

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
Заступник директора з НР
Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ ПРОМИСЛОВОЇ САНІТАРІЇ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G11 Машинобудування
Освітньо-професійна програма	Галузеве машинобудування

Любешів 2026 р.

Розробник: Кухар Ростислав Юрійович, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»	Протокол від <u>09.09.2026</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) Пігулько Ж. М. (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>10.09.2026</u> № <u>1</u> В. о. голови ВЦ(М)К  (підпис) Муха Н. В. (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова випускної циклової (методичної) комісії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Основи промислової санітарії
Розробник(и)	Кухар Ростислав Юрійович, викладач E-mail: rostik3@gmail.com
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Термін навчання – 12 тижнів протягом 5-го семестру.
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин, з яких 60 годин становить контактна робота з викладачем (40 годин лекцій, 20 годин практичних занять), 60 години становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання – 12 тижнів по 5 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
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 устрої», «Будова і експлуатація обладнання», «Ремонт, монтаж, наладка обладнання»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
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.	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	

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. Організовувати підготовку виробництва згідно вимог промислової санітарії, експлуатацію машин та механізмів, застосовуючи автоматичні системи підтримання 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:

- організовувати 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 1. 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	Лекції (год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	V семестр									
1.	Вступ. Основи гігієни праці та промислова санітарія	6			12				18	
1.1.	Основи санітарної підготовки Основні поняття, терміни та визначення в галузі виробничої санітарії.	2							2	
1.2.	Медико-санітарне обслуговування працівників.	1			6				7	
1.3.	Шкідливі та небезпечні фактори на підприємствах.	1							1	
1.4.	Професійні захворювання та запобігання їх виникненню	1			6				7	
1.5.	Атестація робочих місць	1							1	
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень	9	4		16				29	
2.1.	Санітарна класифікація підприємств, виробництв і споруд.	1							1	
2.2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до території підприємств.	1							1	
2.3.	Санітарні вимоги до виробничих будівель та споруд.	1							1	
2.4.	Санітарні вимоги до допоміжних приміщень	1	4						5	
2.5.	Вимоги до водопостачання і каналізації.	1							1	
2.6.	Організація праці на робочому місці.	2			8				10	
2.7.	Вимоги виробничої санітарії до робочого місця	2			8				10	
3.	Мікроклімат виробничих приміщень	9	8		12				29	
3.1.	Теплообмін людини з навколишнім середовищем. Мікроклімат виробничих приміщень.	1							1	
3.2.	Параметри мікроклімату та прилади для їх вимірювання	1							1	
3.3.	Забруднення повітря виробничих приміщень. Газове та парове забруднення повітря	1	4		12				17	
3.4.	Вентиляція виробничих приміщень.	1							1	
3.5.	Освітлення виробничих приміщень	2	4						6	

3.6.	Шум. Заходи щодо зниження шуму	1						1
3.7.	Вібрація. Заходи щодо зниження вібрації	2						2
4.	Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості	4	4		8			16
4.1.	Дія високих та низьких температур на організм людини. Види теплового випромінювання	2			8			10
4.2.	Методи захисту людини від температурних впливів та теплового випромінювання.	2	4					6
5.	Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання	12	4		12			28
5.1.	Класифікація електромагнітних полів та випромінювань. Захист від інфрачервоних випромінювань.	2			4			6
5.2.	Захист від ультрафіолетових випромінювань.	2			4			6
5.3.	Захист від лазерного випромінювання.	2						2
5.4.	Захист від іонізуючого випромінювання.	2						2
5.5.	Захист від радіаційного випромінювання.	4	4		4			12
ВСЬОГО:		40	20		60			120

9. Теоретичне планування курсу

№ п/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
1.	Вступ. Основи гігієни праці та промислова санітарія	6	
1.1.	<i>Лекція 1.</i> Основи санітарної підготовки Основні поняття, терміни та визначення в галузі виробничої санітарії	2	Л.2 (ст. 6-12) Т.Ф.Кравченко «Конспект лекцій»
1.2.	<i>Лекція 2.</i> Медико-санітарне обслуговування працівників	1	Л.2 (ст. 12-14)
1.3.	<i>Лекція 3.</i> Шкідливі та небезпечні фактори на підприємствах	1	Л.2 (ст. 14-19)
1.4.	<i>Лекція 4.</i> Професійні захворювання та запобігання їх виникненню	1	Л.2 (ст. 19-21)
1.5.	<i>Лекція 5.</i> Атестація робочих місць	1	Л.2 (ст. 21-30)
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень	9	
2.1.	<i>Лекція 6.</i> Санітарна класифікація підприємств, виробництв і споруд	1	Л.2 (ст. 31-34)

2.2.	<i>Лекція 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до території підприємств</i>	1	Л.2 (ст. 31-39)
2.3.	<i>Лекція 8. Санітарні вимоги до виробничих будівель та споруд</i>	1	Л.2 (ст. 39-43)
2.4.	<i>Лекція 9. Санітарні вимоги до допоміжних приміщень</i>	1	Л.2 (ст. 43-51)
2.5.	<i>Лекція 10. Вимоги до водопостачання і каналізації</i>	1	Л.2 (ст. 51-52)
2.6.	<i>Лекція 11. Організація праці на робочому місці</i>	2	Л.2 (ст. 52-55)
2.7.	<i>Лекція 12. Вимоги виробничої санітарії до робочого місця</i>	2	Л.2 (ст. 55-57)
3.	Мікроклімат виробничих приміщень	9	
3.1.	<i>Лекція 13. Теплообмін людини з навколишнім середовищем. Мікроклімат виробничих приміщень.</i>	1	Л.2 (ст.60-66)
3.2.	<i>Лекція 14. Параметри мікроклімату та прилади для їх вимірювання</i>	1	Л.2 (ст. 66-69)
3.3.	Контрольна робота	1	
3.3.	<i>Лекція 15. Забруднення повітря виробничих приміщень</i>	1	Л.2 (ст. 69-70)
3.4.	<i>Лекція 16. Газове та парове забруднення повітря</i>	1	Л.2 (ст. 72-78)
3.5.	<i>Лекція 17. Вентиляція виробничих приміщень</i>	1	Л.2 (ст. 78-84)
3.6.	<i>Лекція 18. Освітлення виробничих приміщень</i>	1	Л.2 (ст. 88-93)
3.7.	<i>Лекція 19. Шум. Заходи щодо зниження шуму</i> <i>Вібрація. Заходи щодо зниження вібрації</i>	2	Л.2 (ст.95-106)
4.	Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості	4	
4.1.	<i>Лекція 21. Дія високих та низьких температур на організм людини. Види теплового випромінювання.</i>	2	Л.2 (ст. 109-112)
4.2.	<i>Лекція 22. Методи захисту людини від температурних впливів та теплового випромінювання</i>	2	Л.2 (ст.113-117)
5.	Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання	12	
5.1.	<i>Лекція 23. Класифікація електромагнітних полів та випромінювань. Захист від інфрачервоних випромінювань.</i>	2	Л.2 (ст. 1117-127)
5.2.	<i>Лекція 24. Захист від ультрафіолетових випромінювань</i>	2	Л.2 (ст.127-130)
5.3.	<i>Лекція 25. Захист від лазерного випромінювання</i>	2	Л.2 (ст. 130-135)
5.4.	<i>Лекція 26. Захист від іонізуючого випромінювання</i>	2	Л.2 (ст. 135-139)
5.5.	<i>Лекція 27. Захист від радіаційного випромінювання</i>	2	Л.2 (ст. 139-143)
5.6.	Контрольна робота	2	
	Всього	40	

10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюва ння	Бібліографія
1	2	3	4
	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень	4	
1	<i>Практична робота № 1. Розрахунок площ адміністративних та побутових приміщень.</i>	4	Методичні вказівки
	Мікроклімат виробничих приміщень	8	
2	<i>Практична робота № 2. Визначення параметрів мікроклімату та прилади для їх вимірювання</i>	4	Методичні вказівки
3	<i>Практична робота № 3. Розрахунок штучного освітлення.</i>	4	Методичні вказівки
	Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості	4	
4	<i>Практична робота № 4. Засоби індивідуального захисту людини від температурних впливів та теплового випромінювання</i>	4	Методичні вказівки
	Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання	4	
5	<i>Практична робота № 5. Нормування впливів електромагнітних випромінювань радіочастотного діапазону.</i>	4	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	20	

11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Вступ. Основи гігієни праці та промислова санітарія	12	
1.1.	Медико - санітарне обслуговування працівників	6	Л.2 (ст. 12-14)
1.2.	Професійні захворювання та запобігання їх виникненню	6	Л.2 (ст. 19-21)
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень	16	
2.1.	Організація праці на робочому місці. Система робочих рухів.	8	Л.2 (ст. 55-57)
2.2.	Оснащення робочого місця. Вимоги виробничої санітарії до робочого місця.	8	Л.2 (ст. 57-60)
3.	Мікроклімат виробничих приміщень	12	
3.1.	Особливості газового та парового забруднення повітря. Контроль вмісту в повітрі шкідливих газів та пари.	4	Л.2 (ст. 73-74)
3.2.	Пилове забруднення повітря. Методи визначення запиленості повітря.	4	Л.2 (ст. 74-75)
3.3.	Методи боротьби з шкідливими речовинами, що потрапляють в повітря робочої зони.	4	Л.2 (ст. 75-78)

4.	Застосування високих та низьких температур на підприємствах харчової промисловості	8	
4.1.	Нормування теплового випромінювання. Вимоги до влаштування приміщень	8	Л.2 (ст.113-115)
5.	Промислова санітарія про електромагнітні поля та випромінювання	12	
5.1	Нормування і захист від електромагнітних випромінювань.	4	Л.2 (ст. 119-122)
5.2.	Організація безпечної роботи з джерелами випромінювання.	4	Л.2 (ст. 143-148)
5.3.	Методи радіаційного контролю. Прилади радіаційного контролю	4	Л.2 (ст. 135-139)
	ВСЬОГО	60	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Основи промислової санітарії» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та залік.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Основи промислової санітарії» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамени та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Основи промислової санітарії» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у поза аудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

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

Оцінка	Критерії оцінки
«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 припускається 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 дещо 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 припускається 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.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання семінарський /ПР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної та проєктної

роботи.

Усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися норм Закону України «Про академічну доброчесність».

Самостійність: Письмові, розрахункові та практичні роботи виконуються студентами виключно самостійно.

Джерела та цитування: Будь-яке використання чужих ідей, текстів чи результатів обов'язково супроводжується правильним посиланням на першоджерело.

Використання ШІ: Застосування штучного інтелекту (ChatGPT тощо) дозволене лише як допоміжний інструмент. Студент зобов'язаний зазначити у роботі назву програми та спосіб її використання. Подання згенерованого тексту як власного є порушенням.

Заборонені дії: Плагіат, самоплагіат, списування, використання шпаргалок чи технічних засобів під час оцінювання, а також виконання завдань на замовлення (або за інших осіб).

Наслідки порушень: Виявлення недоброчесності веде до анулювання оцінки за роботу без права перескладання, або до повторного проходження оцінювання. Системні порушення передаються на розгляд

Комісії з академічної доброчесності коледжу.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber, Moodle тощо).

15. Рекомендована література

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. Інформаційні ресурси

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