

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность среднего профессионального
Образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор Филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания
«Экопродукт»
Т.И.Александрова



СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева



г.о.Электросталь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

обладать **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цель дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми 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 работающих 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 притехногенных 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 неё 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов
- самостоятельная работа обучающихся – 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
(Доклад «Техносфера - источник негативных факторов», доклад «Комфортные условия труда», Презентация: «Последствия при техногенных ЧС», Презентация: «Современные и перспективные СИЗ», Реферат: «Приборы РХБЗ их роль», Реферат: «Защита продуктов и воды от заражения», Доклад: «Санитарная обработка людей», Презентация: «Необходимость наличия у РФ армии», Реферат: «Сохранение и укрепление здоровья в/служащих», Доклад: «Обязанности дневального по роте», Доклад: «Часовой и его неприкосновенность», Презентация: «История развития огнестрельного оружия», Презентация: «Инженерные заграждения», Реферат: «Символы воинской чести», Доклад: «Значение дисциплины в решении боевых задач», Подготовка к зачет)	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1.	Содержание учебной дисциплины: ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	34	ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК6.1, 6.2, 6.5
Тема 1.1.	Государственная система обеспечения безопасности населения (ГРАЖДАНСКАЯ ОБОРОНА)	7	ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК6.1, 6.2, 6.5
1	Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ. Человек – среда обитания. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристики. Биологическое оружие и его характеристики СИЗ. Средства коллективной защиты.	13	ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1 – 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5
	Практические занятия:		
1	Негативные факторы техносферы	1	
2	Модель поведения при различных ЧС (хлор, аммиак, радиация)	2	
3	Подбор и правила применения СИЗ: противогаз, ОЗК, Л-1, рабочая одежда.	3	
4	Пользование приборами РХБЗ.	2	
5	Организация проведения эвакуационных мероприятий	1	
6	Способы выживания в различных ЧС	1	
7	Основы пожарной безопасности	3	
	Самостоятельная работа обучающихся:	14	
	«Техносфера - источник негативных факторов», «Комфортные условия труда», «Последствия при техногенных ЧС», «Современные и перспективные СИЗ», «Приборы РХБЗ их роль», «Защита продуктов и воды от заражения», «Санитарная обработка людей».	68	
Раздел 2.	Основы военной службы	13	ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4 ПК 6.1, 6.2, 6.5
Тема 2.1	Содержание учебного материала	35	
1	Введение. Меры безопасности при проведении стрельб и других практических занятий. Военская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Размещение и быт военнослужащих Суточный наряд. Организация караульной службы. Огневая подготовка. Тактическая подготовка. Контрольный срез по: «Основы военной службы»	8	ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1 – 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5
	Практические занятия		
1	Огневая подготовка (стрельба из пневматической винтовки, разборка-сборка АКМ,)	5	
2	РХБЗ (Применение защитных костюмов Л-1, ОЗК, противогаса)	4	
3	Тактическая подготовка	2	
4	Строевая подготовка	3	
5	Физическая подготовка (Комплекс гимнастических упражнений №1 и №2)	6	
6	Уставы		
7	Военно-медицинская подготовка (Способы обезвреживания , переноски раненых, наделение противогаса на раненого в зоне заражения)		
	зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Образовательные технологии

Информационно – коммуникационная технология
Технологии уровневой дифференциации
Групповые технологии
Технология личностно-ориентированного обучения
Здоровьесберегающая технология

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности:

 посадочные места по количеству обучающихся;
 рабочее место преподавателя;

 комплект учебно-методической документации

Оборудование учебного кабинета:

1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
2. Общевоинской 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 (ИПП-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)

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». - М.: «Академия», 2017 - 288 с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». - М.: «Академия», 2017 - 144 с.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.school-obz.org>
- <http://www.grandars.ru/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti>
- <http://www.pedsovet.su/dir>

Дополнительные источники:

Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. – М., 2010.

Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).

Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ.ред. А.Т.Смирнова. – 6-е изд. – М., 2009.

Уголовный кодекс

Интернет-ресурсы:

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

www.mil.ru (сайт Минобороны).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований и приёма нормативов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обладать общими компетенциями:	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка практических занятий
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
Обладать профессиональными компетенциями:	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p style="text-align: right;">ПК 2.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Экспертная оценка самостоятельной работы</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства исполнителями.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Экспертная оценка самостоятельной работы</p>

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
Умения:	
1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Экспертная оценка самостоятельной работы
2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Тестирование, экспертная оценка практических занятий
3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	Устный опрос в рамках текущего контроля, экспертная оценка практических занятий
4. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы
5. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Экспертная оценка практических занятий (в ходе дня призывника)
6. Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Тестирование
7. Оказывать первую помощь пострадавшим;	
Знания:	
1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	Тестирование
2. Основные виды потенциальных опасностей и последствия в профессиональной деятельности, быту, на дорогах, принципы снижения вероятности их реализации.	Устный опрос в рамках текущего контроля
3. Основы военной службы и обороны государства	Экспертная оценка на практическом занятии
4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	Контрольный опрос в рамках текущего контроля
5. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Экспертная оценка самостоятельной работы
6. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;	Устный опрос в рамках текущего контроля
7. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	Экспертная оценка на практическом занятии
8. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	
9. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	