МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«29» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Безпека життєдіяльності і охорона праці»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Безпека життєдіяльності та охорона праці
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 36. Кабінет – №2 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Прейма Богдана Мирославівна викладач вищої категорії, старший викладач
Контактна інформація викладача	prejmaira@ukr.net
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії №2 (вул. Пулюя 36). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 30 годин лекцій, ➢ 10 годин практичних, семінарських занять, ➢ 50 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	➢ знати сутність, структуру та особливості організації готельного обслуговування; ➢ знати сучасні технології обслуговування та тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії; ➢ орієнтуватися в міжнародних та національних стандартах якості готельних послуг. ➢ оволодіння основними принципами формування безпечної життєдіяльності людини; ➢ знати характеристики зовнішніх та внутрішніх негативних факторів; ➢ розуміти вплив психофізіологічних особливостей людини на формування її безпеки; ➢ знати класифікацію і нормування шкідливих та небезпечних факторів, що негативно впливають на здоров'я людини; ➢ оволодіти методами виявлення шкідливих та небезпечних факторів; ➢ взаємодіяти з різними службами закладу розміщення (рецепція, housekeeping, харчування тощо).
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: дисципліна «Екологія,безпека життєдіяльності та охорона праці» є обов'язковим компонентом освітньої програми. В Україні людина, її життя, здоров'я та безпека визнані найвищою соціальною цінністю, і одним із основних принципів державної політики є пріоритет та захист життя і здоров'я працівників. Роботодавці несуть повну відповідальність за створення безпечних та нешкідливих умов праці. Питання професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної та техногенної безпеки, захисту від надзвичайних ситуацій є невід'ємною складовою діяльності суб'єктів господарювання (харчової промисловості та ресторанного господарства) та входять у посадові обов'язки керівників і спеціалістів. Загальні закономірності виникнення небезпек, їх властивості, наслідки впливу на організм людини, основи захисту здоров'я та життя людини і середовища її проживання, а також розробка та реалізація відповідних засобів і заходів щодо створення, підтримки здорових та безпечних умов життя, діяльності людини як у повсякденних умовах побуту та виробництві, так і в умовах надзвичайних ситуацій, під час воєнного стану.

***Мета курсу*:** формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок , формування необхідних компетенцій у сферах професійної безпеки, охорони здоров'я працівників, пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту у межах своєї компетенції на посаді. Надати здобувачам фахової передвищої освіти необхідні знання про основні принципи і способи забезпечення життєдіяльності, небезпечні та шкідливі фактори середовища проживання, визначення причин та можливих наслідків небезпек, визначення рівня безпеки системи «людина-життєве середовище», моделювання умов виникнення небезпечних ситуацій, оцінку рівня небезпеки.

Цілі курсу: забезпечити теоретичні знання та практичні навички з курс «Екологія, БЖД та охорона праці», набуття знань, умінь та здібностей ефективного вирішення завдань професійної діяльності, вміння застосовувати набуті теоретичні знання на практиці.

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств готельного та ресторанного господарства.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

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.
ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
ЗК 6. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
ЗК7. Здатність працювати в команді.
ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.
СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.
СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах

готельного і ресторанного господарства. **СК11.** Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.
Програмні результати навчання: **РН1.** Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. **РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.** **РН10.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. **РН11.** Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. **РН13.** Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

Схема курсу

Назви змістових розділів і тем	**Кількість годин**			
	Денна форма			
	Усього	**У тому числі**		
		Лекції	**Практ. заняття Семінар заняття**	**Сам. Робота**
Змістовий модуль 1.				
Тема 1.1. Безпека життєдіяльності (БЖД) як галузь знань та нормативна дисципліна. Історія розвитку й сучасний стан БЖД людини в Україні. Об'єкт, предмет, мета та завдання БЖД. Життєдіяльність людини, принципи і проблеми її забезпечення	4	1		3
Тема1.2. Ризик, як кількісна оцінка небезпек. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку надзвичайних ситуацій	6	1	2	3
Тема 1.3. Законодавчі та нормативні акти з БЖД, міжнародні та державні.	6	1	2	3
Змістовий модуль 2.				
Тема 2.1. Системи сприйняття людиною стану середовища існування. Фізіологічні та психологічні особливості функціонування організму людини	6	1	2	3
Тема 2.2. Безпека харчування як складова безпечної життєдіяльності людини.	6	1	2	3
Тема 2.3. Природні небезпеки, характер їх проявів і дії на людей та об'єкти економіки.	8	1	2	5
Тема 2.4. Техногенні небезпеки для населення та їх дії на людей та об'єкти економіки.	11	1	4	6
Тема 2.5 Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості.	6	1	2	3
Тема 2.6. Безпека в побуті і здоровий спосіб життя. Основні фактори ризику для здоров'я населення України.	7		4	4
Тема 2.7. Перша медична допомога при невідкладних станах під час надзвичайних ситуацій і воєнного стану	13	1	3	6
Тема 2.8. Соціальні хвороби та їхня профілактика	7		2	3
Тема 2.9. Вимоги до інструкції з охорони праці	6	1	3	4

Тема 2.10. Правила складання інструкцій з охорони праці	4		2	4
Разом	**90**	**10**	**30**	**50**

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Статистична оцінка небезпечних і шкідливих чинників для життя людини. Якісна та кількісна оцінка небезпеки	2
2	Методи визначення працездатності та фізіологічного стану людини. Психофізіологічна надійність людини у процесі діяльності.	2
3	Небезпеки сучасного світу. Систематизація причин реальних небезпек.	2
4	Вплив факторів соціального середовища на людину	2
5	Безпека в побуті і здоровий спосіб життя.	2
6	Перша медична допомога при невідкладних станах під час надзвичайних ситуацій і воєнного стану	2
7	Вимоги до інструкції з охорони праці. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві	2
Разом:		**14**

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1.	1. **Оцінка травмонебезпечних місць на кухні ресторану** – проаналізувати ризики роботи кухарів, офіціантів, кондитерів, запропонувати заходи для їх усунення.	4
2	2. **Аналіз впливу хімічних факторів на здоров'я персоналу закладів ресторанного господарства** – дослідити небезпеку впливу мийних засобів, добавок, барвників.	4
3	3. **Розробка пам'ятки щодо першої домедичної допомоги при травмах у ресторанах та на харчових виробництвах** – підготувати наочні рекомендації для працівників щодо дій у разі порізів, опіків, ударів	4
4	4. **Оцінка психоемоційного навантаження на персонал закладів ресторанного господарства** – розглянути фактори стресу, запропонувати заходи для підтримки психологічного здоров'я.	2
5	5. **Дослідження впливу воєнного стану на безпеку праці у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі** – зібрати факти про реальні виклики, з якими стикаються підприємства в умовах війни.	2
	Усього:	**16**

5.Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1.	Безпека людини – необхідна умова сталого розвитку сучасного суспільства.	3

2	Складання реєстру основних законодавчих актів, що регулюють питання безпеки життєдіяльності.	3
3	Міжнародне співробітництво з питань безпеки життєдіяльності людини	3
4	Аналіз ризику – основа управління безпекою. Понятійний апарат аналізу ризику.	3
5	Фізична і розумова діяльність людини. Фактори, що впливають на продуктивність праці.	3
6	Продовольча безпека як складова економічної безпеки держави	3
7	Фізіолого-гігієнічні вимоги до організації раціонального харчування людини	3
8	Проект на тему: «Щоденні потенційні небезпеки на шляху до ...»	3
9.	Класифікація небезпек	3
10.	Наймасштабніші лиха останніх часів	3
11.	Екстремальні природні явища на території України.	2
12.	Основні види соціальних конфліктів.	3
13.	Причини вживання наркотиків. Наслідки наркоманії. Наркотична залежність.	3
14.	Принципи надання медичної допомоги при невідкладних станах та в екстремальних ситуаціях. Поведінка у вогнищі ураження при небезпеці для життя. Індивідуальні і групові засоби безпеки при наданні медичної допомоги.	5
15.	Термінальні стани. Клінічна, соціальна та біологічна смерть. Етапність проведення серцево-легеневої реанімації.	5
16.	Вимоги до інструкції з охорони праці . Уніфікована система організаційно-розпорядчої документації. Вимоги до оформлення	2
Разом		**50**

6. Методи навчання.

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; семінарське заняття (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; самостіна робота студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

Лекції, практичні заняття а також самостійна робота.

7. Методи контролю.

Під час вивчення дисципліни «Екологія,безпека життєдіяльності та охорона праці » застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань учнів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об’єктами поточного контролю знань учня є:

- систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;.
- ***Контроль змістового модулю.***

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконання письмових завдань під час проведення контрольних робіт, інші завдання.

- ***Підсумковий контроль.***

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Екологія,безпека життєдіяльності та охорона праці » є залік.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцятибальною шкалою.
Протягом семестру оцінюються:

- рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
- рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв'язування задач;
- зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

8.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:
I. Почат*ковий рівень:* відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.
II. *Середній рівень:* знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.
III. *Достатній рівень:* здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.
IV. *Високий рівень:* здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

8.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння здобувачами теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
I. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.

II. Середній	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв'язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
III. Достатній	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
IV. Високий	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє програмовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при розв'язуванні задач

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
Початковий рівень (1—3 бали)	Здобувач уміє розрізняти фізичні величини, одиниці вимірювання з даної теми, розв'язувати задачі з допомогою викладача лише на відтворення основних формул; здійснювати найпростіші математичні дії.
Середній рівень (4—6 балів)	Здобувач розв'язує типові задачі та виконує вправи на одну - дві дії (за зразком), виявляє здатність обґрунтовувати деякі логічні кроки з допомогою викладача.

Достатній рівень (7—9 балів)	Здобувач самостійно розв'язує типові задачі й виконує вправи з одної теми, обґрунтовуючи обраний спосіб розв'язку.
Високий рівень (10—12 балів)	Здобувач самостійно розв'язує комбіновані типові задачі стандартним або оригінальним способом, розв'язує нестандартні задачі.

8.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Диференційований залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків за 1 та 2 семестри.

9. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Що таке безпека життєдіяльності та її значення для працівників харчової галузі? 2. Класифікація небезпек у харчовій промисловості (природні, техногенні, соціальні, екологічні). 3. Основні види професійних ризиків у ресторанному бізнесі. 4. Оцінка ризиків у харчовому виробництві: методи аналізу та управління. 5. Вплив факторів навколишнього середовища на безпеку працівників та споживачів закладів ресторанного господарства. 6. Механізми захисту від небезпечних факторів на підприємствах харчової промисловості. 7. Роль санітарно-гігієнічних норм у забезпеченні безпеки працівників та клієнтів. 8.Які основні законодавчі акти України регулюють безпеку праці у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу? 9. Які вимоги висуває Кодекс цивільного захисту України до підприємств харчової галузі у воєнний час? 10. Як змінилося законодавче регулювання охорони праці у зв'язку з воєнним станом в Україні? 11. Класифікація небезпек у закладах ресторанного господарства. 12. Вплив біологічних, хімічних і фізичних небезпек на безпеку працівників ресторанного бізнесу. 13. Радіаційна безпека в харчовій промисловості. 14. Вплив електромагнітного випромінювання на персонал харчових виробництв. 15. Соціальні небезпеки у закладах ресторанного господарства (конфлікти, ризики нападу, отруєння). . Які міжнародні стандарти (ISO, HACCP) застосовуються у сфері безпеки праці у харчовій промисловості? 16. Які штрафні санкції передбачені для підприємств за порушення норм охорони праці? 17. Як відбувається розслідування нещасних випадків на виробництві та в закладах ресторанного господарства? 18. Які є основні документи, що регулюють санітарно-гігієнічні

	вимоги до персоналу ресторанів та харчових підприємств? 19. Як держава контролює дотримання законодавства щодо безпеки праці на підприємствах під час воєнного стану? 20.Які основні обов'язки роботодавців у сфері охорони праці на харчових підприємствах і в закладах ресторанного господарства? 21. Як проводиться оцінка професійних ризиків на харчових підприємствах? 22. Які види інструктажів з охорони праці обов'язкові для працівників ресторанів та харчових виробництв? 23. Як війна вплинула на обов'язки роботодавців щодо безпеки праці? 24. Які особливості роботи закладів ресторанного господарства під час воєнного стану? 25. Як відбувається розслідування нещасних випадків на виробництві та в ресторанах? 26. Які санкції загрожують підприємствам за недотримання норм безпеки праці? 27. Які заходи вживаються на харчових підприємствах для мінімізації ризиків у випадку обстрілів та надзвичайних ситуацій 28. Перша медична допомога при невідкладних станах під час надзвичайних ситуацій і воєнного стану

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: • Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу • Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції • План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановлено го терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

10. Рекомендована література

Методичне забезпечення (Охорона праці)

1. Лабораторний практикум з курсу «Основи охорони праці»/ В. В. Березуцький, Т. С.Бондаренко, Л. А. Васьковець та ін.; За ред. В. В. Березуцького. - Х.: Факт, 2005. - 348 с.
2. Протоєрейський О.С. Охорона праці: Практикум для студентів усіх спеціальностей: – К.:НАУ, 2010 – 82 с.
3. Охорона праці (практикум): Навч. посіб. / За заг. ред.. к.т.н., доц.. І. П. Пістуна. – Львів:«Тріада плюс», 2011 – 436 с.
4. Навчально-методичний комплекс дисципліни «Основи охорони праці» для студентів на 2013-2014 навчальний рік. Суми, СНАУ
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних та практичних робіт з курсу „Охорона праці". Сумський НАУ, кафедра “Охорони праці”. 2003-2013рр.
6. Методичний посібник з питань експлуатації і застосування вогнегасників. /Присяжнюк Л.А., Білкун Д.Г., Баленко В.К. та ін. - К.: Основа, 2007. - 147 с.
7. Організація навчання з охорони праці. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять./ Суми, 2007 рік.
8. Визначення вмісту шкідливих газів і парів у повітрі експресним методом. Методичні вказівки щодо проведення лабораторної роботи . - Суми: СНАУ, 2011. - 16 с.

9. Дослідження параметрів мікрокламату Методичні вказівки щодо проведення лабораторної роботи. – Суми: СНАУ, 2011. – 16 с.
10. Методичне забезпечення (Безпека життєдіяльності)
11. Безпека життедіяльності. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять. частина – 1.Суми, 2015 р., 30 с.
12. Безпека життедіяльності. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять. частина – 2. Суми, 2015 р., 45 с.
13. Безпека життедіяльності. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять. частина – 3. Суми, 2015 р., 60 с.
14. Бедрій Я.І., Боярська В.М., Голубев А.К. та ін. Безпека життєдіяльності: Посіб. для студ. техн. вузів. Л., 2007. – 275 с.
15. Безпека життєдіяльності. Навч. посіб. / За ред. М. Назарука. – Львів: "За вільну Україну", 2007 – 275 с.
3. Заплатинський В. М. Основи кримінологічної безпеки сучасного бізнесу: Навч. посіб. для вузів. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. – 141 с.
16. Заплатинський В. М. Безпека життєдіяльності: Опорний конспект лекцій. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2009. – 207 с.
17. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини. – Л.: Львівський банківський коледж,2008. – 192 с.
18. Основи соціоекології: Навч. посіб. / Г.О. Бачинський, Н.В. Бернада, В.Д. Бондаренко та ін.; За ред. Г. О. Бачинського. – К.: Вища шк., 2005. – 238 с.
19. Пістун І. П. Безпека життєдіяльності: Навч. посіб. – Суми: Вид-во "Університетська книга", 2009. – 301 с.
20. Безпека життєдіяльності. /Є. П. Желібо, Н. М. Заверуха, В. В. Зацарний. За ред. Желібо Є. П.: Навч. посібник. – Львів, “Новий Світ-2000”. – 2001. – 320 с.
9. Рекомендована література (Охорона праці)

Базова

1. Закон України "Про охорону праці" від 14 жовтня 1992 р. (Із змінами від 26.11.2002).
2. Кодекс Законів про працю в Україні.
3. Закон України "Про пожежну безпеку". – К.,2005
4. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" від 23.09.99 р. №1105.
5. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».
6. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 № 1232 «Порядок проведення розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві».
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 27.06.2003 р. № 994. «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат».
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці» від 1 серпня 1992 р.
10. Основи охорони праці: Підручник. 2-ге видання / К.Н.Ткачук, М.О.Халімовський, В.В.Зацарний та ін. – К.: Основа, 2006 – 448 с.
11. Запорожець О.І., Протоєрейський О.С., Франчук Г.М., Боровик І. М. Основи охорони праці. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.
12. Основи охорони праці:. /В.В. Березуцький, Т.С. Бондаренко, Г.Г.Валенко та ін.; за ред. проф. В.В. Березуцького. – Х.:Факт, 2009. – 480 с.
13. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. – 4-те вид., допов. і перероб. – К.: Університет «Україна», 2009. – 295 с.
14. Охорона праці: навч. посіб. / З.М. Яремко, С.В. Тимошук, О.І. Третяк, Р.М. Ковтун; за ред.проф. З.М. Яремка. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. – 374 с.
15. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І.П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: Навч. посіб.– Суми: Університетська книга, 2009. – 540 с.
16. Купчик М.П., Гандзюк М.П. та ін. Основи охорони праці. — К.: Основа, 2000. — 410 с.
17. Жидецький В.Ц., Джигірей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. – Вид. 2-е,стереотипне. – Львів: Афіша, 2010. – 347с.
18. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці. Підручник — Львів: УАД, 2006 – 336 с.
19. Ярошенко І.Ф. Безпека життєдіяльності в інженерних рішеннях: Навчальний посібник –Суми.

Видавництво „Довкілля”, 2009, 390с.
20. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравела,2009. – 408 с.
21. Геврик Є.О. Охорона праці: [Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.]. — 2-е вид., перероб.та допов.. — К.: Ніка-Центр: [Ельга], 2009. — 294 с
22. Зеркалов Д.В. Основи охорони праці: Навч. посіб.: У 3 ч. / Міжнар. АН екології та безпеки життєдіяльності. — [К.]: Інтелект, 2010. – 129 с.
23. Керб Л.П. Основи охорони праці. – К., 2005. – 215 с.
24. Основи охорони праці: Навч. посіб. / [І.О.Воронов, І.Д.Коваленко, П.В.Афанасьєв, Т.В.Булгач]. — К.: Генеза, 2010. — 262, [1] с.
25. Охорона праці та промислова безпека: Навч. посіб. / К. Н. Ткачук, В. В. Зацарний, Р. В.Сабарно, С. Ф. Каштанов, Л. О. Мітюк, Л. Д. Третьякова, К. К.Ткачук, А. В. Чадюк. За ред.К. Н. Ткачука і В. В. Зацарного. – К.: ___ 2009 – __ с.
26. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб. / За заг. ред. к.т.н., доц.І. П. Пістуна. – Львів: “Тріада плюс”, 2010. – 648 с.
27. Протоєрейський О.С., Запорожець О.І..Основи охорони праці: [Навч. посіб. для студ. техн.спец. вищ. навч. закл.] / О.С.Протоєрейський, О.І.Запорожець; Нац. авіац. ун-т. — К., 2002.— 523 с.
28. Сєріков Я. О. Основи охорони праці: Навч. посіб. – Харків, ХНАМГ, 2007. - 227с.

Допоміжна

1. Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці: НПАОП 0.05-8.04-92. —Х.: ФОРТ, 2003. — 16 с.
2. НПАОП 0.00-1.28-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин». Наказ Держгірпромнагляду від 26.03.2010р. № 65.
3. НПАОП 0.00-4.03-04 «Положення про Державний реєстр нормативно-правових актів з питань охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці України від 08.06.2004 р. № 151.
4. НПАОП 0.00-4.09-07 «Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства». Наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 55
5. НПАОП 0.00-4.11-07 «Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці». Наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 56.
6. НПАОП 0.00-4.12-05 «Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15.
7. НПАОП 0.00-4.15-98 «Положення про розробку інструкцій з охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 р. № 9.
8. НПАОП 0.00-4.21-04 «Типове положення про службу охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 15.11.2004 р. № 255.
9. НПАОП 0.00-6.03-93 «Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві». Наказ Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 р. № 132.
10. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці. Затверджено Головою Держгірпромнагляду 07.02.2008.
11. Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці. Затверджено Головою Держгірпромнагляду 16.01.2008 р.
12. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Затверджено наказом Міністерства охорони здоров’я Уаїни від 27.12.2001 року, № 528.

Інтернет ресурси

Інформаційні ресурси (Охорона праці)

1. http://www.dnop.kiev.ua - Офіційний сайт Держгірпромнагляду
2. http://www.mon.gov.ua - Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України.
3. http://www.social.org.ua - Офіційний сайт Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України.
4. http://portal.rada.gov.ua - Офіційний веб-сайт Верховної Ради України.
5. http://www.nau.ua - Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)».
6 www. dnop.kiev.ua (Державний комітет з промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду)
7.ttp://www.ketc.kiev.ua/ Київський експертно-технічний центр.

КОМУНІКАЦІЇ

- Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.
- Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom.

Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber. Zoom.

Укладено викладачем**: Б. Прейма**