

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н
Форма № П-2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Кафедра інженерії, обладнання та математики

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

_____ ініціали, прізвище
підпис
«__» _____ 20__ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни:**

**«Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній
індустрії»**

241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ступеня бакалавра

Факультету харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу

Полтава 2020

Укладачі: Бичков Я. М. – к.т.н., зав. кафедри інженерії, обладнання та математики

Робоча програма навчальної дисципліни Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри інженерії, обладнання та математики
Протокол від «21» травня 2019 року № 9

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра

підпис

ініціали, прізвище

«__»_травня_2019 року

ВСТУП

Робоча навчальна програма навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» розроблена на основі навчальної програми, затвердженої Вченою радою університету 22.10.2018 р. (Протокол №2) з урахуванням вимог стандартів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр відповідної спеціальності. Обсяг навчального часу для вивчення навчальної дисципліни становить 120 академічних годин (4 кредити).

Об'єктом вивчення навчальної дисципліни є вплив на життєдіяльність та здоров'я людини різноманітних зовнішніх і внутрішніх факторів у всіх аспектах її повсякденної і трудової діяльності.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є наслідки взаємодії людини з середовищем проживання та трудової діяльності, захист населення від небезпек у надзвичайних ситуаціях, законодавство у сфері охорони праці. Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» використовує досягнення та методи фундаментальних та прикладних наук, а саме філософії, біології, фізики, хімії, соціології, психології, екології, економіки тощо і дозволяє випускнику вирішувати професійні завдання за певною спеціальністю з урахуванням ризику виникнення внутрішніх і зовнішніх небезпек.

Мета вивчення дисципліни полягає у набутті студентом знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на робочому місці, об'єктах господарювання з обов'язковим дотриманням вимог безпеки і стандартів з охорони праці, використанням останніх досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду збереження життя, здоров'я і працездатності самої людини, підлеглих працівників і третіх осіб, а також для формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку.

Завданням вивчення дисципліни є опанування знаннями, вміннями та навичками вирішення професійних завдань з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях, формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів господарювання.

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНІЙ ТА РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ»

Таблиця 1.1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Характеристика навчальної дисципліни
1. Кількість кредитів за ECTS <u>4</u> .
2. Кількість модулів: денна <u>1</u> , заочна <u>-</u> .
3. Нормативна (варіативна) у відповідності до навчального плану (зазначити) <u>---</u>
4. Курс: денна <u>1</u> , заочна <u>-</u> .
5. Семестр: денна <u>1</u> , заочна <u>-</u> .
6. Денна форма навчання, годин: 120 загальна кількість: 1 семестр <u>120</u> , 2 семестр <u>---</u> .
- лекції: 1 семестр <u>16</u> , 2 семестр <u>0</u> .
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>32</u> , 2 семестр <u>0</u> .
- самостійна робота: 1 семестр <u>72</u> , 2 семестр <u>0</u> .
- вид підсумкового контролю (зазначити): 1 семестр - Екз , 2 семестр -
- кількість годин на тиждень: 1 семестр <u>4</u> , 2 семестр <u>---</u>
7. Заочна форма навчання, годин: - 120- загальна кількість: 1 семестр <u>120</u> , 2 семестр <u>---</u> .
- лекції: 1 семестр <u>8</u> , 2 семестр <u>0</u> .
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>6</u> , 2 семестр <u>---</u> .
- самостійна робота: 1 семестр <u>106</u> , 2 семестр <u>---</u> .
- вид підсумкового контролю (зазначити) - 1 семестр - Екз , 2 семестр - -

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНІЙ ТА РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ»

Назва модуля (розділу), теми	Кількість годин за видами занять			
	Разом	аудиторні заняття		позааудиторні заняття
		лекції	практичні	самостійна
Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці.	14	2	4	8
Тема 2. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві і у побуті. Міжнародні стандарти безпеки.	16	2	6	8
Тема 3. Державне управління безпекою життєдіяльності та охороною праці. Організаційно-функціональна структура захисту населення на виробництві і у побуті.	14	2	4	8
Тема 4. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки.	14	2	4	8
Тема 5. Методи аналізу та оцінки небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек.	10		2	8
Тема 6. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.	12	2	2	8

Тема 7. Основи виробничої безпеки. Поняття про виробничий травматизм.	14	2	4	8
Тема 8. Пожежна безпека.	12	2	2	8
Тема 9. Перша допомога при травмах, нещасних випадках на виробництві і у побуті.	14	2	4	8
Всього	120	16	32	72

4.ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ТЕМАТИЧНОГО ПЛАНУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНІЙ ТА РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ», ЯКА ВИКЛАДАЄТЬСЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ДЕННОЇ ТА ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

Таблиця 4.1. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії», яка викладається для студентів денної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Обсяг годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг годин	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
1	2	3	4	5
<p>Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці.</p> <p>1. Актуальність навчальної дисципліни. Мета та завдання.</p> <p>2. Основні поняття й категорії в безпеці життя та праці.</p> <p>3. Класифікація негативних факторів середовища перебування людини.</p>	2	<p>Практичне заняття №1</p> <p>«Надзвичайні події та надзвичайні ситуації на території України».</p> <p>1. Проаналізувати поширеність надзвичайних ситуацій різних класів для однієї з областей України (згідно обраному варіанту).</p> <p>2. Проаналізувати вплив на рівень смертності соціально-економічних характеристик територій.</p> <p>3. Зробити висновок про можливі причини смертності на території обраної області та України загалом.</p>	4	1,2,9
<p>Тема 2. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві та у побуті. Міжнародні стандарти безпеки.</p> <p>1. Законодавчі акти в галузі безпеки людини на виробництві та у побуті. Основні положення Концепції ООН про сталий людський розвиток.</p> <p>2. Нормативно-правові норми, що</p>	2	<p>Практичне заняття №2</p> <p>Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві і у побуті. Міжнародні стандарти безпеки. Державне управління безпекою життєдіяльності та охороною праці</p> <p>1. Правові та нормативні акти національного і міжнародного права з</p>	6	1,4,7

регламентують управління безпекою в Україні. 3. Міжнародні стандарти безпеки		питань БЖД 2. Управління безпекою. 3. Концепція національної безпеки України		
Тема 3 Державне управління безпекою життєдіяльності та охороною праці. Організаційно-функціональна структура захисту населення на виробництві і у побуті. 1. Державне управління безпекою в Україні. 2. Поняття про надзвичайні ситуації. Види НС. 3. Структурно-функціональна схема державного управління безпекою та захистом у НС в Україні	2	Практичне заняття №3 Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві і відшкодування шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням здоров'я 1) вивчити організацію і порядок розслідування нещасних випадків на виробництві; 2) розрахувати відшкодування шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням ним трудових обов'язків на підприємстві.	4	1,2,3,4, 6,8
Тема 4. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки. 1. Природні стихійні лиха. 2. Причини і наслідки техногенних аварій. 3. Соціально-політичні небезпеки	2	Практичне заняття №4 Розпізнавання та ранжування небезпек 1. Система “людина - життєве середовище” як об'єкт вивчення БЖД 2. Види небезпек	4	3,4,6
Тема 5. Управління безпекою та охороною праці на підприємствах готельної та ресторанної індустрії. 1. Органолептична оцінка небезпек. Види аналізаторів. 2. Інструментальна оцінка небезпек. 3. Комплексна оцінка небезпек. Поняття про ризик.	-	Практичне заняття №5 Оцінка індивідуального ризику загибелі від невиробничих факторів на території Полтавської області 1. Виконати розрахунок динаміки небезпечних факторів. 2. Виконати оцінку індивідуального ризику загибелі на території Полтавської області. 3. Зробити висновок про ймовірні причини високого ризику смерті	2	3,4,10,13

<p>Тема 6. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці 2. Загальні підходи до визначення умов праці. 3. Мікроклімат виробничих приміщень. Повітря робочої зони. 4. Освітлення виробничих приміщень. 5. Шум та вібрації. 	2	<p style="text-align: center;">Практичне заняття №6</p> <p style="text-align: center;">Основи гігієни праці</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювати Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» зі змінами та доповненнями. 2. Опрацювати методику «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». 3. Опрацювати методичні рекомендації для проведення атестації робочих місць за умовами праці. 	2	1,2,4,9
<p>Тема 7. Основи виробничої безпеки. Поняття про виробничий травматизм.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні вимоги до технологічного обладнання та процесів. Основи ергономіки. 2. Дія електроструму, електромагнітного випромінювання на людину. 3. Нещасні випадки на виробництві. Виробничий травматизм. 	2	<p style="text-align: center;">Практичне заняття №7</p> <p style="text-align: center;">Організація роботи з охорони праці</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методи аналізу стану травматизму та професійних захворювань 2. Методи розслідування нещасних випадків 3. Планування заходів з охорони праці у підрозділах. 	8	1,2,4,9
<p>Тема 8. Основи пожежної профілактики на виробничих і невиробничих об'єктах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про пожежу, її причини та наслідки. 2. Методи та засоби виявлення та гасіння пожежі. 3. Шляхи запобігання пожежі. 	2	<p style="text-align: center;">Практична робота №8</p> <p style="text-align: center;">Первинні засоби пожежогасіння. План евакуації з приміщення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити будову та принцип роботи вогнегасника. 2. Здійснити вибір типу та необхідної кількості вогнегасників. 3. Розрахувати можливий час евакуації людей з приміщення. 4. Намалювати схематичний план евакуації з виробничого приміщення. 	8	1,2,5,9

<p>Тема 9. Перша допомога при невідкладних станах, травмах, нещасних випадках на виробництві та у побуті.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аптечка першої допомоги. 2. Загальне поняття про невідкладні стани, травми, нещасні випадки. 3. Перша допомога при кровотечах. 4. Перша допомога при переломах, вивихах. 5. Реанімаційні заходи. Перша допомога при враженні блискавкою, електрострумом. 6. Перша допомога при отруєнні. 7. Перша допомога при опіках і обмороженнях, непритомності. 	2	<p style="text-align: center;">Практична робота №8</p> <p>Перша допомога при невідкладних станах, травмах, нещасних випадках на виробництві та у побуті</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перша допомога при кровотечах. 2. Перша допомога при переломах, вивихах. 3. Реанімаційні заходи. Перша допомога при враженні блискавкою, електрострумом. 4. Перша допомога при отруєнні. 5. 7. Перша допомога при опіках і обмороженнях, непритомності. 	8	8,10,11
	16		32	

5. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

У структурі навчального навантаження студента при вивченні дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» самостійна робота розглядається як один з основних компонентів навчальної діяльності. Обсяг самостійної роботи з курсу складається з обов'язкових та вибіркового завдань. Обов'язковими завданнями є:

- написання творчої роботи (реферату, есе чи аналітичного огляду публікацій) на задану тему.
- виконання письмових домашніх завдань (задач);
- підготовка до практичних занять з написанням конспекту, термінологічного словника до відповідних тем;

Самостійна робота може виконуватись у бібліотеці, в комп'ютерному класі, в домашніх умовах. Основним критерієм оцінювання результатів обов'язкових завдань самостійної роботи студента є активність на практичних заняттях; захист творчої роботи під час практичного заняття чи ІКР викладача; точність і повнота виконання домашнього завдання з заданої теми (підготовка конспекту, розв'язання задач, кросвордів); результат виконання поточної модульної роботи, тестів. Для самостійної роботи студентам пропонується для опрацювання відповідна наукова, навчальна література, назви сайтів, періодичні видання.

Однією з форм самостійної роботи є виконання індивідуальних (вибіркових) завдань, які передбачають створення умов для найповнішої реалізації творчих можливостей студентів і мають на меті поглиблення, закріплення набутих знань шляхом проведення власних наукових досліджень. Такі завдання можуть бути реалізовані у вигляді:

- виступу з доповіддю на наукових студентських конференціях і семінарах;
- підготовці публікацій у наукових, науково-популярних виданнях;
- виконання завдань в рамках дослідницьких проектів кафедри.

До виконання наукової роботи залучаються лише кращі студенти, які мають відмінні успіхи за результатами поточного контролю. Оцінювання індивідуальної наукової роботи студентів здійснюється шляхом нарахування додаткових балів.

6. МЕТОДИКА АКТИВІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в

готельній та ресторанній індустрії» використовуються різноманітні методи і прийоми активізації пізнавальної діяльності (Табл.6.1).

Таблиця 6.1. Навчальні технології, що застосовуються для активізації процесу навчання студентів з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

Назва теми	Навчальні технології для активізації пізнавальної діяльності студентів
Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці	Лекція з використанням мультимедійного обладнання.
Тема 2. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві та у побуті. Міжнародні стандарти безпеки.	Конкурс виконаних індивідуальних навчально-дослідних завдань.
Тема 3. Державне управління безпекою життєдіяльності та охороною праці. Організаційно-функціональна структура захисту населення на виробництві і у побуті.	Лекція з використанням мультимедійного обладнання. Тестування. Практична робота з використанням картографічного матеріалу та ресурсів інтернет.
Тема 4. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки.	Лекція з використанням мультимедійного обладнання. Тестування.
Тема 5. Методи аналізу та оцінки небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек	. Практична робота з використанням роздавального матеріалу. Розв'язування ситуаційних задач. Демонстрація приладів для вимірювання параметрів середовища (дозиметр, шумомір, люксметр)
Тема 6. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії	Лекція з використанням мультимедійного обладнання.
7. Основи виробничої безпеки. Поняття про виробничий травматизм	Конкурс виконаних індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором).
Тема 8. Основи пожежної профілактики на виробничих і невиробничих об'єктах.	Практична робота з вимірювання параметрів вогнегасників, графічною побудовою та описом можливих ситуацій.
Тема 9. Перша допомога при невідкладних станах, травмах, нещасних випадках на виробництві та у побуті.	Тестування з тем самостійного вивчення.

7. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання знань студентів майже усіх спеціальностей і напрямів підготовки з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона

праці в готельній та ресторанній індустрії» здійснюється на основі результатів нарахування балів за виконання навчальних завдань, поточної модульної роботи (ПМР) та результатів складання іспиту. Навчальні досягнення студента з усіх видів виконуваних робіт (теоретична підготовка, практичні роботи, самостійна робота) оцінюються кількісно, а підсумкові оцінки формуються як за національною шкалою, так і за шкалою ECTS. Підсумкова оцінка є сумою балів, одержаних за окремі форми навчальної діяльності: поточне тестування, оцінка за виконання практичних робіт, оцінка за самостійну роботу та виконання індивідуального завдання, бали за поточну модульну роботу.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, або експрес-тестування, яке дозволяє перевірити рівень засвоєння знань попередньої лекції і присутність на занятті.

При проведенні практичних занять – контроль здійснюється при перевірці правильності розв'язання окремими студентами біля дошки та кожним студентом в зошиті комплексу практичних задач. Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою рефератів інших творчих завдань (презентації, конспекту); результатів розв'язання розрахункових завдань. Поточна успішність студентів за виконання навчальних видів робіт на навчальних заняттях і за виконання завдань самостійної роботи оцінюються за допомогою національної шкали оцінок.

Контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи (ПМР), здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу Open Test, або письмової аудиторної роботи. Оцінювання знань студентів при виконанні ПМР здійснюється за 100-бальною шкалою.

Переведення 100-бальної шкали оцінювання в 4-х бальну, національну шкалу та шкалу за системою ECTS для фіксації в нормативних документах університету здійснюється у порядку наведеному у таблиці 7.1.

Таблиця 7.1. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали – коефіцієнт мотивації (до 10 % від загальної підсумкової оцінки).

Таблиця 7.2. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	2.Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	20
	3.Проведення роботи серед населення по пропаганді здорового способу життя, популяризації нових методів та засобів забезпечення безпеки	10
Науково-дослідна	1.Участь в наукових гуртках	5
	2.Участь в конкурсах студентських робіт: міжвузівських, всеукраїнських	20 30
	3.Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, або міжнародних	10 20 30
	4.Підготовка публікації в засобах масової інформації по проблемам забезпечення безпеки людини	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

При викладанні навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії» використовується загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

- Мультимедійні презентації усіх лекцій у програмі Power point;

9. ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

9.1. Перелік інформаційних джерел

Основна:

1. 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.
2. Основи охорони праці. Підручник / О.І. Запорожець, О.С. Протоєрейський, Г.М. Франчук.– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264с.
3. Безпека життєдіяльності: підручник /О.І.Запорожець, Б.Д.Халмурадов, В.І. Прилепко та ін.. –К.:Центр учбової літератури, 2013.-448 с.
4. Зеркалов Д.В. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Навч. посіб. / – К.: Основа, 2016. - 267 с.
5. Основи охорони праці. Охорона праці в галузі: Навчальні завдання до лабораторних робіт і самостійної підготовки студентів усіх спеціальностей / Бичков М.Ф., Данченко Л.О, Молчанова Н.Ю., Оберемок В.М. Навчально-методичне видання. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2003. – 225 с.
6. Безпека життєдіяльності: навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів усіх напрямів підготовки за КМСОНП ПУЕТ / В.Г.Смирнова, С.А. Дикань. – Полтава: ПУЕТ, 2013.- 64 с.

Допоміжна:

7. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. - К.: Університет "Україна", 2009. - 295 с.
8. Катренко Л. А., Кіт Ю. В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: Навч. посіб. - Суми: Університетська книга, 2009. - 540 с.
9. Михайлюк В.О., Халмурадов Б.Д. Цивільна безпека: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2008, - 158 с.

10. Заплатинський В.М. Основи кримінологічної безпеки сучасного бізнесу: Навч. посібник. – К.: КДТЕУ, 2000. – 141 с.
11. Халмурадов Б.Д. Безпека життєдіяльності. Перша допомога в надзвичайних ситуаціях: Навч. посіб. - К.-Центр навчальної літератури, 2006.-138 с.
12. Зеркалов Д.В. Безпека професійної діяльності. Монографія. – К.: Основа, 2014. – 1082 с.
13. Бегун В.В., Науменко І.М. Безпека життєдіяльності (забезпечення соціальної, техногенної та природної безпеки). – К.: УАНП „Фенікс”, 2004. – 328 с.

Internet-джерела

14. Державна служба України з питань праці. <http://dsp.gov.ua/>
15. Кабінет Міністрів України <http://www.kmu.gov.ua/>.
16. Міністерство освіти і науки України <http://www.mon.gov.ua>, www.osvita.com.
17. Міністерство екології та природних ресурсів України <http://www.menr.gov.ua/>.
18. Державна служба України з надзвичайних ситуацій. <http://dsns.gov.ua/>.
19. Рада національної безпеки і оборони України. <http://www.rainbow.gov.ua/>.
20. Постійне представництво України при ООН. <http://www.uamission.org/>.
21. Державна служба України з безпеки на транспорті (Укртрансбезпека) <http://www.dsbt.gov.ua/>
22. Міжнародна організація праці <http://www.ilo.org/global/lang--en/index.htm>

9.2. Перелік складових навчально-методичного комплексу

1. Навчальна програма.
2. Навчальні завдання для практичних занять.
3. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів.
4. Пакети комплексних контрольних завдань (робіт) та критерії їх оцінювання.
5. Пакет тестів для студентів денної та заочної форми навчання.
6. Модульний контроль (поточні модульні роботи).
7. Питання для підготовки до ПМК (заліку).
8. Тематика науково-дослідної роботи студентів
9. Навчально-методичне видання «Безпека життєдіяльності»: навчальні завдання для виконання практичних робіт та самостійної роботи студентів».