

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

СОДЕРЖАНИЕ		Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.
- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.
- 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 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 профессиям СПО.
- Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.
- Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1	Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и в быту		11		
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного характера	Содержание учебного материала		3		
	1	Понятие и цели БЖД	1	О.3 с.3-5	1
	2	Понятие о ЧС, классификация природных опасностей	1	О.3 с.23-29	1
	Самостоятельная работа №1 Составление конспекта по теме: Вероятности возникновения ЧС природного характера в Крыму		1		3
Тема 1.2 Чрезвычайные ситуации техногенного характера	Содержание учебного материала		2		
	3	Понятие ЧС техногенного характера	1	О.3 с.11-23	1
	Самостоятельная работа №2 Составление конспекта по теме: Возможные ЧС, на предприятиях общественного питания		1		3
Тема 1.3 Виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание учебного материала		3		
	4	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения их реализации	1		1
	5	Принципы снижения реализации потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту	1		1
	Самостоятельная работа №3 Составление конспекта по теме: Средства защиты от опасных и вредных производственных факторов на предприятиях питания		1		3
Тема 1.4 Пожарная безопасность во всех сферах человеческой деятельности	Содержание учебного материала		3		
	6	Причины пожаров в профессиональной деятельности и в быту. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре	1	О.3 с.45-51	1
	7	Практическое занятие № 1 Применение первичных средств пожаротушения	1	М.У. к пр.з.№1	2
Раздел 2	8	Практическое занятие № 1 Применение первичных средств пожаротушения	1	М.У. к пр.з.№1	2
	Медицинские знания при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.		6		
Тема 2 Оказание первой помощи пострадавшим	Содержание учебного материала		6		
	9	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1	О.3с.92-107	1
	10	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1	О.3с.92-107	1

	11	Практическое занятие №2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим	1	М.У. пр.з.№2 к	2
	12	Практическое занятие №2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим	1	М.У. пр.з.№2 к	2
	13	Практическое занятие №3 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим	1	М.У. пр.з.№3 к	2
	14	Практическое занятие №3 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим	1	М.У. пр.з.№3 к	2
Раздел 3	Основы обороны государства и воинская обязанность.		9		
Тема 3.1 Вооруженные силы Российской Федерации защитники Отечества	Содержание учебного материала		2		
	15	Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны	1	О.4 с.160-164	1
	16	Способы защиты населения от оружия массового поражения	1	О.4 с.174-178	1
Тема 3.2 Символы воинской чести	Содержание учебного материала		2		
	17	Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы	1	О.1 с.	1
	18	Ордена и медали Вооруженных Сил Российской Федерации	1	О.1 с.	1
Тема 3.3. Воинская обязанность	Содержание учебного материала		3		
	19	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке	1	О.3с.157-170	1
	Самостоятельная работа №4 Составление конспекта по теме: Воинская дисциплина.		1		3
	Самостоятельная работа №5 Составление конспекта по теме: Воинские звания. Военная форма одежды		1		3
Тема 3.4 Особенности военной службы	Содержание учебного материала		2		
	20	Правовые основы военной службы	1	О.3 с.115-122	1
	21	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности родственные профессиям СПО	1	О.4 с.212-238	1
Раздел 4	Основы здорового образа жизни		14		
Тема.4 здорового жизни	Основы образа жизни		14		
	22	Здоровье и здоровый образ жизни	1	О.2 с.15-18	1
	23	Практическое занятие №4	1	М.У. к пр.з.	2

		Здоровый образ жизни человека – необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества		№4	
24		Практическое занятие №4 Здоровый образ жизни человека – необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества	1	М.У. к пр.з. №4	2
25		Основы семейного права в Российской Федерации	1	О.2 с.46-51	1
26		Права и обязанности родителей	1	О.2 с.46-51	1
27		Конвенция ООН «О правах ребенка»	1	Н.15	1
28		Социальная роль женщины в современном обществе	1	О.2 с.42-46	1
29		Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка	1	О.2с.280-284	1
30		Вредные привычки	1	О.2 с.30-39	1
31		Профилактика вредных привычек	1	О.2 с.30-39	1
32		Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика	1	О.2с.278-280	1
33		Практическое занятие №5 Овладение способами бесконфликтного общения	1	М.У. к пр.з.№5	2
34		Практическое занятие №5 Овладение способами бесконфликтного общения	1	М.У. к пр.з.№5	2
		Самостоятельная работа №6 Составление конспекта по теме: Основы семейного права в Российской Федерации. Конвенция ООН «О правах ребенка».	1		3
35		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
36		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1		
Всего:			42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-6-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-288 с.
2. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-10-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2019.-368 с.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 6-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
4. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень, издательство «Просвещение».- Просвещение, 2018.-351
5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.–320с.
6. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
3. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-208 с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Электронные издания:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
- 2.Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
13. Семейный кодекс РФ
14. Конвенция ООН «О правах ребёнка»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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 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 профессиям СПО -Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы -Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	-Полнота ответов -Точность формулировок, -Не менее 75% правильных ответов -Актуальность темы -Адекватность результатов поставленным целям -Адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса -тестирования -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (тестирование)
Умения: -Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям - оценка заданий для самостоятельной работы

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 профессии -Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией -Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы -Оказывать первую помощь пострадавшим.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	(презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий). Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачёта
---	--	---

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	3.29 ПК 3.30 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	