

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Директор

Анатолій Хомич

« 11 » 09 2025р

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**ОСНОВИ ПРОМИСЛОВОЇ САНІТАРІЇ**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	13 Механічна інженерія
<b>Спеціальність</b>	133 Галузеве машинобудування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Галузеве машинобудування

Любешів 2025

## ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ <u>[підпис]</u> <u>Гуцулюк М.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ВЦ(М)К <u>[підпис]</u> Кравченко Т.Ф. (підпис) (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025</u> № <u>1</u></p> <p>Голова МР <u>[підпис]</u> Герасимик-Чернова Т.П. (підпис) (прізвище, ініціали)</p>

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Основи промислової санітарії
Розробник(и)	Кухар Ростислав Юрійович, викладач E-mail: <a href="mailto:rostik3@gmail.com">rostik3@gmail.com</a>
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Основ екології», «Безпеки життєдіяльності», «Охорони праці».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Санітарно-технічні пристрої», «Будова і експлуатація обладнання», «Ремонт, монтаж, налагодка обладнання»
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи промислової санітарії» є навчити студентів теорії і практики з питань організації та здійснення виробничої санітарії на підприємствах харчової промисловості під час підготовки та у ході виробничого процесу.	
Завданнями вивчення дисципліни «Основи промислової санітарії» є: формувати спеціаліста з активною позицією щодо практичної реалізації принципу пріоритетності охорони життя та здоров'я працівників по відношенню до результатів виробничої діяльності, здатного застосовувати нестандартне мислення, самостійність та ініціативу з організації охорони праці на підприємстві харчової промисловості за фахом.	
<b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>	
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. ЗК2. 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення.	

СК8. Здатність представлення результатів своєї діяльності з дотриманням загальноприйнятих норм і стандартів.

## 5. Програмні результати навчання

РН9. Організувати підготовку виробництва згідно вимог промислової санітарії, експлуатацію машин та механізмів, застосовуючи автоматичні системи підтримування життєвого циклу.

## 6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- правові та організаційні основи промислової санітарії, зміст основних державних нормативних актів з гігієни праці, порядок організації та здійснення навчання, інструктажів та поточного знань працівників з питань виробничої санітарії, особливості (специфіку) організації виробничої санітарії на галузевих підприємствах харчової промисловості;
- основи санітарної підготовки і організації виробничої гігієни на підприємствах;
- забруднення повітря виробничих приміщень;
- мікроклімат виробничих приміщень;
- вплив різного роду випромінювань на організм людини;
- санітарно-гігієнічні вимоги до території підприємства та виробничих приміщень.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- організувати та забезпечувати виконання завдань і заходів гігієни праці на підприємстві згідно з посадовим призначенням;
- надавати першу долікарську допомогу при отруєннях і в інших екстремальних ситуаціях;
- запобігати впливу шкідливих виробничих факторів;
- провести гігієнічну оцінку умов та характеристики праці на робочих місцях;
- провести атестацію робочих місць.

## 7. Програма навчальної дисципліни

### Розділ I. Вступ. Основи гігієни праці та промислова санітарія

Основи санітарної підготовки і організація їх виробничої гігієни на підприємстві. Законодавство в галузі виробничої санітарії. Основні поняття, терміни та визначення в галузі виробничої санітарії.

Медико-санітарне обслуговування працівників. Шкідливі та небезпечні фактори на підприємствах.

Професійні захворювання та запобігання їх виникненню.

### Розділ II. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень

Санітарна класифікація підприємств, виробництв і споруд. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств та планування його території. Санітарні вимоги до виробничих будівель та споруд. Санітарні вимоги до допоміжних приміщень.

Вимоги до водопостачання та каналізації.

Організація праці на робочому місці. Вибір оптимального режиму роботи і відпочинку.

Вимоги виробничої санітарії до робочого місця.

### Розділ III. Мікроклімат виробничих приміщень

Теплообмін людини з навколишнім середовищем. Вплив параметрів мікроклімату на самопочуття людини та їх нормування. Визначення параметрів мікроклімату та заходи по їх нормалізації.

Забруднення повітря виробничих приміщень. Поняття «чисте повітря». Шкідливі речовини на підприємствах харчової та переробної промисловості. Гігієнічне нормування шкідливих речовин.

Особливості газового та парового забруднення повітря. Контроль вмісту в повітрі шкідливих газів та пари.

Пилове забруднення повітря. Методи визначення запиленості повітря. Методи боротьби з шкідливими речовинами, що потрапляють в повітря робочої зони.

Вентиляція виробничих приміщень. Види та призначення вентиляційних систем. Розрахунок обсягу повітря на вентиляцію. Обладнання для очищення повітря від пилу та газів.

Освітлення виробничих приміщень. Значення світла для працездатності та здоров'я людини. Види освітлення. Класифікація типів освітлення. Природне і штучне освітлення.

Шум. Характеристика шуму. Нормування та вимірювання рівнів шуму. Захист від шуму.

Вібрація та її вплив на людину. Нормування та вимірювання вібрації. Заходи щодо зниження вібрації у виробничих приміщеннях. Індивідуальні засоби захисту.

#### **Розділ IV. Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості**

Дія високих та низьких температур на організм людини. Види теплового випромінювання. Нормування теплового випромінювання. Методи захисту людини від температурних впливів та теплового випромінювання.

#### **Розділ V. Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання**

Класифікація електромагнітних полів та випромінювань. Нормування електромагнітних випромінювань радіочастотного та оптичного діапазону. Іонізуючі випромінювачі, їх вплив на організм людини.

Допустимі рівні опромінювання людини та інших біологічних об'єктів, радіоактивне забруднення. Тимчасові допустимі рівні радіоактивного забруднення різних об'єктів.

Вимоги санітарії до виробничих процесів та обладнання.

### **8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)**

№ з/п	Назва теми курсу	Всього (год.)
<b>1.</b>	<b>Вступ. Основи гігієни праці та промислова санітарія</b>	<b>18</b>
1.1.	Основи санітарної підготовки Основні поняття, терміни та визначення в галузі виробничої санітарії.	2
1.2.	Медико-санітарне обслуговування працівників.	7
1.3.	Шкідливі та небезпечні фактори на підприємствах.	1
1.4.	Професійні захворювання та запобігання їх виникненню	7
1.5.	Атестація робочих місць	1
<b>2.</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень</b>	<b>29</b>
2.1.	Санітарна класифікація підприємств, виробництв і споруд.	1
2.2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до території підприємств.	1
2.3.	Санітарні вимоги до виробничих будівель та споруд.	1
2.4.	Санітарні вимоги до допоміжних приміщень	5
2.5.	Вимоги до водопостачання і каналізації.	1
2.6.	Організація праці на робочому місці.	10
2.7.	Вимоги виробничої санітарії до робочого місця	10

<b>3.</b>	<b>Мікроклімат виробничих приміщень</b>	<b>29</b>
3.1.	Теплообмін людини з навколишнім середовищем. Мікроклімат виробничих приміщень.	1
3.2.	Параметри мікроклімату та прилади для їх вимірювання	1
3.3.	Забруднення повітря виробничих приміщень. Газове та парове забруднення повітря	17
3.4.	Вентиляція виробничих приміщень.	1
3.5.	Освітлення виробничих приміщень	6
3.6.	Шум. Заходи щодо зниження шуму	1
3.7.	Вібрація. Заходи щодо зниження вібрації	2
<b>4.</b>	<b>Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості</b>	<b>16</b>
4.1.	Дія високих та низьких температур на організм людини. Види теплового випромінювання	10
4.2.	Методи захисту людини від температурних впливів та теплового випромінювання.	6
<b>5.</b>	<b>Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання</b>	<b>28</b>
5.1.	Класифікація електромагнітних полів та випромінювань. Захист від інфрачервоних випромінювань.	8
5.2.	Захист від ультрафіолетових випромінювань.	2
5.3.	Захист від лазерного випромінювання.	2
5.4.	Захист від іонізуючого випромінювання.	2
5.5.	Захист від радіаційного випромінювання.	14
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>120</b>

### 9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

<b>Оцінка</b>	<b>Критерії оцінки</b>
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в децю ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань допускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

## **10. Рекомендована література**

### **10.1. Література до теоретичного курсу**

1. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Підручник 4-е вид. – К.: Каравелла, 2007. – 384 с.
2. Кравченко Т.Ф. Основи промислової санітарії Конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання. – Любешів – 2019.
3. Кравченко Т.Ф. Основи промислової санітарії Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання. – Любешів – 2019.

### **10.2. Література до практичних робіт**

1. Купчик М.П., Гандзюк М.П., Степанець І.Ф. Охорона праці. Лабораторний практикум – К.: Основа, 1998. – 224 с.
2. Кравченко Т.Ф. Основи промислової санітарії Методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання. – Любешів – 2019.

### **10.3. Інформаційні ресурси**

1. <https://ltkintu.org.ua/>
2. <https://lib.lntu.edu.ua/uk>