:** оперувати поняттями, охарактеризувати джерела небезпек.	**Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці** **Лекція №1** План лекції 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності та охорони праці. 2. Класифікація джерел небезпеки. 3. Характеристика небезпечних та шкідливих факторів, принцип їх нормування. **Рекомендовані джерела:** Основні: 2, 3, 7. Додаткові: 9, 11, 12. Інтернет-ресурси: 25, 30.	2
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	5
	Практичне заняття №1 План практичного заняття 1. Наукові поняття безпеки життєдіяльності та охорони праці. 2. Поняття небезпеки, небезпечних ситуацій. Поняття потенційної небезпеки. 3. Класифікація небезпечних та шкідливих факторів, принципи безпеки життєдіяльності.	2
Знати: законодавчу та нормативно-правову базу. **Вміти:** користуватися основними законодавчими та нормативно-правовими актами, стандартами безпеки та охорони праці.	**Тема 2. Законодавче та нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємствах харчової промисловості** **Лекція №2** План лекції 1. Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі. 2. Покажчик нормативно-правових актів з питань охорони праці. 3. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. 4. Державні нормативні акти про охорону праці (НПАОП) міжгалузеві та галузеві. 5. Система стандартів безпеки – державні стандарти України (ДСТУ), державні будівельні норми (ДБН), міждержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-7. Додаткові: 8, 12. Інтернет-ресурси: 25-30.	2

	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	5
	Практичне заняття № 2 План практичного заняття 1. Галузеві програми поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища. 2. Положення про організацію системи управління охороною праці в галузі. 3. Органи державного нагляду за охороною праці. 4. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері харчових виробництв.	2
Знати: природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, промислові об'єкти **Вміти:** застосовувати знання та правила поведінки при природніх загрозах.	**Тема 3. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, промислові об'єкти** **Лекція №3** План лекції 1. Людина, як біологічний та соціальний суб‘єкт. 2. Середовище життєдіяльності людини. Природне середовище. 3. Соціально-політичне середовище. 4. Техногенне середовище (техносфера). 5. Вплив діяльності людини на навколишнє середовище. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-7. Додаткові: 12, 14. Інтернет-ресурси: 16-30.	2
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	5
	Практичне заняття № 3 План практичного заняття 1. Характеристика природних джерел небезпеки. 2. Характеристика техногенних джерел небезпеки. 3. Характеристика природо-соціальних джерел небезпеки. 4. Небезпечні та шкідливі фактори за характером та природою.	2
Знати: небезпеки, що ведуть до НС та заходи зниження їх наслідків **Вміти** застосовувати	**Тема 4. Небезпеки, що ведуть до НС та заходи зниження їх наслідків.** **Лекція № 4** План лекції 1. Природні небезпеки. 2. Техногенні небезпеки. 3. Соціально-політичні небезпеки. 4. Комбіновані небезпеки.	2

правила поведінки при надзвичайних ситуаціях.	5. Небезпеки в сучасному урбанізованому середовищі. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-3. Додаткові: 8, 12. Інтернет-ресурси: 19, 21, 29.	
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	5
	Практичне заняття № 4 План практичного заняття 1. Небезпеки, які можуть привести до НС, їх джерела. 2. Стихійні лиха за місцем локалізації 3 Характеристику землетрусів. 4 Характеристика повеней. 5 Характеристику ураганів.	2
Знати: небезпечні чинники виробничого середовища, їх класифікацію та шкідливість на підприємствах харчової промисловості **Вміти:** організовувати виробниче середовище з урахуванням можливих небезпек та їх усунення.	**Тема 5. Небезпечні чинники виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 5** План лекції 1. Небезпечні чинники виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості**.** 2. Класифікація небезпечних чинників виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості. 3. Показники шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища. 4. Показники важкості та напруженості трудового процесу. 5. Загальні вимоги безпеки в галузі. 6. Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. 7. Вимоги до санітарного контролю за станом повітря робочої зони. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-4. Додаткові: 9, 11, 12, 14, 15. Інтернет-ресурси: 16-30.	2
	Самосійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 5 План практичного заняття 1. Характеристика та класифікація небезпечних чинників виробничого середовища на підприємствах харчової промисловості**.**	2

	2. Оцінка шкідливості та небезпечності чинників впливу виробничого середовища. 3. Оцінка важкості та напруженості трудового процесу. **Практичне заняття № 6** План практичного заняття 1.Характеристика загальних вимог безпеки на підприємствах харчової промисловості. 2.Характеристика вимог до розміщення обладнання та утримання робочих місць. 3.Характеристика вимог до контролю за станом повітря робочої зони	2
Знати: аспекти управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах харчової промисловості. **Вміти:** організовувати та контролювати функціонування системи управління безпеки та охорони праці на підприємстві.	**Тема 6. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 6** План лекції 1. Загальні аспекти управління безпекою життєдіяльності на підприємствах харчової промисловості**.** 2. Система керування охороною праці на підприємствах харчової промисловості. 3. Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці (СУОП) на підприємстві. 4. Забезпечення функціонування та побудова СУОП в організації. 5. Положення про СУОП, структура та зміст його розділів. 6. Примірний розподіл функціональних обов'язків з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства галузі. 7. Пріоритет функцій забезпечення безпеки. 8. Ефективність функціональної структури СУОП. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-8. Додаткові: 9-10, 12. Інтернет-ресурси: 16-30.	2
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 7 План практичного заняття 1. Атестація робочих місць за умовами праці. 2. Мета, основні завдання та зміст атестації. 3. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. 4. Карта умов праці. Методичні рекомендації.	2 2

	Практичне заняття № 8 План практичного заняття 1. Інструктажі з питань охорони праці за характером та часом проведення. 2. Обов'язки керівних осіб. 3. Організація та проведення обов'язкових та періодичних медичних оглядів робітників різних категорій.	
Знати: законодавчу базу, організацію та структуру, перелік документів цивільного захисту на підприємствах харчової промисловості. **Вміти:** застосовувати знання для проектування просторового рішення, оформлення пакету документів, організації діяльності на підприємствах харчової промисловості відповідно законодавчої бази цивільного захисту.	**Тема 7. Цивільний захист працівників та споживачів на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 7** План лекції 1. Основні принципи і способи захисту споживачів та працівників у надзвичайних ситуаціях на підприємствах харчової промисловості. 2. Головні завдання цивільного захисту підприємства. 3. Складники організації цивільного захисту на підприємстві. 4. Види режимів цивільного захисту. 5. Обов'язки підприємств у сфері цивільного захисту. 6. Перелік документів з цивільного захисту на підприємстві. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-4. Додаткові: 9. Інтернет-ресурси: 27, 29, 30.	2
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 9 План практичного заняття 1. Організація та структура цивільного захисту на підприємстві. 2. Служби цивільного захисту: оповіщення і зв'язку; медична; радіаційного та хімічного захисту; протипожежна; енергопостачання та світломаскування; аварійно-технічна; сховищ і укриттів; транспортна; матеріально-технічного постачання; охорони громадського порядку та інші. **Практичне заняття № 10** План практичного заняття 1. Захисні споруди цивільної оборони і вимоги до них. 2. Засоби індивідуального захисту населення. 3. Евакуаційні заходи на підприємстві. 4. Організація і планування евакуаційних заходів.	2 2

Знати: загальні відомості про першу домедичну допомогу. **Вміти:** надати домедичну допомогу при нещасних випадках.	**Тема 8. Надання домедичної допомоги при нещасних випадках** **Лекція № 8** План лекції 1. Загальні відомості про першу домедичну допомогу. 2. Перша допомога при втраті свідомості і непритомності. 3. Перша допомога при шоці. 4. Перша допомога при кровотечі. 5. Перша допомога при тепловому і сонячному ударах. **6.** Перша допомога при забиттях, вивихах і переломах. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-4. Додаткові: 8, 11, 12. Інтернет-ресурси: 25, 29.	2
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 11 План практичного заняття 1. Перша допомога при опіках. 2. Перша допомога при відмороженні. 3. Перша допомога при отруєнні. **Практичне заняття № 12** План практичного заняття 1. Перша допомога при ураженні електричним струмом. 2. Перша допомога при утопленні. 3. Перша допомога при укусах отруйних змій, павуків, комах, тварин.	2 2
Знати: причини виробничих травм та професійних захворювань, порядок розслідування нещасних випадків, принципи та види соціального страхування.	**Тема 9. Травматизм та професійні захворювання на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 9** План лекції 1. Умови і характер праці на підприємствах харчової промисловості. 2. Основні причини виробничого травматизму і профзахворюваності. 3. Заходи щодо попередження виробничого травматизму і профзахворюваності. 4. Аналіз виробничого травматизму. Аналіз профзахворюваності. 5. Загальні положення та визначення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій в організаціях і установах.	2

Вміти: організувати заходи на підприємствах харчової промисловості щодо уникнення травматизму та професійних захворювань, вести облік нещасних випадків.	6. Мета та завдання розслідування нещасних випадків. 7. Обов'язки роботодавця щодо розслідування нещасних випадків. 8. Завдання страхування від нещасного випадку. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1, 4-5, 7. Додаткові: 8, 12. Інтернет-ресурси: 19, 21, 22-30.	
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 13 План практичного заняття 1. Колективні та індивідуальні засоби захисту відвід дії небезпечних та шкідливих факторів виробництва. 2. Розслідування та облік нещасних випадків, хронічних професійних захворювань і отруєнь на виробництві. 3. Розслідування нещасних випадків. 4. Спеціальне розслідування нещасних випадків. 5. Принципи та види страхування. 6. Єдиний соціальний внесок. **Практичне заняття № 14** План практичного заняття 1. Звітність та інформація про нещасні випадки, аналіз їх причин. 2. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. 3. Розслідування професійних захворювань. 4. Організація розслідування, склад комісій з розслідування, основні документи. 5. Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування. 6. Страховий ризик і страховий випадок.	2 2
Знати: пожежну профілактику при проектуванні та експлуатації безпеки для промислових об'єктів, будинків, споруд,	**Тема 10. Пожежна безпека на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 10** План лекції 1. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. 2. Державний пожежний нагляд. 3. Пожежна профілактика при проектуванні і експлуатації промислових об'єктів, будинків, споруд, технологічного обладнання. 4. Основні нормативні документи, що регламентують вимоги щодо пожежної безпеки.	2

технологічного обладнання. **Вміти:** забезпечити протипожежні перешкоди на підприємствах харчової промисловості.	5.Категорії об'єктів за пожежо- та вибухонебезпечністю. 6 Класи виробничих та складських приміщень по вибуховій та пожежній небезпеці. 7 Вогнестійкість будівельних конструкцій і матеріалів. 8 Протипожежні перешкоди. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-4. Додаткові: 12, 14, 15. Інтернет-ресурси: 16-17, 21, 23, 24.	
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 15 План практичного заняття 1. Основні причини пожеж. Засоби виявлення пожеж. Види горіння. 2. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин. 3. Пожежна сигналізація і зв'язок. 4. Засоби гасіння пожеж. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. **Практичне заняття № 16** План практичного заняття 1. Протипожежне водопостачання. 2. Первинні засоби пожежогасіння. 3. Автоматичні засоби пожежогасіння на об'єктах галузі.	2 2
Знати: правила електробезпеки, захист від блискавки, безпеки в номері, харчової безпеки. **Вміти:** забезпечити системи безпеки на підприємствах харчової промисловості.	**Тема 11. Системи безпеки на підприємствах харчової промисловості** **Лекція № 11** План лекції 1. Визначення поняття «блискавка». 2. Виникнення блискавки. Дія блискавки на людину. 3. Правила поведінки під час лінійної блискавки. 4. Кульова блискавка **Рекомендовані джерела:** Основні: 1-7. Додаткові: 9-13. Інтернет-ресурси: 16-30. **Лекція № 12** План лекції 1. Служба охорони. 2. Система відеоспостереження. 3. Охоронна сигналізація.	2 2

	Рекомендовані джерела: Основні: 1-7. Додаткові: 9-13. Інтернет-ресурси: 16-30.	
	Самостійна робота здобувача. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	10
	Практичне заняття № 17 План практичного заняття 1. Особливості електротравматизму. Причини смерті від електричного удару. 2. Фактори, що впливають на тяжкість ураження електричним струмом. 3. Правила поведінки при появі кульової блискавки. 4. Захист споруд від прямих ударів блискавки **Практичне заняття № 18** План практичного заняття 1. Система контролю доступу. 2. Система безпечних приміщень і сейфів. 3. Харчова безпека.	2 2
Індивідуальне завдання		28
Разом		**180**

ІІІ. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА.

Основні:

1. Грибан В.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці: конспект лекцій. Дніпро, 2021. 151 с. URL: https://surl.lt/dyrmef

2. Леськів Г.З., Верескля М.Р. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навчальний посібник. Львів: ЛьвДУВС, 2018. 262 с. URL: https://surl.li/qbqfud

3. Левченко О.Г., Землянська О.В., Праховнік Н.А., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності та цивільний захист. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 267 с. URL: https://surl.li/vkbfig

4. Мелех Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навчальний посібник. Львів: ЛьвДУВС, 2022. 219 с. URL: https://surl.lu/cmznxd

5. Запорожець О. І., Халмурадов Б. Д., Применко В. І. Безпека життєдіяльності : підручник для студентів (2-ге вид.). Київ: Центр учбової літератури, 2019. 448 с.

6. Запорожець О. І.. Основи охорони праці : підручник для студентів (2-ге вид.). Київ : Центр учбової літератури, 2020. 264 с.

7. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Неменуща С. М., Сахарова З. М. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: конспект лекцій. Одеса : ОНАХТ, 2020. 149 с.

Додаткові:

8. *Бойко М. Д. Трудове право України: навч. посіб. 3-тє вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 392 с.*

9. Демчук Г.В. Охорона праці та цивільний захист: конспект лекцій. Київ, 2018. 84 с.

10. Особиста гідність. Безпека життя. Громадянська позиція: Упровадження програми виховної роботи з підлітками щодо питань протидії торгівлі людьми (для учнів проф.-тех. навч. закл.) : метод. рек. Н. І. Бойчук, С. В. Терницька; за заг. ред. І. Д. Звєрєвої, Ж. В. Петрочко. Київ : Буря О.Д., 2024. 308 с.

11. Охорона праці: Порядок розслідування нещасних випадків на виробництві. Постанова Кабінету Міністрів України від 17.04.2019 № 337.

12. Сакун М.М., Москалюк І.В., Нагорнюк В.Ф. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: Навчально-методичний комплекс для підготовки спеціалістів ступеня «бакалавр» ІІІ-ІVрівнів акредитації для всіх напрямків підготовки. За редакцією Сакуна М.М. Одеса: Видавництво, 2022. 400 с.

13. Трудове право України : підручник. За заг. ред. М. І. Іншина, В. Л. Костюка, В. П. Мельника. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 472 с.

14. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Сахарова З. М., Неменуша С. М. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі: монографія. Одеса: Освіта України, 2017. 168 с.

15. Фесенко О. О., Лисюк В. М., Сахарова З. М., Булюк В. І. Домедична допомога при нещасних випадках: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2018. 216 с.

Інтернет-ресурси:

16. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Держбуд України, 2002. 35 с. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/va088509-02

17. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги / затверджено Наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 31.10.2016 № 287; Київ: Мінрегіон України, 2017. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0287858-16#Text

18. ДБН В.1.2-7:2021. Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека. Затверджено наказами Міністерства розвитку громад та територій України від 30.12.2021 № 366, від 31.01.2022 № 22, від 08.04.2022 № 62, від 16.05.2022 № 72; Київ: Мінрегіон України, 2022. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=98030

19. ДБН В.2.2-9-2009. Будинки і споруди. Підприємства харчової промисловості / затв. наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 705. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/v0705661-09

20. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Затверджено наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25.01.2013 № 24 ; Київ : Мінрегіон України, 2013. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0024858-13#Text

21. ДБН В.2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту. Затверджено наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 13.11.2014 № 312 ; Київ : Мінрегіон України, 2014. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0312858-14

22. ДБН В.2.5-28-2018. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. Затверджено наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 03.10.2018 № 264 ; Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: https://ledeffect.com.ua/images/__branding/dbn2018.pdf

23. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Затверджено Міністерством праці та соціальної політики України. N 4 від 09.01.98. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0093-98#Text

24. НПАОП 40.1-1.32-01. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. Затверджено Міністерством праці та соціальної політки України. N 272 від 21.06.2001. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/v0272203-01?utm_source=chatgpt.com

25. Основи законодавства України про охорону здоров'я: Закон України від 19 листопада 1992 р. № 2801-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2801-12#Text

26. Кодекс цивільного захисту України : від 2 жовтня 2012 р. № 5403-VI . URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text

27. Конституція України : від 28 червня 1996 р. № 254к/96-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/254к/96
28. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06 вересня 2005 р. N 2809-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text
29. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від від 23 вересня 1999 р. № 1105-XIV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14
30. Про затвердження положення про Державну Службу України з питань праці : Постанова Кабінету Міністрів України від 11 лютого 2015 р. № 96. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/96-2015-%D0%BF
31. Про охорону праці : Закон України від 14 жовтня 1992 р. № 2694-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text