

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві  
Кафедра загальної екології, радіобіології та безпеки життєдіяльності

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан економічного факультету

\_\_\_\_\_ Андрій МУЗИЧЕНКО

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2026 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри охорони праці  
та біотехнічних систем у тваринництві  
протокол № 9 від «18» травня 2026 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Василь ХМЕЛЬОВСЬКИЙ

**СХВАЛЕНО**

та на засіданні кафедри загальної екології,  
радіобіології та безпеки життєдіяльності  
Протокол № 9 від 14.05. 2026 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Алла КЛЕПКО

**РОЗГЛЯНУТО**

Гарант ОПП Готельно-ресторанна  
справа

\_\_\_\_\_ Лариса ГОПКАЛО

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Економічний факультет

Розробники: Поліщук В.М., докт. техн. наук, професор

Кудрявицька А.М., канд. с.-г. наук, доцент

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра охорони праці та біотехнічних систем у тваринництві  
Кафедра загальної екології, радіобіології та безпеки життєдіяльності

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Декан економічного факультету

\_\_\_\_\_ Андрій МУЗИЧЕНКО

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ**

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Економічний факультет

Розробники: Поліщук В.М., докт. техн. наук, професор

Кудрявицька А.М., канд. с.-г. наук, доцент

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

Дисципліна "Безпека життєдіяльності та охорона праці" має на меті формування у студентів компетенцій, 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 об'єктах готельно- ресторанного бізнесу, а також формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку.

Завдання вивчення дисципліни передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях. Засвоївши дисципліну «Безпека праці та життєдіяльності» студенти повинні володіти сукупністю загальнокультурних та професійних компетенцій з питань безпеки життєдіяльності у відповідних напрямках підготовки для вирішення професійних завдань, пов'язаних із гарантуванням збереження життя та здоров'я персоналу об'єктів готельно- ресторанного бізнесу в умовах небезпечних ситуацій.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Обов'язкова за рекомендацією вченої ради університету	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	1	1
Семестр	2	1
Лекційні заняття	30 год.	4 год.

Практичні, семінарські заняття	30 год.	8 год.
Лабораторні заняття	- год.	- год.
Самостійна робота	60 год.	108 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета:** надання знань, умінь, здатностей (компетенцій) для здійснення ефективної професійної діяльності в готельно-ресторанній сфері шляхом забезпечення оптимального управління безпекою життєдіяльності та охороною праці на підприємствах (об'єктах господарської діяльності), формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки життєдіяльності та охорони праці на робочих місцях.

Завдання вивчення дисципліни передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог в готельно-ресторанній справі щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях. Засвоївши дисципліну «Безпека життєдіяльності та охорона праці» майбутні бакалаври повинні володіти сукупністю загальнокультурних та професійних компетенцій з питань безпеки життєдіяльності та охорони праці у відповідних напрямках підготовки для вирішення професійних завдань, пов'язаних із гарантуванням збереження життя та здоров'я персоналу в умовах небезпечних і надзвичайних ситуацій.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни "Безпека життєдіяльності та охорона праці": «Риторика та психологія спілкування», «Антикорупція і доброчесність», «Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки».

### ***Набуття компетентностей:***

#### **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

#### **спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування з метою їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 23. Розробляти власні проєкти підприємств готельно-ресторанного господарства та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з метою досягнення їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці в готельно-ресторанній сфері</b>												
Тема 1. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 1	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 2. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 2	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 4. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Атестація робочих місць за умовами праці в готельно-ресторанній сфері.	6	2	2	-	-	2	6,75	0,25	0,5	-	-	6
Тема 4. Основи пожежної безпеки в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27</b>
<b>Змістовий модуль 2. Безпека виконання технологічних процесів та робіт в готельно-ресторанній сфері</b>												
Тема 5. Електробезпека в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	7,75	0,25	0,5	-	-	7
Тема 6. Захист від дії статичної електрики і блискавкозахист в готельно-ресторанній сфері	6	2	2	-	-	2	6,75	0,25	0,5	-	-	6
Тема 7. Перша домедична допомога,	18	2	2	-	-	14	7,75	0,25	0,5	-	-	7

частина 1													
Тема 8. Перша домедична допомога, частина 2	6	2	-	-	-	4	7,75	0,25	0,5	-	-	-	7
Разом за змістовим модулем 2	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	-	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>27</b>
Змістовий модуль 3. Принципи забезпечення безпеки життєдіяльності													
Тема 9. Основні положення з безпеки життєдіяльності	12	4	3	-	-	5	10,5	0,5	1	-	-	-	9
Тема 10. Соціально – психологічні чинники забезпечення безпеки	9	2	2	-	-	5	9,75	0,25	0,5	-	-	-	9
Тема 11. Техногенні небезпеки	10	2	3	-	-	5	9,75	0,25	0,5	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 3	<b>31</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>27</b>
Змістовий модуль 4. Організаційно-функціональна структура та методологія безпеки													
Тема 12. Соціально – психологічні основи забезпечення безпеки людини	14	3	4	-	-	7	15,5	0,5	1	-	-	-	14
Тема 13. Правове забезпечення та управління безпекою життєдіяльності	15	3	4	-	-	8	14,5	0,5	1	-	-	-	13
Разом за змістовим модулем 4	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	-	-	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>27</b>
Усього годин	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-	-	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-	-	-	<b>108</b>

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Категорійно-понятійний апарат з БЖД, таксономія небезпек.	3
2	Кількісна оцінка небезпеки	3
3	Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рос-лин, об'єкти економіки.	3
4	Людина - відкрита біоенергетична та духовно-інформаційна система.	3
5	Типові моделі психофізіологічних реакцій людей у випадку екстремальних ситуацій	3
6	Техногенні небезпеки та їхні наслідки.	3
7	Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики.	3
8	Соціальні та психологічні фактори ризику	3
9	Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови	3

	імовірнісних моделей виникнення НС.	
10	Менеджмент безпеки, організаційно-функціональна структура захисту населення та АТО у НС.	2
11	Управління силами та засобами ОГ під час НС.	1

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація навчання з охорони праці в готельно-ресторанній сфері	2
2	Порядок розслідування та обліку нещасних випадків на виробництві	2
3	Законодавство щодо безпеки в готельно-ресторанній сфері	2
4	Забезпечення первинними засобами пожежогасіння виробничих підрозділах готельно-ресторанної сфери	2
5	Забезпечення працівників готельно-ресторанної сфери засобами індивідуального захисту	2
6	Методи оцінення параметрів мікроклімату на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2
7	Переміщення постраждалих від нещасного випадку	2
8	Ризик як кількісна оцінка небезпеки Практичне заняття №1 Статистична оцінка небезпечних і шкідливих чинників для життя людини	2
9	Природні небезпеки Практичне заняття №2. Визначення рівня метеочутливості людини	1
10	Біологічні небезпеки. Практичне заняття №3 Інфекційні захворювання. Епідемії. Пандемії. Імунітет. Правила поведінки населення при проведенні ізоляційно-обмежувальних заходів.	2
11	Типові моделі психофізіологічних реакцій людей у випадку екстремальних ситуацій Практичне заняття №3 Визначення психофізіологічних властивостей людини та вплив їх на безпеку	2
12	Пожежна безпека Практичне заняття. №4 Аналіз небезпеки під час роботи зі шкідливими та вибухопожежонебезпечними речовинами	2
13	Хімічна безпека. Практичне заняття №7. Екологічна оцінка ризику. Визначити екологічну оцінку ризику застосування пестицидів у різних кліматичних зонах України	2
14	Соціальні та психологічні фактори ризику Лабораторне заняття №7. Соціальне середовище. Визначення	2

	типів поведінки особистості у конфліктній ситуації	
15	Нещасні випадки невиробничого характеру. Практичне заняття №8. Розслідування нещасних випадків невиробничого характеру	0,5
16	Управління силами та засобами цивільного захисту під час надзвичайних ситуацій. Практичне заняття №9. Кількісна характеристика надзвичайних ситуацій	0,5
	Разом	30

### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи раціональної організації праці в готельно-ресторанній сфері	3
2	Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці в готельно-ресторанній сфері	2
3	Раціоналізація режимів праці і відпочинку в готельно-ресторанному бізнесі	2
4	Пожежна безпека в готелях і закладах громадського харчування	4
5	Охорона праці в готелях і закладах громадського харчування	3
6	Гігієна та санітарія в готельно-ресторанній справі	3
7	Алгоритми надання першої домедичної допомоги на виробництві та в побуті	4
8	Алгоритми надання першої домедичної допомоги при контакті з представниками тваринного і рослинного світу	4
9	Критерії переходу небезпечної події у НС, одиниці виміру показників класифікаційної ознаки НС та їхні порогові значення у природному середовищі, виробничій, транспортній та інших сферах життєдіяльності....	2
10	Ідентифікація та оцінювання рівня небезпеки за допомогою імовірнісних структурно-логічних моделей, застосованих у відповідній галузі господарювання....	2
11	Регіональний комплекс природних загроз. Методи виявлення їхніх вражаючих факторів, номенклатура та одиниці виміру.	3
12	Небезпечні події на транспорті та аварії на транспортних комунікаціях. Вимоги до транспортування небезпечних	4

	речовин. Маркування небезпечних вантажів з небезпечними речовинами	
13	Гідродинамічні об'єкти і їхнє призначення. Причини виникнення гідродинамічних небезпек (аварій). Хвиля прориву та її вражаючі фактори. Вимоги до розвитку і розміщення об'єктів гідродинамічної безпеки.	2
14	Джерела радіації та одиниці її вимірювання. Класифікація радіаційних аварій за характером дії і масштабами.	3
15	Класифікація небезпечних хімічних речовин за ступенем токсичності, здатності до горіння, впливом на організм людини	3
16	Класифікація суб'єктів господарювання і адміністративно-територіальних одиниць за хімічною безпекою.	3
17	Аналіз аварійних ситуацій під час технологічного тероризму. Антитерористичні критерії оцінки уразливості та підвищення стійкості роботи об'єктів підвищеної безпеки.	3
18	Розподіл підприємств, установ та організацій за ступенем ризику їхньої господарської діяльності щодо забезпечення безпеки та захисту населення і територій від НС. Управління безпекою через порівняння витрат та отриманих вигод від зниження ризику.	4
19	Система управління безпекою та захистом у НС в галузі, як складова державної системи, її місце і значення в системі управління функціонуванням галузі.	3
20	Сутність і особливості оперативного управління за умов виникнення НС	3
	Разом	60

#### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);

#### 7. Методи навчання :

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;

- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму

## 8.Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці в готельно-ресторанній сфері		
Практична робота 1. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 1	Виконання практичної роботи 1. Опрацювання курсу в Elearn	10
Практична робота 2. Законодавча база безпеки праці в готельно-ресторанній сфері України, Частина 2	Виконання практичної роботи 2. Опрацювання курсу в Elearn	10
Практична робота 3. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Атестація робочих місць за умовами праці в готельно-ресторанній сфері.	Виконання практичної роботи 3. Опрацювання курсу в Elearn	15
Практична робота 4. Основи пожежної безпеки в готельно-ресторанній сфері	Виконання практичної роботи 4 Опрацювання курсу в Elearn	15
Самостійна робота 1	Виконання самостійної роботи за обраною темою	20
Модульна контрольна робота 1.	На основі матеріалу тем 1-4	30
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
Змістовий модуль 2. Безпека виконання технологічних процесів та робіт в готельно-ресторанній сфері		
Практична робота 1. Електробезпека в готельно-ресторанній сфері	Виконання практичної роботи 1. Опрацювання курсу в Elearn	15
Практична робота 2. Захист від дії статичної електрики і блискавкозахист в готельно-ресторанній сфері	Виконання практичної роботи 2. Опрацювання курсу в Elearn	15
Практична робота 3. Перша домедична допомога, частина 1	Виконання практичної роботи 3. Опрацювання курсу в Elearn	15
Практична робота 4. Перша домедична допомога, частина 2	Виконання практичної роботи 4 Опрацювання курсу в Elearn	15
Самостійна робота 2	Виконання самостійної роботи за обраною темою	10
Модульна контрольна робота 2.	На основі матеріалу тем 1-4	30

<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
Змістовий модуль 3. Принципи забезпечення безпеки життєдіяльності		
Практична робота 1 Основні положення з безпеки життєдіяльності	Виконання практичної роботи 1. Опрацювання курсу в Elearn	<b>10</b>
Практична робота 2 Соціально – психологічні чинники забезпечення безпеки	Виконання практичної роботи 2. Опрацювання курсу в Elearn	<b>20</b>
Практична робота 3 Техногенні небезпеки	Виконання практичної роботи 3. Опрацювання курсу в Elearn	<b>20</b>
Самостійна робота 3	Виконання самостійної роботи за обраною темою	20
Модульна контрольна робота 3.	На основі матеріалу тем 1-3	30
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
Змістовий модуль 4. Організаційно-функціональна структура та методологія безпеки		
Практична робота 1 Соціально – психологічні основи забезпечення безпеки людини	Виконання практичної роботи 1. Опрацювання курсу в Elearn	<b>15</b>
Практична робота 2 Правове забезпечення та управління безпекою життєдіяльності	Виконання практичної роботи 2. Опрацювання курсу в Elearn	<b>15</b>
Самостійна робота 4	Виконання самостійної роботи за обраною темою	40
Модульна контрольна робота 4	На основі матеріалу тем 1-2	30
<b>Всього за модулем 4</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M1 + M2+M3+M4)/4*0,7 \leq 70</math></b>	
<b>Екзамен</b>	<b>30</b>	
<b>Всього за курс</b>	<b>(Навчальна робота + екзамен) <math>\leq 100</math></b>	

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедайннів та перескладання</b>	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу

<b>Політика щодо відвідування</b>	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)
-----------------------------------	--

## 9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5043>); <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2266>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### Підручники і навчальні посібники:

1. Voinalovych O.V. Occupational safety and health: study guide. K.: National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, 2023. 221 p.
2. Khmelovskyi V.S., Bratishko V.V., Marchyshina Ye.I. Occupational safety and health in industry: study guide. K.: National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine. 2023. 454 p.
3. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри): навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2021. 204 с.
4. Білько Т.О., Марчишина Є.І. «Occupational and life safety (Безпека праці і життєдіяльності)». К. Центр учбової літератури. 2021. 428 с.
5. Хмельовський В.С., Марчишина Є.І., Білько Т.О., Мотрич М.М., Скібчик В.І. Охорона праці. К. Центр учбової літератури. 2021. 594 с.
6. Войналович О.В., Марчишина Є.І. Охорона праці в галузі (працезахоронні ділові ігри). К. Центр учбової літератури. 2021. 204 с.
7. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі: навч. посібник. К. Центр учбової літератури. 2020. 375 с.
8. Войналович О.В., Голопура С.М.. Охорона праці в галузі (організаційно-технічні аспекти). Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2020. 250 с.
9. Калівошко М. Ф., Поліщук В. М. Екологічна безпека транспортних засобів: навчально-методичний посібник. К.: НУБіП України, 2020. 538 с.
10. Войналович О.В., Марчишина Є.І., Мотрич М.М. Охорона праці в галузі: навч. посібник. К. Центр учбової літератури. 2020. 375 с.
11. Боголюбов В.М., Клименко М.О., Мельник Л.Г., О.О.Ракоїд, Соломенко Л.І. Стратегія сталого розвитку: підручник. К.: НУБіПУ, 2018. 446 с.

12. Левченко О.Г., Землянська О.В., Праховнік Н.А., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності та цивільний захист: підручник. К.: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 267 с.

13. Мелех Л.В. Безпека життєдіяльності та охорона праці: навч. посібник. Львів: Львів. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 219 с.

14. Грибан В.Г., Фоменко А.Є., Казначєєв Д.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці: підручник. Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 219 с.

15. Піскунова Л.Е, Кудрявицька А.М., Зубок Т.О.- Навчальний посібник.- Безпека життєдіяльності та охорона праці: – Київ: ЦП «Компринт», 2024. – 384 с.

### **Методична література**

1. Поліщук В. М. Організація навчання з охорони праці. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 24 с.

2. Поліщук В. М. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків на виробництві. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 56 с.

3. Войналович О.В., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Забезпечення працівників АПК засобами індивідуального захисту та спецодягом. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 44 с.

4. Войналович О.В., Голопура С.М., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Методи оцінення параметрів мікроклімату на виробництві. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 24 с.

5. Войналович О.В., Голопура С.М., Воронцова Н.Є., Поліщук В.М. Забезпечення первинними засобами пожежогасіння виробничих підрозділів АПК. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Основи охорони праці" для студентів сільськогосподарських вищих навчальних закладів 3-4 рівнів акредитації освітнього ступеня „Бакалавр”. К.: НУБіП України, 2021. 32 с.

6. Піскунова Л.Е. Робочий зошит для практичного вивчення дисципліни Безпека праці та життєдіяльності студентами денної та заочної форми навчання. Київ, 2022. 110 с.

7. Піскунова Л.Е. Методичні рекомендації для вивчення та проведення практичних робіт з дисципліни Безпека праці та життєдіяльності студентами денної та заочної форми навчання. Київ, 2019. 101 с.

8. Piskunova L., Bondar V. Labor safety and vital activity for students of English groups: Workbook of course. Kyiv. 2019, 202 p.

9. Piskunova L. Bondar V. Labor safety and life protection: Study guide. Kyiv. 2020, 306 с.

10. Piskunova L., Zubok T. Safety of work and Life: Training manual for the discipline. Kyiv. 2021. 219 p.

11. Piskunova L.E., Zubok T.O. GUIDELINES FOR STUDYING AND CONDUCTING PRACTICAL WORK IN THE DISCIPLINE SAFETY OF WORK AND LIFE: study guide. K.: COMPRINT. 2021. 134 p.

### **Інформаційні ресурси**

1. Конституція України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>.

2. Про охорону праці: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>.

3. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14#Text>.

4. Кодекс законів про працю України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>.

5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>.

6. Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці: затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 442 від 1 серпня 1992 р. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/442-92-%D0%BF#Text>

7. Методичні рекомендації для проведення атестації робочих місць за умовами праці: затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 41 від 1 вересня 1992 р. [Електронний ресурс]. URL: [https://vk24.ua/regulations\\_and\\_jurisprudence/rekomendacii/metodicni-rekomendacii-dla-provedenna-atestacii-robocih-misc-za-umovami-praci](https://vk24.ua/regulations_and_jurisprudence/rekomendacii/metodicni-rekomendacii-dla-provedenna-atestacii-robocih-misc-za-umovami-praci)

8. ДСНтаП. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу: наказ Міністерства охорони здоров'я України № 248 від 08.04.2014 р. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>

9. Про екстрену медичну допомогу: Закон України [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5081-17#Text>