

СИЛАБУС

Кафедра харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка»

Назва курсу	Цивільний захист та охорона праці в галузі (ОК 3)
Мова викладання	українська
Викладач (-і)	К.т.н., доцент Денисова Наталя Миколаївна
Профайл викладача (-ів)	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	4386793@gmail.com

1. Анотація курсу – в результаті успішного навчання за програмою курсу, здобувач буде здатним забезпечувати гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах в галузі харчових технологій через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності за колективну та власну безпеку. Здобувач знатиме можливості та рівні загроз, які можуть виникати в галузі інформаційних технологій, умітиме використовувати методи превентивного та аварійного планування, зможе керувати заходами з безпеки професійної діяльності, приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, вмітиме планувати заходи з питань безпеки праці

Тема 1. Міжнародні норми в галузі охорони праці.

Тема 2. Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в харчовій галузі.

Тема 3. Система управління охороною праці на підприємствах харчової промисловості.

Тема 4. Травматизм та професійні захворювання.

Тема 5. Спеціальні розділи охорони праці в галузі професійної діяльності.

Тема 6. Актуальні проблеми охорони праці в наукових дослідженнях.

Тема 7. Основні заходи пожежної профілактики на галузевих об'єктах.

Тема 8. Державний нагляд і громадський контроль за станом охорони праці на підприємствах харчової промисловості.

Тема 9. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві.

Тема 10. Моніторинг небезпек, що можуть спричинити надзвичайні ситуації.

Тема 11. Планування заходів з питань цивільного захисту на харчових підприємствах.

Тема 12. Методи розрахунку зон ураження від техногенних вибухів і пожеж та противибуховий і протипожежний захист об'єктів господарювання.

Тема

13. Прогнозування обстановки та планування заходів захисту в зонах радіоактивного, хімічного і біологічного зараження.

Тема 14. Оцінка інженерної обстановки та соціально-економічних наслідків НС.

Тема 15. Забезпечення заходів і дій в межах єдиної системи цивільного захисту.

Тема 16. Спеціальна функція підприємств харчової промисловості у сфері цивільного захисту).

2. Мета та цілі курсу

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні у майбутніх фахівців (спеціалістів та магістрів) умінь та компетенції для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у харчовій галузі.

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

СК 7. Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки.

Завдання, які вирішуються в процесі вивчення дисципліни:

- 1) забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах;
- 2) ефективне управління охороною праці;
- 3) формування відповідальності посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.

3. Результати навчання

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці.

4. Обсяг курсу – 3 кредитів ECTS (90 годин)

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16
Практичні заняття	14
Самостійна робота	90

Форма проведення занять – лекційні, практичні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання, літератури, відеоматеріалів.

5. Пререквізити – необхідні обов'язкові попередні модулі (навчальні дисципліни програми бакалаврату): «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Санітарія та гігієна харчових виробництв».

6. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	рейтингове оцінювання за 100-бальною системою: поточний контроль – 90 балів (захист практичних робіт, написання 2 модульних тестових контролів (55 балів – по 25 та 30 балів відповідно)); підсумковий контроль – 10 балів (диференційований залік).
-----------------------------------	--

Практичні заняття	Відвідування занять, активність правильність, своєчасність та захист робіт – до 35 балів (5 балів за кожну).
Умови допуску до підсумкового контролю	Необхідно набрати за поточний контроль не менше 50 балів. Підсумковий контроль (диф.залік) оцінюється максимум в 10 балів.

A = 90-100 балів, B = 85-89 балів, C = 75-84 балів, D = 70-74 балів, E = 60-69 балів, FX – 0-59 балів

7. Політики курсу

До загальної політики курсу відноситься відвідування занять очно у відповідності до затвердженого розкладу, крім випадків карантину (коли заняття проводяться дистанційно через Інтернет), а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл. Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Ці складові дозволяють набрати основну частку оцінки за підсумковий контроль. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання (СДН) НУ «Чернігівська політехніка».

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання компетенцій з цивільного захисту та охорони праці можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Цивільний захист та охорона праці в галузі. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів галузі знань 18- Харчові технології/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2021. – 113 с.

2. Цивільний захист та охорона праці в галузі. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів галузі знань 18- Харчові технології/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2021. – 29 с.

3. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Навчальний посібник. – К.: «Основа». 2017. – 551 с..

4. Цивільний захист і охорона праці в галузі : навч. посіб. / С. О. Ковжого, С. А. Тузіков, Є. В. Карманний, А. П. Зенін. – Х. : Нац. ун-т «Юрид. акад. України імені Ярослава Мудрого», 2018. – 192 с.