



Силабус курсу  
«**Безпека життєдіяльності та охорона праці**»

ступінь вищої освіти – бакалавр  
галузь знань – 18 «Виробництво та технології»  
спеціальність – 181 Харчові технології  
освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»  
Рік навчання: 2, Семестр: 3  
Кількість кредитів: 5  
Мова навчання: українська

ППП

**Керівник курсу**

**Уляна Володимирівна ТКАЧ**

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

**Контактна інформація**

[u.tkach@wunu.edu.ua](mailto:u.tkach@wunu.edu.ua)

### Опис дисципліни

Мета курсу «**Безпека життєдіяльності та охорона праці**» полягає в тому, щоб надати студентам базові знання та навички для забезпечення безпеки життєдіяльності та охорони праці в професійній діяльності, особливо в галузях агрономії та харчових технологій. Курс спрямований на ознайомлення студентів із законодавчими та нормативними вимогами, методами оцінки ризиків, запобігання нещасним випадкам і аваріям, а також впровадження заходів для збереження здоров'я працівників та безпеки робочого середовища.

### Структура курсу

Год(лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
2/2	Тема 1. Вступ до дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці»	Студенти ознайомляться з основними поняттями, принципами та завданнями цієї дисципліни. Студенти отримають базові знання про нормативно-правову базу, яка регулює питання безпеки на робочому місці та в побуті, а також про основи захисту життя та здоров'я людей у різних сферах діяльності. Опанування теми сприятиме формуванню відповідального ставлення до безпеки, розумінню ризиків і способів їх попередження.	Питання, кейси
2/2	Тема 2. Правові та нормативні основи охорони праці.	Результатом вивчення теми «Правові та нормативні основи охорони праці» є розуміння законодавчих вимог щодо безпеки та охорони праці, а також норм і стандартів, що регулюють умови праці на підприємствах. Студенти отримують знання про основні закони та акти, які регулюють охорону праці, обов'язки роботодавців і працівників у забезпеченні безпеки на робочих	Питання, кейси

		місцях, а також процедури контролю за дотриманням цих норм. Це допомагає формувати усвідомлене ставлення до створення безпечного робочого середовища та попередження нещасних випадків.	
2/2	Тема 3. Організація охорони праці на підприємствах.	Вивчення теми «Організація охорони праці на підприємствах» дозволяє зрозуміти принципи та заходи, спрямовані на забезпечення безпечних умов праці для співробітників. Основною метою охорони праці є запобігання виробничим травмам та професійним захворюванням через дотримання норм безпеки, навчання працівників, контролю за станом обладнання та робочих місць. Оволодіння цією темою формує навички управління ризиками та розробки ефективних програм охорони праці, що сприяє підвищенню продуктивності, зменшенню нещасних випадків і забезпеченню сталого розвитку підприємства.	Ділові ігри, питання
2/2	Тема 4. Виробничі небезпеки і шкідливі фактори.	Вивчення теми «Виробничі небезпеки і шкідливі фактори» дозволяє зрозуміти, які умови та ризики на виробництві можуть негативно впливати на здоров'я та безпеку працівників. Результатом такого навчання є здатність ідентифікувати різні види виробничих небезпек (фізичні, хімічні, біологічні тощо) та шкідливих факторів (шум, вібрація, токсичні речовини), а також розробляти стратегії їхньої мінімізації або усунення. Це знання сприяє підвищенню безпеки праці та зниженню рівня виробничого травматизму.	Питання, кейси
2/2	Тема 5. Управління ризиками у сфері охорони праці.	Результатом навчання з теми «Управління ризиками у сфері охорони праці» є набуття знань та навичок з ідентифікації, оцінки та контролю ризиків, пов'язаних з безпекою та здоров'ям на робочому місці. Студенти вчать розробляти стратегії для зниження ризиків, запобігання нещасним випадкам і забезпечення безпечних умов праці. Важливим аспектом є розуміння законодавства у сфері охорони праці та стандартів безпеки, а також вміння впроваджувати заходи для мінімізації професійних ризиків у різних галузях.	Питання, кейси
2/2	Тема 6. Протипожежна безпека.	Вивчення теми «Протипожежна безпека» забезпечує розуміння основних принципів запобігання пожежам і дій у разі їх виникнення. Це включає ознайомлення з правилами безпечного користування електроприладами, правильним зберіганням легкозаймистих речовин, знанням шляхів евакуації та використання вогнегасників. Завдяки цьому, підвищується відповідальність за особисту та громадську безпеку, а також зменшується ризик виникнення пожежних ситуацій, що може зберегти життя і майно.	Ділові ігри, питання
2/2	Тема 7. Електробезпека.	Результатом навчання з теми «Електробезпека» є набуття знань і навичок щодо запобігання ураженню електричним струмом, правильного користування електроприладами, а також розуміння основних принципів роботи електричних мереж. Вивчення цієї теми сприяє підвищенню обізнаності щодо безпечного поводження з електроустановками та засобами захисту, зниженню ризиків виникнення нещасних випадків і навчанням правильним діям у разі аварійних ситуацій. Це сприяє формуванню	Питання, кейси

		відповідального ставлення до електробезпеки в повсякденному житті та на робочому місці.	
2/2	Тема 8. Засоби індивідуального та колективного захисту	Студенти засвоюють важливість використання індивідуальних засобів, таких як протигази, респіратори та спеціальний одяг, що захищають від хімічних, біологічних, радіаційних та інших небезпек. Колективні засоби захисту включають бомбосховища, спеціальні укриття та фільтраційні системи, що забезпечують захист для груп людей. Розуміння цієї теми сприяє підвищенню рівня безпеки та готовності до потенційних загроз.	Питання, кейси
4/2	Тема 9. Безпека праці в аграрному секторі.	Забезпечує здобуття знань та навичок, необхідних для ефективного управління ризиками на сільськогосподарських підприємствах. Воно включає вивчення основних принципів безпеки при роботі з агрехімікатами, технікою та іншими небезпечними засобами, а також методів запобігання травмам та аваріям. Завдяки цьому, працівники можуть забезпечити більш безпечне та продуктивне середовище, що сприяє зниженню кількості нещасних випадків та підвищенню загальної ефективності роботи в аграрному секторі.	Ділові ігри, питання
4/3	Тема 10. Безпека праці на підприємствах харчової промисловості.	Забезпечує здобуття знань і навичок для забезпечення безпеки працівників, ефективного управління ризиками та дотримання нормативних вимог у процесі обробки та виробництва харчових продуктів. Практичні аспекти включають в себе знання правил техніки безпеки, гігієни праці, правильного використання захисного обладнання та процедур, що зменшують ризик виникнення аварій, травм та захворювань. Це сприяє не тільки збереженню здоров'я працівників, а й підвищенню якості продукції та загальної ефективності підприємства.	Питання, кейси
3/3	Тема 11. Перша медична допомога при нещасних випадках.	Забезпечує студентів знаннями та навичками, необхідними для ефективного реагування на екстрені ситуації. Це включає правильні дії при кровотечах, опіках, переломах, отруєннях та інших травмах, що дозволяє зменшити ризик ускладнень і швидше надати допомогу постраждалому до прибуття професійних медичних працівників. Завдяки цим знанням учні стають впевненішими у своїй здатності справлятися з кризовими ситуаціями та допомагати іншим у критичних моментах.	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 12. Психологічні аспекти безпеки праці.	Вивчення теми «Психологічні аспекти безпеки праці» дозволяє зрозуміти, як психологічний стан працівника впливає на його здатність ефективно і безпечно виконувати свої обов'язки. Зокрема, це включає розпізнавання та управління стресом, усвідомлення ризиків, що виникають через психологічні фактори, і розвиток навичок саморегуляції та комунікації для запобігання психологічним травмам і поліпшення загальної безпеки на робочому місці. В результаті навчання, працівники набувають знання про важливість психоемоційного благополуччя для зниження ймовірності помилок і травм, а також для підвищення загальної продуктивності та задоволеності від роботи.	

## Список літератури

1. Алексєєв О. А., Мельников О. А., Дерій В. А. Основи охорони праці: навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2020.
2. Шевченко В. Г., Олійник О. І., Лобода Н. О. Безпека життєдіяльності: навчальний посібник – Київ: Кондор, 2019.
3. Горбенко В. П., Харченко А. В., Мартиненко А. О. Охорона праці у сільському господарстві: навчальний посібник – Харків: ХНАУ, 2021.
4. Михайленко В. В., Сидоренко В. В. Охорона праці та техніка безпеки на підприємствах харчової промисловості – Львів: Видавничий центр ЛНУ, 2020.
5. Петриченко О. І., Коломієць В. І. Основи техногенної та екологічної безпеки: підручник – Київ: Видавництво КНТЕУ, 2018.
6. Бойко А. В., Ляшенко Л. О. Психологічні аспекти безпеки праці: навчальний посібник – Київ: Педагогічна думка, 2019.
7. Костюченко В. М., Мельниченко М. М., Бондаренко О. М. Санітарія та гігієна праці: навчальний посібник – Київ: НМЦ «Агроосвіта», 2018.
8. Коваленко В. І., Тараненко В. Г. Техніка безпеки та пожежна безпека: підручник – Одеса: ОНМедУ, 2021.
9. Семенюк С. М., Кузнєцов А. А. Електробезпека: навчальний посібник – Полтава: ПолтНТУ, 2019.
10. Ковальчук В. І., Левченко М. В. Управління ризиками у сфері охорони праці: навчальний посібник – Київ: Видавничий дім «Кондор», 2022.

## Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин,

воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5		
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінги	Самостійна робота	Екзамен
Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №1-6.	Підсумкова письмова робота за темами №1-6.	Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №7-12.	Підсумкова письмова робота за темами №7-12.	Визначається як середнє арифметичне за виконання завдань за темами №1-3 тренінгу.	Оцінка за виконаний і представлений реферат на вибрану тему.	1. Теоретичні питання: 2 питання по 30 балів - тах 60 балів. 2. Практичне завдання - тах 30 балів додаткове питання-10-б

## Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)

1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)
------	--	--