МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЦИФРОВИХ, ОСВІТНІХ ТА СОЦІАЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Галина ГЕРАСИМЧУК
«28» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Виробнича безпека та промислова санітарія»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність – 181 Харчові технології
освітня програма – Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини

Кафедра цивільної безпеки

Силабус склав(ла) доцент (ПП) кафедри цивільної безпеки, к.с.-г. наук, доцент Лариса БОНДАРЧУК

Силабус затверджений на засіданні кафедри цивільної безпеки, протокол № 1а від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри к.т.н., доцент Валентина ФЕДОРЧУК-МОРОЗ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини», протокол № 4а від «27» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини» к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2577

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Виробнича безпека та промислова санітарія»

Освітня програма	Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини
Галузь знань / Спеціальність	18 Виробництво та технології / 181 Харчові технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	3 кредити ECTS / 90 годин, семестр 6
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	к.с.-г. наук, доцент Лариса БОНДАРЧУК електронна пошта: l.bondarchuk@lutsk-ntu.com.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентностей, знань та практичних навичок щодо створення безпечних, нешкідливих і сприятливих умов праці на підприємствах харчової промисловості, запобігання виробничому травматизму, професійним захворюванням та аварійним ситуаціям у процесі реалізації технологічних процесів.

Завдання: Полягає в ідентифікації небезпечних і шкідливих факторів харчових виробництв, оцінці умов праці, впровадженні ефективних засобів захисту та інтеграції заходів охорони праці із вимогами систем безпечності харчової продукції (HACCP) для запобігання травматизму й професійним захворюванням.

Пререквізити: Практикум з професійного розвитку; Технологічне обладнання галузі; Загальні технології у харчовій галузі

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

ЗК09 — Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10 — Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК14 — Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

СК11 — Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
Змістовий модуль 1. Промислова санітарія та гігієна праці на підприємствах харчової галузі								

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
1	Тема 1. Фізіологія та гігієна праці	2/0,25	4/0,75	6/10,25	12/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, СК11
2	Тема 2. Мікроклімат та оздоровлення повітряного середовища	2/0,25	4/0,75	6/10,25	12/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, СК11
3	Тема 3. Виробниче освітлення	2/0,25	4/0,75	6/10,25	12/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09
4	Тема 4. Захист від фізичних факторів	2/0,25	4/0,75	6/10,25	12/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, ЗК10
Змістовий модуль 2. Виробнича безпека та цивільний захист у харчових технологіях								
5	Тема 5. Електробезпека та статична електрика	2/0,25	4/0,75	6/10,25	12/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09
6	Тема 6. Пожежна безпека та вибухозахист	2/0,25	4/0,75	5/10,25	11/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, ЗК10
7	Тема 7. Безпека при використанні небезпечних речовин	2/0,25	3/0,75	5/10,25	10/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, ЗК10
8	Тема 8. Цивільний захист та реагування на надзвичайні ситуації	1/0,25	3/0,75	5/10,25	9/11,25	МН1, МН2, МН6	МО1, МО2, МО4	ЗК09, ЗК14, СК11
	Разом	**15/2**	**30/6**	**45/82**	**90/90**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО1 — екзамен; МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування.

4. Результати навчання

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (30 %) + модульний контроль (30 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Фізіологія та гігієна праці

Класифікація шкідливих факторів; санітарно-гігієнічний режим, санпропускники, дезбар’єри та вимоги до особистої гігієни персоналу, гармонізація вимог гігієни праці та засобів захисту із нормами HACCP.

Тема 2. Мікроклімат та оздоровлення повітряного середовища

Нормування температури й вологості в гарячих та холодильних цехах; системи вентиляції, кондиціювання та аспірація.

Тема 3. Виробниче освітлення

Нормування та проектування природного й штучного освітлення; вибухозахищені світильники із захисними плафонами.

Тема 4. Захист від фізичних факторів

Нормування та засоби захисту від шуму, вібрації й електромагнітних випромінювань від технологічного та пакувального обладнання.

Тема 5. Електробезпека та статична електрика

Заходи захисту від ураження струмом; антистатичний захист у пилових цехах та складах сипучої сировини.

Тема 6. Пожежна безпека та вибухозахист

Класифікація приміщень; запобігання вибухам пилоповітряних сумішей (силоси, бункери); системи пожежогасіння.

Тема 7. Безпека при використанні небезпечних речовин

хімічна безпека аміачних холодильних установок (АХУ), концентрованих мийних та дезінфікуючих засобів.

Тема 8. Цивільний захист та реагування на надзвичайні ситуації

Алгоритми дій персоналу при витоку аміаку, пожежах та аваріях; надання першої домедичної допомоги.

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

10. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці інших авторів:

1. Безпека життєдіяльності : підручник / [А. С. Бєліков, В. А. Шаломов, С. В. Подкопаєв та ін.] ; під заг. ред. засл. діяча науки і техніки України, д.т.н., проф. А. С. Бєлікова. – Дніпро : Журфонд, 2024. – 240 с.

2. Основи домедичних знань: навчальний посібник / Федорчук-Мороз В.І. та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 280 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

3. Мілінчук В. І., Бондарчук Л. Ф., Федорчук-Мороз В. І. Психологічні та ергономічні засоби формування безпечної поведінки працівників у професійній діяльності. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Психологія. 2026. Т.37 (76), №2. С. 150-155. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4176

4. Громик О. М., Лепкий М. І., Бондарчук Л. Ф., Подоляк В. М. Технологічні інновації та сучасне устаткування ресторанного господарства у забезпеченні гігієнічних і безпекових вимог. Наукові перспективи. 2025. № 11 (65) С. 704–719. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/5445

5. Багорка М. О., Пронько Л. М., Бондарчук Л. Ф., Бондарчук С. П. Управлінські інновації та підприємницькі бізнес-моделі сталого розвитку аграрних підприємств в контексті підвищення якості органічної продукції. Актуальні проблеми сталого розвитку. 2025. Т. 2. Вип.291. С. 6-19. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4531

6. Громик О. М., Бондарчук Л. Ф. Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства. Інтернаука. Серія: Економічні науки. 2025. Т. 1, № 10. С. 20–27. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/5444

7. Федорчук-Мороз, В. І., Бондарчук, Л. Ф. Безпека праці в контексті впливу окремих чинників психічного здоров’я працівників в умовах воєнного стану. Науковий вісник Донецького національного технічного університету. 2023. Вип. №2 (11). С.161-169. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4193

8. Бондарчук Л. Ф., Бондарчук С. П., Білик О. С. Особливості організації сталого розвитку підприємств в умовах налагодження соціального діалогу та моніторингу безпеки. Формування ринкових відносин в Україні. 2022. № 5 (252). С. 92-100. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4532

9. Федорчук-Мороз В. І., Герасимчук Г.А., Бондарчук Л. Ф. Перспективи вдосконалення соціального діалогу задля покращення стану безпеки та гігієни праці. Науковий вісник Донецького національного технічного університету. 2022. № 1(8)-2(9). С. 183-192. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4239

ІІІ. Інформаційні ресурси

10. Державна служба України з питань праці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dsp.gov.ua/ .

11. Міністерство економіки України. Розділ «Охорона праці» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.me.gov.ua .

12. Державна служба України з надзвичайних ситуацій (ДСНС) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dsns.gov.ua .

13. НПАОП – нормативно-правові акти з охорони праці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.npaop.com

14. Науково-технічний журнал «Охорона праці» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://op.ua

15. ISO 31000:2018 Risk management — Guidelines [Електронний ресурс] – Режим доступу : https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_iso_31000_2018.pdf