

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск-Камчатский,
2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности
разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04
Пекарь (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Чернышов Виктор Сергеевич, преподаватель-организатор
ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 799 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

проведение профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применение первичных средств пожаротушения;

ориентирование в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;

оказание первой помощи пострадавшим;

изучение принципов 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;

ориентирование в основных видах потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

понимание основ военной службы и обороны государства;

ориентирование в задачах и основных мероприятиях гражданской обороны, способах защиты населения от оружия массового поражения;

овладение мерами пожарной безопасности и правилами безопасного поведения при пожарах;

понимание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.

Данная программа способствует формированию общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Данная программа способствует формированию профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью

тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 68 часа;

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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:	
теоретическое обучение	47
практические занятия	21
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Глава 1. Теоретические основы предметной области знаний «Безопасность жизнедеятельности»			
Содержание учебного материала:		6	
1	1. Цели и задачи изучаемой дисциплины §1.1	1	1
2	2. Основные понятия безопасности жизнедеятельности §1.2	1	1
3	Практическое занятие № 1: Системы безопасности жизнедеятельности §1.3	1	2
Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 2. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации			
Содержание учебного материала:		7	
4	1. Нормативные документы и правовые акты §2.1	1	1
5	2. Федеральные и региональные программы обеспечения безопасности жизнедеятельности §2.2	1	1
6	3. Международные организации, обеспечивающие безопасность §2.4	1	1
7	Практическое занятие № 2: Система обеспечения безопасности в Российской Федерации §2.3	1	2
Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций			
Содержание учебного материала:		7	
8	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.1	1	1
9	2. Организационная структура Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.2	1	1
10	3. Органы управления Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.3	1	1
11	Практическое занятие № 3: Силы и средства Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.4	1	2
Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 4. Социальные и психологические основы безопасности			
Содержание учебного материала:		10	
12	1. Структура безопасности личности §4.1	2	1

	13	2. Социальная безопасность личности §4.2	2	1
	14	3. Психологические основы безопасности личности §4.3	2	1
	15	Практическое занятие № 4: Травматический стресс — симптомы, особенности протекания, первая помощь §4.4 Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях §4.5	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 5. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		9	
	16	1. Общие понятия, классификации §5.1	1	1
	17	2. Природные пожары §5.5	1	1
	18	3. Геофизические опасные явления §5.2	1	1
	19	4. Геологические опасные явления §5.3	1	1
	20	5. Гидрологические опасные явления §5.4	1	1
	21	Практическое занятие № 5: Метеорологические и агрометеорологические опасные явления §5.6	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 6. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		17	
	22	1. Общие понятия, классификация §6.1	2	1
	23	2. Транспортные аварии и катастрофы §6.2	2	1
	24	3. Пожары и взрывы §6.3	1	1
	25	4. Аварии с выбросом (угрозой выброса) и распространением облака аварийно-химически опасных веществ §6.4	2	1
	26	5. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ §6.5	2	1
	27	6. Обрушение зданий и сооружений §6.6	2	1
	28	7. Гидродинамические аварии §6.7	2	1
	29	Практическое занятие № 6: Действия населения при угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера §6.8	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	1
Глава 7. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		8	
	30	1. Социальная безопасность §7.1	2	1
	31	2. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным	2	1

		признакам §7.2		
	32	3. Виды чрезвычайных ситуаций социального характера §7.3	1	1
		Самостоятельная работа обучающихся	3	1
Глава 8. Экологическая безопасность				
		Содержание учебного материала:	6	
	33	1. Составляющие компоненты экологической безопасности §8.2	2	1
	34	Практическое занятие № 7. Экологические проблемы человечества §8.3 Правовые основы экологической безопасности §8.4 Экологический мониторинг §8.5	1	2
		Самостоятельная работа обучающихся	3	1
Глава 9. Информационная безопасность				
		Содержание учебного материала:	11	
	35	1. Информация §9.1	2	1
	36	2. Информационная безопасность §9.2	2	1
	37	Практическое занятие № 8 Информационные опасности и угрозы §9.3 Источники угроз в сфере информационной безопасности §9.4 Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации §9.5 Информационные войны §9.6 Информационный терроризм §9.7 Информационные перегрузки §9.8 Информационная зависимость §9.9	4	2
		Самостоятельная работа обучающихся	3	1
Глава 10. Гражданская оборона				
		Содержание учебного материала:	4	
	38	1. Гражданская оборона в современных условиях §10.1	2	1
	39	Практическое занятие № 9 Защитные сооружения гражданской обороны §10.3 Использование средств индивидуальной защиты §10.2 Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль §10.3	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся	3	1
Глава 11. Здоровый образ жизни как основа безопасности жизнедеятельности				
		Содержание учебного материала:	5	

	40	1. Понятие о здоровье, общее состояние здоровья §11.1	2	1
	41	Практическое занятие № 10 Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг §11.2 Здоровый образ жизни как модель поведения и как первичная профилактика социальных отклонений §11.3 Формирование ценностных установок и мотивации §11.4	2	2
Самостоятельная работа обучающихся			1	1
Глава 12. Первая помощь				
Содержание учебного материала:			10	
	42	Практическое занятие № 11 Структура и объем первой помощи. Порядок вызова скорой медицинской помощи §12.1 Первая помощь при травматическом шоке §12.2 Первая помощь при кровотечениях §12.3 Первая помощь при ранах §12.4 Первая помощь при переломах костей §12.5	2	2
	43	Практическое занятие № 12 Первая помощь при ожогах §12.6 Первая помощь при обморожениях §12.7 Первая помощь при терминальных состояниях §12.8 Помощь при утоплении §12.9	2	2
	44	Практическое занятие № 13 Первая помощь при электротравме §12.10 Первая помощь при отравлении §12.11 Десмургия §12.12 Иммобилизация §12.13 Способы транспортировки пострадавших §12.14 Первая помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами §12.15 Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения §12.16	2	2
Самостоятельная работа обучающихся			3	1
Дифференцированный зачет			1	
ИТОГО			102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству учащихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оказание медицинской помощи», «Основы военной службы», «ЧС природного и техногенного характера»;
- стендовое оборудование;
- печатные пособия по основным разделам БЖ;
- фильтрующие противогазы ГП-5, ГП-7
- общевойсковые защитные комплекты -ОЗК-1
- прибор радиационной разведки;
- прибор химической разведки

Технические средства обучения:

- Компьютер АТТО – 1 шт.
- Проектор – 1 шт.
- Рабочее место преподавателя (стол + стул) – 1 шт.
- аудиовизуальные средства – схемы и рисунки к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности – М.: ОИЦ «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э. А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 336 с.
2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / [Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов]. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 176 с.
3. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. - М.: Просвещение, 2009. - 160 с.
4. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. - 7-е изд.- М.: Просвещение, 2009. - 303 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивание отчетов по выполнению практических работ. - Решение качественных и количественных задач. - Индивидуальный опрос. <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Фронтальный опрос. - Тестирование по теме. - Подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий. <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зачет

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и
дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1			

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от «23» мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469524	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.01.04 Пекарь (п. 7.14)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных
дисциплин,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-