

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_ /Н.А.Хромцева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2023 г.**

Программа учебной дисциплины разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 августа 2014 года № 1001), базовый уровень подготовки и примерной программой учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности ФГУ «ФИРО».

Организация - разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум».

Разработчик: В.В. Шиклин - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ Л.В.Желонкина

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Безопасность жизнедеятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному учебному циклу.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины - вооружить обучающихся теоретическими знаниями и практическими умениями в области обеспечения личной и общественной безопасности, необходимых для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

### *В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам .

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста .

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:**

**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

ПК 1.1..Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи .

ПК 1.3. . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ПК 3.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами .

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий



разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей..

#### **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

#### **Личностные результаты программы воспитания**

ЛР 1 Осознать себя гражданином и защитником великой страны

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины, виды учебной работы.

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	22
теоретические занятия	46
контрольные работы	–
лабораторные работы	–
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
реферативная работа	8
домашняя работа	6
работа с конспектом	20
работа с информационными источниками	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, теоретических и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Осваиваемые ОК , ПК и формируемые ЛР
		ОЧНО	ЗАОЧНО	
<b>Раздел 1: Гражданская оборона.</b>		<b>38</b>	<b>38</b>	
Тема -1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-2,4-6 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	Основные цели и задачи учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (БЖ). Роль дисциплины в процессе освоения основной профессиональной деятельности. Основные термины и определения: среда обитания, природные и техногенные факторы окружающей среды, производственная среда, опасные зоны и рабочее место, безопасность, стихийные бедствия и чрезвычайные ситуации, экологическая безопасность.	2	2	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения их реализации.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа с информационными источниками: конспект; подготовка реферата	2	2	
Тема -1.2. Организация гражданской обороны	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-2, 6-7, 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3
	Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	2	
	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2		

	<b>Практические занятия №1</b>			ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>№ 1.</b> Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	проработка конспекта, выполнение заданий по учебнику.	2	6	
Тема- 1.3. Защита населения и территории при стихийных бедствиях	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 2-7,9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при стихийных явлениях.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Составить алгоритм действий населения при получении извещения о эвакуации.	2	4	
Тема- 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 2-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.6 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.5
	Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Проработка конспекта, выполнение заданий по учебнику.	2	2	
Тема- 1.5 Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 2-7,9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5
	Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития	2		

	событий и оценки последствий при техногенных ЧС.			ЛР 1
	Защита при авариях (катастрофах) на радиационноопасных объектах.			
	<b>Практические занятия №2</b>			
	<b>№ 2.</b> Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, применение первичных средств пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Составить реферативное сообщение по теме: «Организация работы на производстве по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях».	2	6	
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных ЧС.	2		ОК 2-7,9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Подготовка реферата по теме «Организация частичной и полной санитарной обработки».	2	4	
Тема 1.7. Обеспечение безопасности при	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Обеспечение безопасности при эпидемии.	2		ОК 2-7,9 ПК 1.1-1.3

неблагоприятной социальной обстановке.	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Прогнозирование развития событий и оценка последствий в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.			ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику. Подготовка сообщения по теме «Действия заложников при появлении признаков силового освобождения».	6	4	
<b>Раздел 2. Основы военной службы.</b>		<b>64</b>	<b>64</b>	
Тема 2.1. Вооруженные силы на современном этапе.	<b>Содержание учебного материала</b> Состав и организационная структура Вооруженных Сил. Основы военной службы и обороны государства. Виды Вооружённых Сил и рода войск. Перечень военно-учетных специальностей и, самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Воинские звания. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Применение профессиональных знаний в ходе исполнении обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке. Порядок прохождения военной службы. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	10		ОК 2-5,7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> проработка конспектов, проанализировать комплектование ВС и основные моменты порядка призыва	2	10	
Тема 2.2. Уставы	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2	ОК 2-5,7

Вооруженных Сил РФ.	Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина.			ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>Практические занятия №3</b>	2		
	<b>№ 3.</b> Караульная служба – обязанности и действия часового.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	10	
проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику, изучение общевоинских уставов ВС РФ				
Тема 2.3. Строевая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	2		ОК 2-3,6-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6.1-6,5 ЛР 1
	Строй и управления ими.			
	<b>Практические занятия №4, №5, №6</b>	6		
	<b>№ 4</b> Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении.			
	<b>№ 5</b> Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.			
	<b>№ 6</b> Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. Построение и отработка движения походным строем.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	10	
Проработка конспектов, повторить элементы строя				
Тема 2.4. Огневая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	2		ОК 2--7 ПК 1.1-1.3
	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения			

	состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности родственные специальностям СПО. Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.			ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	<b>Практические занятия №7 №8</b>	2		
	<b>№ 7.</b> Практическое выполнение неполной разборки и сборки автомата.			
	<b>№ 8.</b> Принятие положение для стрельбы подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Правила выполнения упражнения стрельбы из оружия Практическая стрельба.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	10	
	проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику. Ознакомится с ТТХ современных видов вооружений.			
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь.	<b>Содержание учебного материала</b>	6		ОК 2-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	Общие сведения о ранах, осложнения раны, способах остановки кровотечения и обработки раны. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.			
	Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.			
	Первая помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая помощь при отравлениях. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.			
	Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током и утоплении. Доврачебная помощь при клинической смерти.			
	<b>Практические занятия №9, №10, №11</b>			
	<b>№ 9</b> Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	2	
	<b>№ 10</b> Наложение шины на место перелома, транспортировка пострадавшего.	2		
<b>№ 11</b> Реанимационные мероприятия. Отработка на тренажере прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере	2			



	непрямого массажа сердца.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	10	
	проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику.			
Тема. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	<b>Содержание учебного материала</b>	2		ОК 2-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5,1-5,2 ПК 6,1-6,5 ЛР 1
	Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		10	
				Дифференцированный зачет
Итого часов аудиторных занятий		68		
Итого часов самостоятельных (внеаудиторных) занятий		34		
Всего часов максимальной нагрузки		102		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности», тира для стрельбы из пневматического оружия, полосы препятствий.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов по всем разделам программы;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- туристическое снаряжение и оборудование для ориентирования на местности и карте;
- комплект новых учебников «Безопасность жизнедеятельности»;
- приборы радиационной и химической разведки, индивидуальные средства обеззараживания;
- учебные макеты: гранат, мин, АКМ, гильз, убежища, ПРУ;
- пневматические винтовки и пистолеты;
- печатные издания «Служу России», «ОБЖ».
- комплекты армейского обмундирования, шансовый инструмент;
- армейские погоны и знаки различия.

##### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер (с программным обеспечением);
- принтер;
- доступ Интернет;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места учащихся;
- методические пособия, информационное обеспечение на электронных носителях.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- 1.Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)
- 2.Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7
- 3.Гопкалитовый патрон ДП-5В
- 4.Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
- 5.Респиратор Р-2

- 6.Индивидуальный противохимический пакет (И1П1-8, 9, 10, 11)
- 7.Ватно-марлевая повязка
- 8.Противопыльная тканевая маска
- 9.Медицинская сумка в комплекте
- 10.Носилки санитарные
11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)
12. Бинты марлевые
13. Бинты эластичные
14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые
- 15.Индивидуальные перевязочные пакеты
- 16.Косынки перевязочные
- 17.Ножницы для перевязочного материала прямые
- 18.Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
- 19.Шинный материал (металлические, Дитерихса)
- 20.Огнетушители порошковые (учебные)
- 21.Огнетушители пенные (учебные)
- 22.Огнетушители углекислотные (учебные)
- 23.Устройство отработки прицеливания
- 24.Учебные автоматы АК-74
- 25.Винтовки пневматические
- 26.Комплект плакатов по Гражданской обороне
- 27.Комплект плакатов по Основам военной службы

**Технические средства обучения:**

- 1.Аудио-, видео-, проекционная аппаратура;
- 2.Войсковой прибор химической разведки (ВПХР) ;
- 3.Рентгенметр ДП-5В;
- 4.Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. В.Ю.Мирюков Безопасность жизнедеятельности Москва 2016г.

### Дополнительные источники:

1. Семехин Ю.Г. Управление безопасностью жизнедеятельностью: уч. пособие. – Ростов на Дону. Феникс. 2019г.
2. В.Н.Николенко Первая доврачебная медицинская помощь. «Академия» 2019г.
3. Сергеев В.С. Защита населения и территорий в чрезвычайных 14 ситуациях. – 3-е изд.; переработанное. и доп. – Москва: Академический Проект, 2019г.
4. Уставы ВС РФ 2014г.
5. ФЗ № 35 от 28.06.2014 г. «О противодействии терроризму».

### Интернет-ресурсы:

1. [http\\www.morehod.ru](http://www.morehod.ru)
2. [http\\www.mariners.narod.ru](http://www.mariners.narod.ru)
3. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
4. [http\\www.netharbour.ru](http://www.netharbour.ru)
5. [http\\www.moryak.biz.ru](http://www.moryak.biz.ru)
6. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
7. [http\\www.randewy.ru](http://www.randewy.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятия, выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование защита проекта и т.д.). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на дифференцированном зачете, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательной организацией и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными организациями создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел(тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<b>Умения:</b>		
Раздел 1 Темы 1.2-1.7	организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Выполнить организационные мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 1 Темы 1.4	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Выполнить организационные мероприятия по профилактике снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 1 Тема 1.2	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Выполнить нормативные требования по использованию СИЗ;	Сдача нормативов, практические занятия.
Раздел 1 Тема 1.5	применять первичные средства пожаротушения;	Уметь использовать первичные средства пожаротушения;	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных

			задач.
Раздел 2 Тема 2.1	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Выполнить ориентировку в военно-учетных специальностях и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос, практические занятия. оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Тема 2.1	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Найти применение профессиональным знаниям в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 2 Тема 2.2	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Найти и продемонстрировать способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Устный опрос, практические занятия, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Тема 2.5	оказывать первую помощь пострадавшим;	Выполнить оказание первой помощи пострадавшим	Тестирование, практические занятия.
	<b>Знания:</b>		
Раздел 1 Тема 1.5	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Выразить понятие устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Тема 1.1	основные виды потенциальных	Выразить понятие потенциальных	Устный опрос, тестирование,

	опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Тема 2.1	основы военной службы и обороны государства;	Выразить понятия об основах военной службы и обороны государства	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 1 Темы 1.1-1.2	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Выразить понятия об основных задачах мероприятиях гражданской обороны	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Тема 1.2	способы защиты населения от оружия массового поражения;	Выразить понятия о способах защиты населения от ОМП	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 1 Тема 1.5	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Выразить понятия о мерах пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 2 Тема 2.1	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Выразить понятия об организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Темы 2.1; 2.4	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Выразить понятия о видах вооружения и военной техники, состоящих на вооружении ВС.	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.

Раздел 2 Тема 2.1	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Выразить понятия о применении полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Тема 2.5	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Выразить понятия о порядке и правилах оказания первой помощи пострадавшим	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
	<b>Общие компетенции:</b>		
Раздел 1 Темы 1.1-1.2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Выразить понятия о сущности и социальной значимости своей будущей профессии и проявлении к ней устойчивого интереса	Устный опрос, практические занятия, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Раздел 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выполнить организационные мероприятия по организации собственной деятельности и выбора типов и методов, способов выполнения профессиональных задач	Практические занятия, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Тема 1.3-1.7 Раздел 2	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Найти и продемонстрировать способы принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
Раздел 1 Тема 1.3-1.7 Раздел 2	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь осуществить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.



Раздел 1 Темы 1.3-1.7 Раздел 2 Темы 2.1-2.2, 2.5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.3-2.5	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Показать умение работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Практические занятия, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 1 Темы 1.2-1.7 Раздел 2 Темы 2.1-2.4	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Показать умение брать на себя ответственность за работу членов коллектива(подчиненных), за результат выполнения заданий.	Практические занятия, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками.
Раздел 2 Темы 2.5	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Показать умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Устный опрос, тестирование, оценивание самостоятельной работы с информационными источниками
Раздел 1 Раздел 2 Тема 2.5	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Показать умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Тестирование, практические занятия, оценка решений ситуационных задач.
	<b>Профессиональные компетенции:</b>		
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Показать умение работы с мясом для приготовления кулинарной продукции.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Показать умение работы с рыбой для приготовления сложных кулинарных изделий.	Оценивание самостоятельной работы

	продукции		
Раздел 2 Темы 2.4	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Показать умение работы с птицей для сложных кулинарных продукции.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 2 Темы 2.4	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Показать умение работы со сложными и легкими холодными закусками	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 2 Темы 2.3-2.4	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Показать умение работы со сложными и легкими холодными закусками из мяса и рыбы.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Показать умение работы со сложными и легкими холодными соусами.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Показать умение работы по приготовлению супов.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Показать умение работы по приготовлению сложных горячих соусов..	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Показать умение работы по приготовлению сложных блюд из овощей и грибов..	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 2 Темы 2.2	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Показать умение работы по приготовлению сложных блюд и рыбы, мяса и птицы.	Оценивание самостоятельной работы

Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Показать умение в приготовлении хлебобулочных изделий.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Показать умение в приготовлении сложных кондитерских изделий.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Показать умение в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 2 Темы 2.4	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Показать умение в приготовлении сложных отделочных кондитерских изделий	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 2 Темы 2.3	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Показать умение в приготовлении сложных холодных десертов.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Показать умение в приготовлении сложных горячих десертов.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Показать умение в планировании.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Показать умение в планировании работы исполнителей.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Показать умение работы с коллективом.	Оценивание самостоятельной работы

Раздел 1 Раздел 2 Темы 2.1-2.2	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Показать умение определять риски выполнения работ исполнителями.	Оценивание самостоятельной работы
Раздел 1,2,3	ЛР 1. Осознать себя гражданином защитником страны	Проявить себя как гражданин и защитник страны	Педагогическое наблюдение