

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Г. П. ХОМИЧ
(підпис) (ініціали, прізвище)

« 01 » вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я»

освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції»

спеціальність 181 Харчові технології
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 18 Виробництво та технології
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

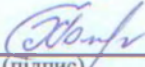
Робоча програма навчальної дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Протокол від 01.09. 2023 року № 1

Полтава 2023

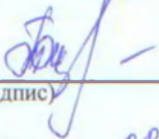
Укладач: Молчанова Н.Ю., доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

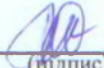
Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»
спеціальності Харчові технології ступеня магістра


(підпис) Г.П.Хомич
(ініціали, прізвище)
« 31 » 08 20 23 року

Гарант освітньої програми «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової
продукції»
спеціальності Харчові технології ступеня магістра


(підпис) І.С. Тюрікова
(ініціали, прізвище)
« 31 » 08 20 23 року

Гарант освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки
м'яса»
спеціальності Харчові технології ступеня магістра


(підпис) Л.Б. Олійник
(ініціали, прізвище)
« 31 » 08 20 23 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	17
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	17
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	18

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції» (магістр)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити.: «Інноваційні ресторани технології», «Інноваційні технології м'ясних продуктів», «Інноваційні технології та інжиніринг підприємств харчової галузі»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 90		
- лекції: 2 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 20		
- самостійна робота: 2 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 90		
- лекції: 2 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 2.		
- самостійна робота: 2 семестр 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета полягає у набутті студентом компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності. Здоров'я та безпека (HEALTH & SAFETY) – два основних фактори від яких залежить якість життя. Дотримання підприємством стандартів соціальної відповідальності міжнародних і вітчизняних (OHSAS, ISO, EMAS) є основною складовою ефективності його діяльності, та направлене на забезпечення охорони здоров'я та безпеки, усунення або мінімізацію ризиків, поліпшення іміджу. Пріоритети кожного підприємства визначаються через корпоративні цілі, місію і політику. Але комерційний успіх будь-якого підприємства можливий, якщо питання охорони здоров'я та безпеки є корпоративною метою поряд з якістю продукції..

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p>	<p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Системи управління охороною здоров'я та виробничої безпеки

Загальні відомості про законодавчу та нормативну базу охорони праці в Україні. Концепція державного управління охороною праці. Планування та фінансування заходів з охорони праці. Функціональні та організаційні особливості інтегрованої системи менеджменту в галузі охорони праці. Галузеві та регіональні системи управління охороною праці. Основні завдання та функції системи управління охороною праці на підприємстві. Вигоди від впровадження системи управління охороною здоров'я й безпеки на підприємстві

Тема 2. Міжнародні стандарти впровадження принципів соціальної відповідальності

Соціальне партнерство в охороні праці. Міжнародні норми соціальної відповідності та забезпечення охорони праці в їх структурі. Законодавча основа Євросоюзу з охорони праці. Трудові норми Міжнародної організації праці. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці. Європейський Союз і законодавство з охорони праці. Міжнародні організації в сфері охорони праці: МОП, МАГАТЕ, МОЗ. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці. Соціальний діалог в Україні. Безпека праці в Україні. Стан безпеки праці в галузі. Соціальний діалог в Європейському Союзі. Міжнародні стандарти SA8000 «Соціальна відповідальність» і ISO 26000 «Настанова по соціальній відповідальності». Основні принципи та впровадження соціальної відповідності.

Тема 3. Політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології (ОЗБЕ)

Принципи діяльності Компанії з охорони праці. Вимоги міжнародних стандартів, які реалізовує компанія для здійснення управління охороною здоров'я, безпеки й екології. Механізми реалізації політики у сфері охорони праці. Ідентифікація небезпеки та оцінка пов'язаних з ними ризиків на кожному робочому місці в кожній структурній одиниці компанії. Шляхи щодо поліпшення системи менеджменту у сфері охорони праці і виробничих показників у галузі охорони праці.

Тема 4. Системи екологічного управління

Міжнародні стандарти. Основні та положення систем управління виробничим процесом. Основні компоненти встановлення системи екологічного управління згідно з EMAS. Взаємозв'язок між системою управління якістю ISO 9001 та системою екологічного управління ISO 14001.

Тема 5. Світові вимоги до охорони здоров'я і безпеки праці

Система управління охороною здоров'я та безпекою праці відповідно ISO 45001 та інтеграції аспектів охорони здоров'я та безпеки праці в корпоративні процеси. Розслідування нещасних випадків та професійних. . Заходи з безпеки та здоров'я на роботі на робочих місцях. Обов'язки роботодавців та працівників. Розслідування та аналіз нещасних випадків, професійних захворювань та аварійних ситуацій. Проведення оцінки ризиків у робочих зонах.

Тема 6. Стандарти вимоги до системи управління якістю продукції та послуг

Комплексна система управління якістю праці і продукції. Впровадження систем управління якістю у виробництво й інтегровані системи управління, які об'єднують декілька стандартів і моделей (ISO 9001, ISO 14001, ISO 31000, OHSAS 18001). Систем управління якістю у виробництво й інтегровані системи управління, які об'єднують декілька стандартів і моделей (ISO 9001, ISO 14001, ISO 31000, OHSAS 18001).

Тема 7. Функціональний та процесний підхід забезпечення безпеки виробництва

Сутність функціонального та процесного підходів. Класифікація та особливості процесів. Управління виробничою безпекою при функціональному та процесному підходах. Особливості при функціональному та процесному підходах управління.

Тема 8. Заходи по забезпеченню безпеки, санітарно-гігієнічних та ергономічних умов праці

Забезпечення в галузі безпеки будівель і споруд. Забезпечення безпеки технологічного обладнання і технологічних процесів підприємств. Особливості електробезпеки на підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов праці. Шкідливі та небезпечні умови праці. Класифікація умов праці згідно з гігієнічною класифікацією праці. Атестація робочих місць. Надання першої долікарської допомоги.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції» (магістр, форма навчання: денна)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>Тема 1. Системи управління охороною здоров'я та виробничої безпеки</p> <p>1. Загальні відомості про законодавчу та нормативну базу охорони праці в Україні.</p> <p>2. Концепція державного управління охороною праці</p> <p>3. Планування та фінансування заходів з охорони праці</p> <p>4. Функціональні та організаційні особливості інтегрованої системи менеджменту в галузі охорони праці.</p> <p>5. Галузеві та регіональні системи управління охороною праці.</p>	2	<p>Практичне заняття 1. Система управління охороною праці в організації</p> <p>1. Основні завдання та функції системи управління охороною праці на підприємстві.</p> <p>2. Вигоди від впровадження системи управління охороною здоров'я й безпеки на підприємстві</p>	2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему:</p> <p>1. Вигоди від впровадження системи управління охороною здоров'я й безпеки.</p> <p>2. Політика підприємства в галузі охорони здоров'я й безпеки.</p> <p>3. Система управління охороною праці.</p>	6
<p>Тема 2. Міжнародні стандарти впровадження принципів соціальної відповідальності</p> <p>1. Соціальне партнерство в охороні праці. Міжнародні норми соціальної відповідності та забезпечення охорони праці в їх структурі.</p> <p>2. Законодавча основа Євросоюзу з охорони праці.</p> <p>3. Трудові норми Міжнародної організації</p>	2	<p>Практичне заняття 2. Міжнародні стандарти впровадження принципів соціальної відповідальності.</p> <p>1. Стан безпеки праці в галузі. Соціальний діалог в Європейському Союзі.</p> <p>2. Міжнародні стандарти SA8000 «Соціальна відповідальність» і ISO26000 «Настанова по соціальній відповідальності»</p>	2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему:</p> <p>1. Соціальний діалог.</p> <p>2. Принципи закладені в соціальному діалозі та на яких рівнях здійснюється реалізація соціальної відповідальності.</p>	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>праці.</p> <p>4. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці</p> <p>5. Європейський Союз і законодавство з охорони праці.</p> <p>6. Міжнародні організації в сфері охорони праці: МОП, МАГАТЕ, МОЗ.</p> <p>7. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці.</p> <p>8. Соціальний діалог в Україні.</p> <p>9. Безпека праці в Україні</p>		<p>ності».</p> <p>3. Основні принципи та впровадження соціальної відповідності.</p>		<p>льного діалогу.</p> <p>4. Міжнародне співробітництво України в галузі охорони праці.</p>	
<p>Тема 3. Політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології (ОЗБЕ)</p> <p>1. Принципи діяльності Компанії з охорони праці.</p> <p>2. Вимоги міжнародних стандартів, які реалізовує компанія для здійснення управління охороною здоров'я, безпеки й екології.</p> <p>3. Механізми реалізації політики у сфері охорони праці.</p>	2	<p>Практичне заняття 3. Політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології</p> <p>1. Ідентифікація небезпеки та оцінка пов'язаних з ними ризиків на кожному робочому місці в кожній структурній одиниці компанії.</p> <p>2. Розробка політики компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології.</p> <p>3. Шляхи щодо поліпшення системи менеджменту у сфері охорони праці і виробничих показників у галузі охорони праці.</p>	2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Виконання індивідуального завдання:</p> <p>На прикладі будь-якої компанії покажіть, яким чином реалізується політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології (ОЗБЕ).</p>	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>Тема 4. Системи екологічного управління 1. Міжнародні стандарти. Основні та положення систем управління виробничим процесом. 2. Основні компоненти встановлення системи екологічного управління згідно з EMAS. 3. Взаємозв'язок між системою управління якістю (ISO 9001) та системою екологічного управління (ISO 14001).</p>	2	<p>Практичне заняття 4. Системи екологічного управління 1. Ознайомлення з основними вимогами міжнародних стандартів серії ISO 14000. 2. Процедура сертифікації відповідності вимогами міжнародних стандартів серії ISO 14000.</p>	2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p>	6
<p>Тема 5. Світові вимоги до охорони здоров'я і безпеки праці 1. Система управління охороною здоров'я та безпекою праці відповідно ISO 45001 та інтеграції аспектів охорони здоров'я та безпеки праці в корпоративні процеси. 2. Розслідування нещасних випадків/захворювань і аварійних ситуацій</p>	2	<p>Практичне заняття 5. Розроблення інструкції з охорони праці. 1. Зміст вимог безпеки під час виконання робіт. 2. Розробка інструкції з охорони праці.</p> <p>Практичне заняття 6. Розслідування та облік нещасного випадку на виробництві і відшкодування шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням його здоров'я. 1. Розслідування нещасного випадку на виробництві.</p>	2 2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему: 1. Заходи з безпеки та здоров'я на роботі на робочих місцях. 2. Обов'язки роботодавців та працівників. 3. Розслідування та аналіз нещасних випадків, професійних захворювань та аварійних ситуацій. 4. Проведення оцінки ризиків у робочих зонах.</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
		2. Відшкодування шкоди працюючим.			
Тема 6. Стандарти вимоги до системи управління якістю продукції та послуг 1. Комплексна система управління якістю праці і продукції. 2. Впровадження систем управління якістю у виробництво й інтегровані системи управління, які об'єднують декілька стандартів і моделей (ISO 9001, ISO 14001, ISO 31000, OHSAS 18001).	2	Практичне заняття 7. Системи управління якістю продукції та послуг 1. Ознайомитись із чинними міжнародними стандартами ISO серії 9000 та ISO серії 10000. 2. Вивчення можливостей використання результатів внутрішнього та зовнішнього аудиту.	2	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Підготовка рефератів на тему: 1. Основні стандарти ISO серії 9000? 2. Структура стандарту ISO 9001. 3. Системи менеджменту якості відповідно до моделі ISO 9001.	6
Тема 7. Функціональний та процесний підхід забезпечення безпеки виробництва 1. Сутність функціонального та процесного підходів. 2. Класифікація та особливості процесів. 3. Управління виробничою безпекою при функціональному та процесному підходах.	2	Практичне заняття 8. Застосування функціонального та процесного підходу у забезпеченні безпеки виробництва. 1. Вивчення особливостей при функціональному підході управління. 2. Вивчення особливостей при процесному підході управління.	2	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Підготовка рефератів на тему: 1. Етапи життєвого циклу продукції. 2. Система процесного управління.	6
Тема 8. Заходи по забезпеченню безпеки, санітарно-гігієнічних та ергономічних умов праці 1. Забезпечення в галузі безпеки будівель і споруд.	2	Практичне заняття 9. Атестація робочого місця за умовами праці 1. Мета і порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці. 2. Ознайомитися з основними положеннями Методичних рекомендацій для прове-	2	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Підготовка рефератів на тему:	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>2. Забезпечення безпеки технологічного обладнання і технологічних процесів підприємств</p> <p>3. Особливості електробезпеки на підприємствах.</p> <p>4. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов праці.</p>		<p>дення атестації робочих місць за умовами праці.</p> <p>Практичне заняття 10. Надання першої долікарської допомоги.</p> <p>1. Види ураження організму людини та порядок надання допомоги.</p> <p>2. Правила і порядок дій при виведенні людини з непритомного стану та стану клінічної смерті.</p> <p>3. Техніка проведення серцево-легеневої реанімації.</p> <p>4. Способи штучного дихання</p>	2	<p>1. Шкідливі та небезпечні умови праці.</p> <p>3. Класифікація умов праці згідно з гігієнічною класифікацією праці.</p> <p>4. Атестація робочих місць.</p>	
Всього	16		20		54

Таблиця 4.2 - Тематичний план навчальної дисципліни «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції» (магістр, форма навчання: заочна)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>Тема 1. Системи управління охороною здоров'я та виробничої безпеки 1. Загальні відомості про законодавчу та нормативну базу охорони праці в Україні. 2. Концепція державного управління охороною праці 3. Планування та фінансування заходів з охорони праці 4. Функціональні та організаційні особливості інтегрованої системи менеджменту в галузі охорони праці. 5. Галузеві та регіональні системи управління охороною праці.</p>	1	<p>Практичне заняття 1. Система управління охороною праці в організації 1. Основні завдання та функції системи управління охороною праці на підприємстві. 2. Вигоди від впровадження системи управління охороною здоров'я й безпеки на підприємстві</p>	2	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему: 1. Вигоди від впровадження системи управління охороною здоров'я й безпеки. 2. Політика підприємства в галузі охорони здоров'я й безпеки. 3. Система управління охороною праці.</p>	7
<p>Тема 2. Міжнародні стандарти впровадження принципів соціальної відповідальності 1. Соціальне партнерство в охороні праці. Міжнародні норми соціальної відповідності та забезпечення охорони праці в їх структурі. 2. Законодавча основа Євросоюзу з охорони праці. 3. Трудові норми Міжнародної організації праці.</p>	1	<p>Практичне заняття 2. Міжнародні стандарти впровадження принципів соціальної відповідальності. 1. Стан безпеки праці в галузі. Соціальний діалог в Європейському Союзі. 2. Міжнародні стандарти SA8000 «Соціальна відповідальність» і ISO26000 «Настанова по соціальній відповідальності». 3. Основні принципи та впровадження</p>	-	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему: 1. Соціальний діалог. 2. Принципи закладені в соціальному діалозі та на яких рівнях здійснюється реалізація соціального діалогу.</p>	11

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
4. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці 5. Європейський Союз і законодавство з охорони праці. 6. Міжнародні організації в сфері охорони праці: МОП, МАГАТЕ, МОЗ. 7. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці. 8. Соціальний діалог в Україні. 9. Безпека праці в Україні		соціальної відповідності.		4. Міжнародне співробітництво України в галузі охорони праці.	
Тема 3. Політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології (ОЗБЕ) 1. Принципи діяльності Компанії з охорони праці. 2. Вимоги міжнародних стандартів, які реалізовує компанія для здійснення управління охороною здоров'я, безпеки й екології. 3. Механізми реалізації політики у сфері охорони праці.	1	Практичне заняття 3. Політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології 1. Ідентифікація небезпеки та оцінка пов'язаних з ними ризиків на кожному робочому місці в кожній структурній одиниці компанії. 2. Розробка політики компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології. 3. Шляхи щодо поліпшення системи менеджменту у сфері охорони праці і виробничих показників у галузі охорони праці.	-	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Виконання індивідуального завдання: На прикладі будь-якої компанії покажіть, яким чином реалізується політика компанії в області управління охороною здоров'я, безпеки й екології (ОЗБЕ).	11

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
Тема 4. Системи екологічного управління 1. Міжнародні стандарти. Основні та положення систем управління виробничим процесом. 2. Основні компоненти встановлення системи екологічного управління згідно з EMAS. 3. Взаємозв'язок між системою управління якістю (ISO 9001) та системою екологічного управління (ISO 14001).	1	Практичне заняття 4. Системи екологічного управління 1. Ознайомлення з основними вимогами міжнародних стандартів серії ISO 14000. 2. Процедура сертифікації відповідності вимогами міжнародних стандартів серії ISO 14000.	-	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.	9
Тема 5. Світові вимоги до охорони здоров'я і безпеки праці 1. Система управління охороною здоров'я та безпекою праці відповідно ISO 45001 та інтеграції аспектів охорони здоров'я та безпеки праці в корпоративні процеси. 2. Розслідування нещасних випадків/захворювань і аварійних ситуацій	-	Практичне заняття 5. Розроблення інструкції з охорони праці. 1. Зміст вимог безпеки під час виконання робіт. 2. Розробка інструкції з охорони праці. Практичне заняття 6. Розслідування та облік нещасного випадку на виробництві і відшкодування шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням його здоров'я. 1. Розслідування нещасного випадку на виробництві. 2. Відшкодування шкоди працюючим.	- -	Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми. Підготовка рефератів на тему: 1. Заходи з безпеки та здоров'я на роботі на робочих місцях. 2. Обов'язки роботодавців та працівників. 3. Розслідування та аналіз нещасних випадків, професійних захворювань та аварійних ситуацій. 4. Проведення оцінки ризиків у робочих зонах.	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<p>Тема 6. Стандарти вимоги до системи управління якістю продукції та послуг</p> <p>1. Комплексна система управління якістю праці і продукції.</p> <p>2. Впровадження систем управління якістю у виробництво й інтегровані системи управління, які об'єднують декілька стандартів і моделей (ISO 9001, ISO 14001, ISO 31000, OHSAS 18001).</p>	-	<p>Практичне заняття 7. Системи управління якістю продукції та послуг</p> <p>1. Ознайомитись із чинними міжнародними стандартами ISO серії 9000 та ISO серії 10000.</p> <p>2. Вивчення можливостей використання результатів внутрішнього та зовнішнього аудиту.</p>	-	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему:</p> <p>1. Основні стандарти ISO серії 9000?</p> <p>2. Структура стандарту ISO 9001.</p> <p>3. Системи менеджменту якості відповідно до моделі ISO 9001.</p>	10
<p>Тема 7. Функціональний та процесний підхід забезпечення безпеки виробництва</p> <p>1. Сутність функціонального та процесного підходів.</p> <p>2. Класифікація та особливості процесів.</p> <p>3. Управління виробничою безпекою при функціональному та процесному підходах.</p>	-	<p>Практичне заняття 8. Застосування функціонального та процесного підходу у забезпеченні безпеки виробництва.</p> <p>1. Вивчення особливостей при функціональному підході управління.</p> <p>2. Вивчення особливостей при процесному підході управління.</p>	-	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему:</p> <p>1. Етапи життєвого циклу продукції.</p> <p>2. Система процесного управління.</p>	10
<p>Тема 8. Заходи по забезпеченню безпеки, санітарно-гігієнічних та ергономічних умов праці</p> <p>1. Забезпечення в галузі безпеки будівель і споруд.</p> <p>2. Забезпечення безпеки технологічного</p>	-	<p>Практичне заняття 9. Атестація робочого місця за умовами праці</p> <p>1. Мета і порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці.</p> <p>2. Ознайомитися з основними положеннями Методичних рекомендацій для проведення атестації робочих місць за умовами</p>	-	<p>Підготовка до практичної роботи, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.</p> <p>Підготовка рефератів на тему:</p> <p>1. Шкідливі та небезпечні умо-</p>	14

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
обладнання і технологічних процесів підприємств 3. Особливості електробезпеки на підприємствах. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов праці.		праці. Практичне заняття 10. Надання першої долікарської допомоги. 1. Види ураження організму людини та порядок надання допомоги. 2. Правила і порядок дій при виведенні людини з непритомного стану та стану клінічної смерті. 3. Техніка проведення серцево-легеневої реанімації. 4. Способи штучного дихання	-	ви праці. 3. Класифікація умов праці згідно з гігієнічною класифікацією праці. 4. Атестація робочих місць.	
Всього	4		2		84

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Відвідування занять (9 балів); захист домашніх завдань (9 балів); обговорення матеріалу практичних занять (9 балів); виконання навчальних завдань (18 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (15 балів); тестування (20); підсумкове тестування (20 балів)	100
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Закон України «Про охорону праці».
2. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
3. Кодекс цивільного захисту України.
4. ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування.
5. ДСТУ OHSAS 18002:2015 Системи управління гігієною та безпекою праці. Основні принципи виконання вимог OHSAS 18001:2007 (OHSAS 18002:2008, IDT).
6. ДСТУ ISO 45001:2019 Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT).
7. ДСТУ ISO 14001:2015 Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2015, IDT).
8. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT).
9. ДСТУ ISO 26000:2019 Настанови щодо соціальної відповідальності (ISO 26000:2010, IDT).

10. BS 18004: 2008 Керівництво для досягнення ефективності системи менеджменту професійного здоров'я і безпеки.
11. МОТ-СУОТ 2001 Настанова з систем управління охороною праці (ILO-OSH 2001).
12. Про основи, що сприяють безпеці та гігієні праці [Електронний ресурс] : МОП 187. – Чинний від 2006-06-15. – Брюссель. : Міжнародна організація праці, 2006. – URL: https://ilo.primo.exlibrisgroup.com/discovery/fulldisplay/alma993962303402676/41ILO_INST:41ILO_V2 . – (Конвенція ; Міжнародний документ).
13. Н.Ю. Молчанова, О.В. Гасій, Г.М. Гасій, В.В. Сарапин, А.С. Ткаченко / Безпека освітнього процесу як невід'ємна складова якості освітніх послуг // «Вісник науки та освіти» (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»: журнал., № 9(15), 2023. – С. 547-560. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/6659/6694>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).