

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ
Викладач	Бабань Вікторія Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук доцент кафедри безпеки життєдіяльності
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Магістерський рівень вищої освіти, 3 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ФК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження. ФК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються. Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: - здійснювати управління у сфері складною діяльністю виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами (здійснювати управління питаннями охорони праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; вміти застосовувати набуті знання для розв'язання практичних завдань щодо створення безпечних та нешкідливих умов праці працівників зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; оцінювати стан умов та безпеки праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, виявляти проблеми та розробляти заходи для прийняття управлінських рішень щодо підвищення рівня професійної безпеки та охорони здоров'я працівників); - приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень (приймати ефективні рішення щодо підвищення рівня охорони праці, усунення

	причин, що призводять до нещасних випадків і професійних захворювань працівників зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; вміти ідентифікувати джерела небезпеки на робочих місцях, аналізувати та оцінювати ризики їх впливу на працівників, та безпеку технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва).
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Обов'язковий освітній компонент «Охорона праці в галузі» використовує знання здобуті за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва під час вивчення дисциплін: «Безпека життєдіяльності та цивільний захист», «Правознавство», «Економіка та менеджмент підприємств».
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	80 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Управління охороною праці у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. 2. Нормування робочого часу, відпочинку, трудові права та соціальне страхування від нещасних випадків в професійних захворювань. 3. Виробнича санітарія, гігієна праці та охорона здоров'я працівників галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. 4. Проблеми профілактики виробничого травматизму в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. 5. Принципи побудови системи управління пожежною безпекою та захист від надзвичайних ситуацій на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва. 6. Загальні вимоги охорони праці під час одержання продукції тваринництва. 7. Вимоги безпеки під час утримання великої рогатої худоби та отримання молока. 8. Вимоги безпеки під час утримання коней. 9. Вимоги безпеки під час утримання свиней. 10. Вимоги безпеки при утриманні птиці, хутрових звірів та бджіл. 11. Охорона праці на підприємствах з переробки молока. 12. Охорона праці під час забою тварин та первинній обробці сировини. 13. Охорони праці на підприємствах з переробки м'яса та виробництва м'ясної продукції.
Мова викладання	Українська