



**МАТЕРІАЛИ ДРУКУЮТЬСЯ
УКРАЇНСЬКОЮ, АНГЛІЙСЬКОЮ,
ПОЛЬСЬКОЮ ТА РОСІЙСЬКОЮ
МОВАМИ**

ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

*XV Міжнародної науково-
практичної конференції
молодих вчених, курсантів
та студентів*

**ПРОБЛЕМИ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ
ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

Львів – 2020

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

д-р с.-г. наук **Кузик А.Д.** – головний редактор

д-р техн. наук **Гащук П.М.**

д-р техн. наук **Гуліда Е.М.**

д-р техн. наук **Зачко О.Б.**

д-р техн. наук **Ковалишин В.В.**

д-р психол. наук **Кривопишина О.А.**

д-р фіз.-мат. наук **Стародуб Ю.П.**

д-р фіз.-мат. наук **Тацій Р.М.**

канд. техн. наук **Башинський О.І.**

канд. техн. наук **Горностай О.Б.**

канд. техн. наук **Ємельяненко С.О.**

канд. геол. наук **Карабин В.В.**

канд. техн. наук **Кирилів Я.Б.**

канд. істор. наук **Лаврецький Р.В.**

канд. фіз.-мат. наук **Меньшикова О.В.**

канд. техн. наук **Пархоменко Р.В.**

канд. екон. наук **Повстин О.В.**

канд. техн. наук **Ренкас А.Г.**

канд. техн. наук **Рудик Ю.І.**

канд. психол. наук **Слободяник В.І.**

ОРГАНІЗАТОР ТА ВИДАВЕЦЬ Технічний редактор, комп'ютерна верстка Друк на різнографі Відповідальний за друк АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: Контактні телефони:	Львівський державний університет безпеки життєдіяльності Климус М.В. Климус М.В. Фльорко М.Я. ЛДУ БЖД, вул. Клепарівська, 35, м. Львів, 79007 (032) 233-24-79, тел/факс 233-00-88
	Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності: Зб. наук. праць XV Міжнар. наук.-практ. конф. молодих вче- них, курсантів та студентів. – Львів: ЛДУ БЖД, 2020. – 494 с. Збірник сформовано за науковими матеріалами XV Міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених, курсантів та студентів «Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності». Збірник містить матеріали таких тематичних секцій: ▪ Пожежна та техногенна безпека; ▪ Організаційно-правові аспекти забезпечення безпеки життєдіяльності; ▪ Організація проведення аварійно-рятувальних робіт та гасіння пожеж; ▪ Екологічні аспекти безпеки життєдіяльності; ▪ Інформаційні технології у безпеці життєдіяльності; ▪ Управління проектами та програмами у безпеці життєдіяльності; ▪ Промислова безпека та охорона праці; ▪ Природничо-наукові аспекти безпеки життєдіяльності; ▪ Соціальні, психолого-педагогічні аспекти та гуманітарні засади безпеки життєдіяльності; ▪ Цивільний захист. © ЛДУ БЖД, 2020
Здано в набір 04.03.2020. Підписано до друку 23.03.2020. Формат 60х84^{1/3}. Папір офсетний. Ум. друк. арк. 29,75. Гарнітура Times New Roman. Друк на різнографі. Наклад: 100 прим. Друк: ЛДУ БЖД вул. Клепарівська, 35, м. Львів, 79007. ldubzh.lviv@mns.gov.ua	За точність наведених фактів, економіко- статистичних та інших даних, а також за використання відомостей, що не рекомен- довані до відкритої публікації, відповіда- льність несуть автори опублікованих ма- теріалів. При передрукуванні матеріа- лів посилання на збірник обов'язкове.

праці молоді з метою розробки ефективних заходів профілактики нещасних випадків; активне залучення молоді до співробітництва в галузі охорони праці; посилення навчальної, інформаційно-просвітницької роботи.

ЛІТЕРАТУРА

1. Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні: Закон України. – К., 1993. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
2. Кодекс законів про працю: Закон України. К., 1971. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>.
3. Про охорону дитинства: Закон України, 2001. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2402-14>

УДК 331.45:641

ОСОБЛИВОСТІ ОХОРОНИ ПРАЦІ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Окіпна С.В., Корнійчук К.В.

Неменуша С.М., канд. с.-г.н.

Одеська національна академія харчових технологій

Зкладами громадського харчування згідно [1] є: ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск тощо. Організуються центри з чималим спектром послуг - розважальні та спортивні установи, торгові центри з закладами харчування. Завантаження на роботі та ріст добробуту населення сприяють розвитку іншого виду послуг - доставки смачних обідів в офіси та на додому клієнтам.

Функціонування закладів громадського харчування неможливе без робітників і роботи кухні. Основні положення охорони праці для працівників закладів містяться у НПАОП 55.0-1.02.-96 [2]. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням і продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати спеціальну професійну освіту, пройти спеціальне навчання з питань охорони праці та пожежної безпеки [3,4]. Велике значення для робітників має їх здоров'я. Адже хворі працівники можуть поширювати хвороби на відвідувачів закладу. Тому обов'язкове проходження попередніх (до прийняття на роботу) і періодичних медичних оглядів.

На підприємствах громадського харчування шкідливими виробничими чинниками, що впливають на працюючих є: метеорологічні умови, шум

і вібрація, недостатнє освітлення, променеве тепло, газове і пилове забруднення повітряного середовища. Для створення безпечних умов на робочому місці виробниче обладнання і пристрої повинні знаходитися у полі зору робітника, а прилади управління (кнопки, рубильники та інше) треба розміщувати згідно [5]. Контрольно-вимірювальні прилади (ваги) розміщують так, щоб робітник не здійснював зайвих рухів, нахилів та пошуків. Оптимальна висота технологічного обладнання і робочої поверхні з урахуванням антропометричних розмірів людини

Кожне робоче місце розміщується по руху технологічного процесу так, щоб не створювалося зустрічних, перехресних і зворотних рухів сировини, яка обробляється. Виробничі ванни встановлюють без гострих кутів, з рівними поверхнями. Столи для обробки риби повинні мати жолоб і бортик. На підлозі поряд з картоплечистою на відстані від станини не менше 0,5 м влаштовуються бортики висотою 0,1 м. Робоче місце для доочистки картоплі обладнується спеціальним стільцем з підлокітниками.

Працівник працює в охайно заправленому сан- і спецодязі відповідно вимог [6]. Забороняється користуватися булавками для з'єднання спецодягу та тримати їх у кишені, також скляні та інші гострі предмети.

При виконанні роботи руками дотримуються таких правил: при роботі з ножем лезо тримають від себе; гострити ніж об мусат варто осторонь від робітників; розкриття та розпаковка тари здійснюється з використанням спеціальних інструментів (цвяходери, кліщі), а консервних банок – спеціальними ключами або пристроями; розробка мороженого м'яса та риби проводиться після їх розмороження; риба миється тільки трав'яними щітками, мочалками, скребками в спеціальних рукавицях; виїмання риби з ванни здійснюють черпаками з дроту; рибу розрізають спеціальними ножами, головорубами, скребками; птахів обпалюють в обпалювальному горні (забороняється користуватися паяльними лампами).

Котли на плити встановлюють і знімають два робітники за допомогою сухого рушника. Кришки варочних котлів, каструль та іншого наплитного посуду з гарячою їжею, відкривають обережно, на себе. Забороняється підігрівати їжу у герметично закритому посуді (молочні фляги, термоси тощо). При смаженні напівфабрикатів їх укладає на сковороди проводиться з нахилом від працівника. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускається потрапляння води.

Миття і чистка посуду від залишків їжі, а також прибирання підлоги, стелажів проводиться за допомогою щіток, скребків, йоржів, дерев'яних лопаток.

Окремо передбачаються вимоги охорони праці при механічній обробці продуктів, користуванні газовим, тепловим, холодильним обладнанням, посудинами під тиском, при проведенні вантажно-розвантажувальних робіт тощо.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
2. НПАОП 55.0-1.02.-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
3. НПАОП 0.00-4.12-05 Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці
4. Типове положення про спеціальне навчання, інструктаж і перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, установах та організаціях України.
5. ДСТУ 8604:2015 Дизайн і ергономіка. Робоче місце для виконання робіт у положенні сидячи. Загальні ергономічні положення.
6. НПАОП 0.00-7.17-18 Мінімальні вимоги безпеки і охорони здоров'я при використанні працівниками засобів індивідуального захисту на робочому місці.

УДК 331.452:614.8.013:655.3.066.24

ВПЛИВ ЗАСОБІВ НАОЧНОЇ АГІТАЦІЇ НА МОТИВАЦІЮ ВЧИНКІВ ЛЮДИНИ

Олійніченко А.А.

Сахарова З.М.

Одеська національна академія харчових технологій

За даними Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я (ВООЗ) смертність від нещас-

них випадків на сьогодні займає третє місце після серцево-судинних і онкологічних захворювань. Нещасні випадки, як свідчить статистика, є причиною смерті серед чоловіків у віці від 15 до 36 років, а також причиною втрати працездатності людей молодого та середнього віку.

Аналіз причин нещасних випадків на виробництві за 9 місяців 2019 р., проведений

Фондом соціального страхування України, показує, що 64,9 % складають організаційні причини, 20,7 % - психофізіологічні та 13,2 % - технічні. Вагома кількість травмувань з психофізіологічних причин свідчить, що головним винуватцем є не техніка, а, перш за все, сама працююча людина. 12 % від загальної кількості травмованих осіб в 2019 р. – це потерпілі, з якими стався нещасний випадок з причин особистої необережності [1].

Кіосов С.О. ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДУ ВИЗНАЧЕННЯ УСЕРЕДНЕНОЇ ОЦІНКИ ЕКСПЕРТІВ ПРИ ВИЗНАЧЕННІ ПРОФЕСІЙНОГО РИЗИКУ	273
Ковалевська К.А. ДОСЛІДЖЕННЯ МІЖНАРОДНОГО ДОСВІДУ ОХОРОНИ ПРАЦІ	275
Коваленко А.О. ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ТА ПРОХОДЖЕННЯ ВСТУПНОГО ІНСТРУКТАЖУ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ.....	277
Кривицька Ю. О. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАЦЕЗДАТНОСТІ В УМОВАХ ВПЛИВУ НА ПРАЦІВНИКІВ ПСИХОЛОГІЧНИХ ЧИННИКІВ	279
Круков М. Д. ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НАФТОГАЗОВОЇ ГАЛУЗІ	281
Лисенко В.В. ОКРЕМИ ПИТАННЯ ОХОРОНИ ПРАЦІ В УКРАЇНІ	283
Лісова А.С. ОСОБЛИВОСТІ СЛУЖБИ ГІГІЄНИ ПРАЦІ В НІМЕЧЧИНІ ..	285
Небелюк В.І. ДОСЛІДЖЕННЯ РІВНЯ ЗАХВОРЮВАНOSTІ ПРАЦІВНИКІВ ЛЬВІВСЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ.....	287
Нікітчина А.О., Жукова Т.О. ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ОХОРОНИ ПРАЦІ МОЛОДІ В УКРАЇНІ.....	289
Окіпна С.В., Корнійчук К.В. ОСОБЛИВОСТІ ОХОРОНИ ПРАЦІ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	291
Олійніченко А.А. ВПЛИВ ЗАСОБІВ НАОЧНОЇ АГІТАЦІЇ НА МОТИВАЦІЮ ВЧИНКІВ ЛЮДИНИ	293
Педан А.А. ПОСТТРАВМАТИЧНИЙ СТРЕС-СИНДРОМ І ЙОГО ЗВ'ЯЗОК З ОХОРОНОЮ ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКОЮ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ	295
Пикало В.М. НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ ВИБУХОВИХ РЕЧОВИН НА ЛЮДИНУ	297
Радюк Ю.В. ОЦІНКА НАПРУЖЕНОСТІ ПРАЦІ	299
Решетилова О. К. СПЕЦИФІКА ПРОФЕСІЙНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ ПРАЦІВНИКІВ СФЕРИ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ	301
Руй А. В. НАПРУЖЕНО-ДЕФОРМОВАНИЙ СТАН ТЕПЛОВИДІЛЯЮЧОГО ЕЛЕМЕНТА ЯДЕРНОГО РЕАКТОРА.....	303
Сінельнік Д. Б. НАДЗВИЧАЙНІ СИТУАЦІЇ З ІНФЕКЦІЙНИМ ЗАХВОРЮВАННЯМ ЛЮДЕЙ.....	307
Соловій А.О. ОСОБЛИВОСТІ РЕЖИМУ ПРАЦІ ТА ВІДПОЧИНКУ ПРИ ВИКОНАННІ ОДНОТИПНОЇ РОБОТИ.....	309
Тараба М.О. ВИКОРИСТАННЯ ДРОНІВ В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	311
Тарасов В.Ю. О ВОЗМОЖНОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ ОПАСНЫХ СВОЙСТВ ШАХТОПЛАСТОВ ПО ГЕНЕТИЧЕСКИМ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ УГЛЕЙ.....	313
Токарєв О.О. ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОХОРОНИ ПРАЦІ В НІМЕЧЧИНІ ...	315