Відокремлений структурний підрозділ
«Березівське вище професійне училище Національного університету
«Одеська політехніка»
Циклова комісія з спеціальних технологічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
29. 08. 2025 року

# НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
# «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці»

**напрям підготовки** ***G Інженерія, виробництво та будівництво***
(шифр і назва напряму підготовки)
**спеціальність** ***G13 Харчові технології (0721 Food processing)***
(шифр і назва спеціальності)
**відділення** ***Громадське харчування***

Робоча програма ***Основи охорони праці*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво,*** спеціальністю ***G13 Харчові технології (0721 Food processing)***
29.08.2025 року

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ
Розробники:
**ЯНЧЕНКО Лариса** – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;
**ОСАДЧУК Наталія** – голова циклової комісії, викладач першої категорії, майстер виробничого навчання.
**СВОБОДА ВАСИЛЬ** – викладач першої категрії.

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії з спеціальних технологічних дисциплін
та рекомендована до використання
Протокол № 1 від 29.08.2025 року
Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**
(підпис)

## 1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="4">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td><u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u></td><td colspan="4">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 2</td><td rowspan="4">Спеціальність:<br>G13 Харчові технології (0721 Food processing)</td><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 8</td><td colspan="2">1-й</td><td colspan="2">2-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 90</td><td>1-й</td><td>2-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Всього годин:<br>аудиторних – 60<br>самостійної роботи здобувача освіти – 30</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень:<br><u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td>27</td><td>23</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>17</td><td>13</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Вид контролю: контрольне тестування, заліки</td></tr>
</table>

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення освітнього компоненту є:
- набуття здобувачем вищої освіти компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об’єктах господарювання, а також формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку;
- надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом забезпечення оптимального управління охороною праці на підприємствах, формування у здобувачів вищої освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов’язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях.

**Модуль 1 - Безпека життєдіяльності**

*В результаті вивчення модуля 1 «Безпека життєдіяльності» здобувачі повинні* ***знати:***

- сучасні проблеми і головні завдання безпеки життєдіяльності;

- законодавчі та нормативні документи з безпеки життєдіяльності;
- концепції організації безпеки життєдіяльності у державі;
- заходи і засоби надання домедичної допомоги собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві. ,

**вміти**:
- орієнтуватися в основних методах оцінки ризику виникнення надзвичайних ситуацій і системах забезпечення техногенної безпеки;
- надавати домедичну допомогу собі та постраждалим від нещасного випадку та аварії на виробництві;
- організовувати вирішення питань безпеки в надзвичайних ситуаціях.

**Модуль 2 – Основи охорони праці**

*В результаті вивчення модуля 2 «Основи охорони праці» здобувачі повинні* **знати:**
- сучасні проблеми і головні завдання охорони праці;
- законодавчі та нормативні документи з охорони праці;
- обов'язки і відповідальність роботодавців підприємств (організацій) за додержанням
вимог законодавчих і нормативно-правових актів з охорони праці для забезпечення здорових і безпечних умов праці;
- методи і засоби забезпечення нормативних значень параметрів небезпечних і шкідливих виробничих факторів (в галузі діяльності).

**вміти**:
- організовувати вирішення питань охорони праці на виробництві (в організації);
- впроваджувати безпечні технології, вибирати оптимальні умови і режими праці, проектувати та організовувати робочі місця на основі сучасних технологічних та наукових досягнень в галузі охорони праці;
- обґрунтовувати вибір безпечних режимів, параметрів, виробничих процесів (в галузі діяльності).

Згідно Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021р. за спеціальністю 181 Харчові технології та затвердженого Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової перед вищої освіти № 266 від 29.04.2015р.(зі змінами) здобувачі освіти повинні набути знань відповідних компетентностей:

| | |
|---|---|
| **Інтегральна компетентність** | Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. |
| **Загальні компетентності** | ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і |

| | |
|---|---|
| | громадянина в Україні.<br>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології<br>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.<br>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. |
| **Спеціальні компетентності** | СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.<br>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.<br>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.<br>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.<br>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.<br>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.<br>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. |

По закінчені навчання здобувачі освіти повинні показати вміння:

| | |
|---|---|
| Результати навчання: | РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.<br>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.<br>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.<br>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.<br>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).<br>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.<br>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.<br>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. |

| | |
|---|---|
| | РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. |

## Модуль 1. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності

### Тема 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. Нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності людини

Мета і завдання навчальної дисципліни. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. Проблеми БЖД людини і всього суспільства. Поняття безпека. Система «людина-життєве середовище». Поняття небезпеки.

Законодавча база БЖД. Обов'язкові медичні огляди. Відповідальність за порушення законодавства. Нормативно-правові акти з охорони праці (НПАОП): визначення, основні вимоги та ознаки.

### Тема 2. Середовище життєдіяльності людини. Джерела небезпеки життєдіяльності.

***Природні небезпеки:***

Природні джерела небезпек: природні об'єкти, явища природи та стихійні лиха, які становлять загрозу для життя та здоров'я людини. Надзвичайні ситуації природного походження: геологічні небезпечні явища: тектонічні (ендогенного походження): землетруси, вулкани; топологічні (екзогенного походження): зсуви, обвали, осипи, просадки земної поверхні); метеорологічні небезпечні явища: зливи, урагани, сильні снігопади, сильний град, ожеледь; гідрологічні небезпечні явища (повені, паводки, підвищення рівня грунтових вод); пожежі в природних екосистемах: лісові (низинні, верхові, торф'яні або грунтові, пожежі дуплистих дерев), степові пожежі, ландшафтні пожежі; біологічні небезпеки (масові інфекції та хвороби людей, тварин, рослин). Вплив природних джерел небезпеки на людину та системи забезпечення її життєдіяльності.

Заходи та засоби, спрямовані на запобігання негативної дії природних джерел небезпеки на людину та на системи забезпечення її життєдіяльності.

***Техногенні небезпеки:***

Техногенні джерела небезпек: небезпеки, пов'язані з використанням транспортних засобів, з експлуатацією підіймально -транспортного обладнання, з використанням горючих, легкозаймистих і вибухонебезпечних речовин та матеріалів, з використанням процесів, що відбуваються при підвищених температурах та підвищеному тиску, з використанням електричної енергії, хімічних речовин, різних видів випромінювання (іонізуючого, електромагнітного та віброакустичного). Класифікація аварій: за розмірами та заподіяною шкодою, за наслідками та характером впливу на навколишнє середовище. Катастрофа.

Потенційно небезпечний об'єкт. Об'єкт підвищеної небезпеки. Класифікація надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

### Тема 3. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій мирного та воєнного часу.

Визначення поняття «надзвичайна ситуація». Загальні ознаки. Причини виникнення та особливості розвитку надзвичайних ситуацій, їх характеристика та класифікація. Рівні надзвичайних ситуацій. Виробничі аварії та катастрофи, стихійні лиха. Основні вражаючі фактори, їхні параметри і наслідки впливу на людей. Запобігання виникнення надзвичайних ситуацій. Основні принципи та засоби захисту населення в умовах НС. Застосування засобів індивідуального захисту. Ліквідація наслідків надзвичайних ситуацій, проведення рятувальних робіт. Джерела радіації та одиниці її вимірювання. Радіаційні аварії, їх класифікація та вражаючі фактори. Часові фази радіаційної аварії. Особливості дії іонізуючого випромінювання на організм людини. Радіаційна безпека. Основні принципи захисту.

Джерела хімічних небезпек. Хімічно небезпечні об'єкти. Одиниці вимірювання хімічних небезпек. Вражаючий фактор хімічних небезпек. Класифікація небезпечних хімічних речовин за ступенем токсичності. Аварії на хімічно- небезпечних об'єктах. Хімічна безпека. Ознаки та сучасні фактори воєнної небезпеки для України. Безпека населення на території збройного протистояння. Попередження про небезпечні знахідки в зоні бойових дій. Вимоги екологічної безпеки щодо військових та оборонних об'єктів і військової діяльності.

## 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | |
|---|---|---|---|---|
| | денна форма | | | |
| | усього | у тому числі | | |
| | | Лекц. | Пр, сем. | Сам. роб. |
| ***Модуль 1. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності*** | | | | |
| **Тема 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. Нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності людини** | | | | |
| **Всього за темою 1.** | 8 | 4 | | 4 |
| **Тема 2. Середовище життєдіяльності людини. Джерела небезпеки життєдіяльності.** | | | | |
| **Тема 2.1 Природні небезпеки.** | 13 | 6 | 2 | 5 |
| **Тема 2.2 Техногенні небезпеки.** | 11 | 7 | | 4 |
| **Всього за темою 2.** | 24 | 13 | 2 | 9 |
| **Тема 3. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій мирного та воєнного часу.** | | | | |
| Підсумкове заняття. | 1 | 1 | | |
| **Всього за темою 3.** | 17 | 10 | 3 | 4 |
| ***Разом за модулем 1*** | 49 | 27 | 5 | 17 |
| ***Модуль 2. Основи охорони праці.*** | | | | |
| **Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці.** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Разом за темою 1** | 5 | 4 | | 1 |
| **Тема 2. Основи безпеки праці на підприємствах харчової промисловості. Безпека праці.** | | | | |
| **Разом за темою 2** | **16** | **6** | **4** | **6** |
| **Тема 3. Основи пожежної та електробезпеки безпеки.** | | | | |
| **Разом за темою 3** | 8 | 5 | 1 | 2 |
| **Тема 4. Основи гігієни праці та виробничої санітарії.** | | | | |
| **Разом за темою 4** | 6 | 3 | | 3 |
| **Тема 5. Надання першої допомоги при нещасних випадках.** | | | | |
| **Разом за темою 5.** | 4 | 4 | | 1 |
| Залікове заняття. | 1 | 1 | | |
| ***Разом за модулем 2.*** | 41 | 23 | 5 | 13 |
| **Усього годин** | 90 | 50 | 10 | 30 |

**4. Теми лекційних занять**

| Назви змістових модулів і тем | К-сть годин |
|---|---|
| **Модуль 1. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності** | |
| **Тема 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. Нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності людини** | |
| Мета і завдання навчальної дисципліни. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. | 1 |
| Проблеми БЖД людини і всього суспільства. Поняття безпека. Система «людина-життєве середовище». Поняття небезпеки. | 1 |
| Нормативно-правові акти з охорони праці (НПАОП): визначення, основні вимоги та ознаки. | 1 |
| Законодавча база БЖД. Обов'язкові медичні огляди. Відповідальність за порушення законодавства. | 1 |
| **Всього за темою 1.** | 4 |
| **Тема 2. Середовище життєдіяльності людини. Джерела небезпеки життєдіяльності.** | |
| **Тема 2.1 Природні небезпеки.** | |
| Природні джерела небезпек: природні об'єкти, явища природи та стихійні лиха, які становлять загрозу для життя та здоров'я людини. | 1 |
| Надзвичайні ситуації природного походження геологічні небезпечні явища: тектонічні (ендогенного походження): землетруси, вулкани; топологічні (екзогенного походження): зсуви, обвали, осипи, просадки земної поверхні); | 1 |

| | |
|---|---|
| Метеорологічні небезпечні явища: зливи, урагани, сильні снігопади, сильний град, ожеледь. | 1 |
| Гідрологічні небезпечні явища (повені, паводки, підвищення рівня грунтових вод). | 1 |
| Біологічні небезпеки (масові інфекції та хвороби людей, тварин, рослин). | 1 |
| Вплив природних джерел небезпеки на людину та системи забезпечення її життєдіяльності. | 1 |
| **Тема 2.2 Техногенні небезпеки.** | |
| Техногенні джерела небезпек: небезпеки, пов'язані з використанням транспортних засобів, з експлуатацією підіймально -транспортного обладнання. | 1 |
| Небезпеки, пов'язані з використанням горючих, легкозаймистих і вибухонебезпечних речовин та матеріалів. | 1 |
| Небезпеки, пов'язані з використанням процесів, що відбуваються при підвищених температурах та підвищеному тиску, з використанням електричної енергії. | 1 |
| Небезпеки, пов'язані з використанням хімічних речовин, різних видів випромінювання (іонізуючого, електромагнітного та віброакустичного). | 1 |
| Класифікація аварій: за розмірами та заподіяною шкодою, за наслідками та характером впливу на навколишнє середовище. | 1 |
| Катастрофа. Потенційно небезпечний об'єкт. Об'єкт підвищеної небезпеки. | 1 |
| Класифікація надзвичайних ситуацій техногенного характеру. | 1 |
| **Всього за темою 2.** | 13 |
| **Тема 3. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій мирного та воєнного часу.** | |
| Визначення поняття «надзвичайна ситуація». Загальні ознаки. Причини виникнення та особливості розвитку надзвичайних ситуацій, їх характеристика та класифікація. | 1 |
| Рівні надзвичайних ситуацій. Виробничі аварії та катастрофи, стихійні лиха. | 1 |
| Основні вражаючі фактори, їхні параметри і наслідки впливу на людей. Запобігання виникнення надзвичайних ситуацій. | 1 |
| Джерела радіації та одиниці її вимірювання. Радіаційні аварії, їх класифікація та вражаючі фактори. Часові фази радіаційної аварії. Особливості дії іонізуючого випромінювання на організм людини. Радіаційна безпека. Основні принципи захисту. | 1 |
| Джерела хімічних небезпек. Хімічно небезпечні об'єкти. Одиниці вимірювання хімічних небезпек. Вражаючий фактор хімічних небезпек. Класифікація небезпечних хімічних речовин за ступенем токсичності. Аварії на хімічно- небезпечних об'єктах. Хімічна безпека. | 1 |
| Ознаки та сучасні фактори воєнної небезпеки для України. | 1 |

| | |
|---|---|
| Безпека населення на території збройного протистояння | 1 |
| Попередження про небезпечні знахідки в зоні бойових дій. | 1 |
| Вимоги екологічної безпеки щодо військових та оборонних об’єктів і військової діяльності. | 1 |
| Підсумкове заняття. | 1 |
| **Всього за темою 3.** | 10 |
| **Разом за модулем 1** | 27 |
| **Модуль 2. Основи охорони праці.** | |
| **Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці.** | |
| Зміст поняття "Охорона праці". Соціально-економічне значення охорони праці. | 1 |
| Основні завдання системи стандартів безпеки праці. Правила внутрішнього трудового розпорядку, його укладення і виконання. | 1 |
| Інструктування з охорони праці. Поняття про виробничий травматизм і професійні захворювання. | 1 |
| Відповідальність за порушення норм і правил з охорони праці. Основні причини травматизму і захворювань на виробництві. | 1 |
| **Разом за темою 1** | 4 |
| **Тема 2. Основи безпеки праці на підприємствах харчової промисловості. Безпека праці.** | |
| Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою. | 1 |
| Техніка безпеки при роботі з ріжучими механізмами та інструментами. | 1 |
| Захист від шуму, пилу, вібрацій, газу, несприятливих метеорологічних умов. | 1 |
| Прилади контролю безпечних умов праці. Порядок їх використання. | 1 |
| Обов'язкові для всіх робітників правила та заходи щодо попередження нещасних випадків в навчальних майстернях кухарів. | 1 |
| Вимоги безпеки при ремонті і експлуатації обладнання. | 1 |
| **Разом за темою 2.** | **6** |
| **Тема 3. Основи пожежної та електробезпеки безпеки.** | |
| Характерні причини виникнення пожеж. Пожежонебезпечні властивості речовин. | 1 |
| Вогнегасильні речовини. Пожежна техніка. | 1 |
| Види електрики. Особливості ураження електричним струмом. Види ураження електричним струмом. | 1 |
| Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою | 1 |
| Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. | 1 |
| **Разом за темою 3** | 5 |
| **Тема 4. Основи гігієни праці та виробничої санітарії.** | |
| Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них. | 1 |

| | |
|---|---|
| Лікувально-профілактичне харчування.<br>Фізіологія праці. | 1 |
| Основні гігієнічні особливості праці кухарів. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. | 1 |
| **Разом за темою 4** | 3 |
| **Тема 5. Надання першої допомоги при нещасних випадках.** | |
| Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги. | 1 |
| Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом. Оживлення. Способи штучного дихання. Непрямий масаж серця. | 1 |
| Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. | 1 |
| Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів. | 1 |
| **Разом за темою 5.** | 4 |
| Залікове заняття. | 1 |
| **Разом за модулем 2.** | 23 |
| **Усього годин** | 50 |

## 5. Теми практичних занять

| Назви змістових модулів і тем | К-сть годин |
|---|---|
| **Модуль 1. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності** | |
| **Тема 2. Середовище життєдіяльності людини. Джерела небезпеки життєдіяльності.** | |
| **Тема 2.1 Природні небезпеки.** | |
| Пожежі в природних екосистемах: лісові (низинні, верхові, торф'яні або грунтові, пожежі дуплистих дерев), степові пожежі, ландшафтні пожежі. | 1 |
| Заходи та засоби, спрямовані на запобігання негативної дії природних джерел небезпеки на людину та на системи забезпечення її життєдіяльності. | 1 |
| **Всього за темою 2.** | **2** |
| **Тема 3. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій мирного та воєнного часу.** | |
| Основні принципи та засоби захисту населення в умовах НС. Застосування засобів індивідуального захисту. | 1 |
| Основні принципи та засоби захисту населення в умовах НС. Застосування засобів індивідуального захисту. | 1 |
| Сучасні військові засоби масового ураження та наслідки їх застосування | 1 |
| **Всього за темою 3.** | **3** |

| | |
|---|---|
| **Разом за модулем 1** | **5** |
| ***Модуль 2. Основи охорони праці.*** | |
| **Тема 2. Основи безпеки праці на підприємствах харчової промисловості. Безпека праці.** | |
| Вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання та устаткування підприємств харчової промисловості. | 1 |
| Техніка безпеки при роботі біля електроплит, жарової шафи, електросковороди, посудомийної машини, електром'ясорубки. | 1 |
| Засоби індивідуального захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів. | 1 |
| Мікроклімат виробничих приміщень, та навчальних майстерень кухарів. | 1 |
| **Разом за темою 2** | **4** |
| **Тема 3. Основи пожежної та електробезпеки безпеки.** | |
| Горіння речовин і способи його припинення. Поняття вогнестійкості. | 1 |
| **Разом за темою 3** | **1** |
| **Разом за модулем 2.** | **5** |
| **Усього годин** | **10** |

## 6. Самостійна робота

| | |
|---|---|
| Назви змістових модулів і тем | |
| **Модуль 1. Теоретичні основи безпеки життєдіяльності** | |
| **Тема 1. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності людини. Нормативно-правове регулювання безпеки життєдіяльності людини** | |
| Проблеми БЖД людини і всього суспільства. Поняття безпека. Система «людина-життєве середовище». Поняття небезпеки. | 2 |
| Законодавча база БЖД. Обов'язкові медичні огляди. Відповідальність за порушення законодавства. | 2 |
| **Всього за темою 1.** | 4 |
| **Тема 2. Середовище життєдіяльності людини. Джерела небезпеки життєдіяльності.** | |
| **Тема 2.1 Природні небезпеки.** | |
| Природні джерела небезпек: природні об'єкти, явища природи та стихійні лиха, які становлять загрозу для життя та здоров'я людини. | 2 |
| Гідрологічні небезпечні явища (повені, паводки, підвищення рівня грунтових вод). | 2 |
| Вплив природних джерел небезпеки на людину та системи забезпечення її життєдіяльності. | 1 |
| **Тема 2.2 Техногенні небезпеки.** | |
| Техногенні джерела небезпек: небезпеки, пов'язані з використанням транспортних засобів, з експлуатацією підіймально -транспортного обладнання. | 2 |
| Класифікація аварій: за розмірами та заподіяною шкодою, за наслідками та характером впливу на навколишнє середовище. | 2 |
| **Всього за темою 2.** | 9 |

| | |
|---|---|
| **Тема 3. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій мирного та воєнного часу.** | |
| Основні вражаючі фактори, їхні параметри і наслідки впливу на людей. Запобігання виникнення надзвичайних ситуацій. | 2 |
| Ознаки та сучасні фактори воєнної небезпеки для України | 2 |
| **Всього за темою 3.** | 4 |
| **Разом за модулем 1** | 17 |
| ***Модуль 2. Основи охорони праці.*** | |
| **Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці.** | |
| Інструктування з охорони праці. Поняття про виробничий травматизм і професійні захворювання. | 1 |
| **Разом за темою 1** | 1 |
| **Тема 2. Основи безпеки праці на підприємствах харчової промисловості. Безпека праці.** | |
| Вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання та устаткування підприємств харчової промисловості. | 1 |
| Техніка безпеки при роботі біля електроплит, жарової шафи, електросковороди, посудомийної машини, електром'ясорубки. | 2 |
| Техніка безпеки при роботі з ріжучими механізмами та інструментами. | 2 |
| Прилади контролю безпечних умов праці. Порядок їх використання. | 1 |
| **Разом за темою 2** | **6** |
| **Тема 3. Основи пожежної та електробезпеки безпеки.** | |
| Горіння речовин і способи його припинення. Поняття вогнестійкості. | 1 |
| Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. | 1 |
| **Разом за темою 3** | 2 |
| **Тема 4. Основи гігієни праці та виробничої санітарії.** | |
| Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них. | 2 |
| Основні гігієнічні особливості праці кухарів. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. | 1 |
| **Разом за темою 4** | 3 |
| **Тема 5. Надання першої допомоги при нещасних випадках.** | |
| Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги. | 1 |
| **Разом за темою 5.** | **1** |
| **Разом за модулем 2.** | **13** |
| **Усього годин** | **30** |

## 7. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

## 8. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, картки-завдання.

## 9. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти
## Шкала оцінювання: національна

| Оцінка за національною шкалою/ Nationalgrade | Шкала ЄКТС/ECTS grade | 100-marks grade | | Внутрішня шкала/ Internal grade of estimation |
|---|---|---|---|---|
| | | Мінімальний бал/Minimum marks | Максимальний бал/ Maximummarks | |
| Диференційована шкала/Differentiatedgrade | | | | |
| | | 97 | 100 | 12 |
| | | 93 | 96 | 11 |
| Відмінно/Excellent | A | 90 | 92 | 10 |
| Добре/Good | B | 78 | 89 | 9 |
| | | 71 | 77 | 8 |
| Добре/Good | C | 65 | 70 | 7 |
| Задовільно/ Satisfactory | D | 58 | 64 | 6 |
| Задовільно/ | | 54 | 57 | 5 |
| Satisfactory | E | 50 | 53 | 4 |
| | | 35 | 49 | 3 |
| Незадовільно/Fail | Fx | 18 | 34 | 2 |
| Незадовільно/Fail | F | 0 | 17 | 1 |
| Недиференційованашкала/Undifferentiated grade | | | | |
| Зараховано/Passed | | 50 | 100 | Зараховано |
| Не зараховано/Fail | | 0 | 49 | Не зараховано |

## 10. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***
2. Навчальна програма дисципліни;

3. Плани занять;
4. Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо;
5. Конспект лекцій з дисципліни;
6. Інструктивно-методичні матеріали до семінарських занять;
7. Завдання для заліків.
8. Методичні рекомендації та розробки викладача;
9. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти;
10. Інші матеріали.

## 11. Рекомендована література

***Основна***

| № | Назва видання |
|---|---|
| 1 | Грибан В. Г., Негодченко О. В., Охорона праці. – К.: ЦУЛ, 2021. |
| 2 | Євтушенко О.В., Сірик А. О. Основи охорони праці. Безпека життєдіяльності. – Київ: Видавництво НУХТ, 2021 |
| 3 | Сокуренко В. В., Бандурка О. М., Бортник С. М. та ін. Безпека життєдіяльності та охорона праці. – Харків : ХНУВС, 2021 |

***Допоміжна***

| № | Назва видання |
|---|---|
| 1 | Євтушенко О.В., Сірик А. О.. Основи охорони праці. Безпека життєдіяльності: понятійно-термінолог. слов /- К.: НУХТ, 2018 |
| 2 | Закон України “Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності” - К. : Форт, 2014. |
| 3 | Закон України «Про охорону праці» - К. : Алерта, 2021. |
| 4 | Кодекс законів про працю України. - К .: Правова єдність, 2023. |
| 5 | Кодекс цивільного захисту України. - К .: Алерта, 2022. |
| 6 | Конституція України - К. : Алерта, 2022. |
| 7 | Правила безпечної експлуатації електроустановок : - К.: ПрофКнига, 2021. |
| 8 | Паливода А.В.,Закон України “Про Основи соціальної захищеності осіб з інвалідністю в Україні. Про державну соціальну допомогу особам з інвалідністю з дитинства” - К. : 2021. |

***Інформаційні ресурси***

| № | Назва ресурса |
|---|---|
| 1 | http://online.budstandart.com/ua, БУДСТАНДАРТ Online - сервіс для роботи з нормативними документами |
| 2 | https://dsns.gov.ua/, Державна служба України з надзвичайних ситуацій. |
| 3 | https://ohoronapraci.kiev.ua/, Журнал «Охорона праці». |
| 4 | https://www.pfu.gov.ua/, Пенсійний фонд України |
| 5 | https://www.rada.gov.ua, Офіційний веб-сайт Верховної Ради України. |