

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

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

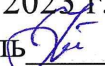
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**


**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных дисциплин,  
протокол №8  
от «11» мая 2023 г.  
Председатель  Е.В. Катырбаева

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчики:** Пархоменко Михаил Андреевич, преподаватель-организатор ОБЖ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>52</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>56</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина «**Основы безопасности жизнедеятельности**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «**Основы безопасности жизнедеятельности**» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие 1	Дисциплинарные 2
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</li> <li>- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>

<sup>1</sup> Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

<sup>2</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022г. № 732: для базового уровня изучения, для углубленного уровня изучения

	<ul style="list-style-type: none"><li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li><li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li><li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li><li>- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</li><li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li><li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li></ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.</li> </ul>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять их на практике;</li> <li>- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.</li> </ul>

	<p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- проявить интерес к различным сферам профессиональной деятельности, уметь совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт.</li> </ul>	<p>роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>- сформировать представления о роли России в современном мире;</p> <p>угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;</p> <p>прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны.</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>- сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения,</li> <li>- уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;</li> <li>- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им.</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать гражданскую позицию обучающегося как</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного</li> </ul>

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>активного и ответственного члена российского общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознать свои конституционные права и обязанности, уважать законы и правопорядок;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> </ul>	<p>поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</li> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и</li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul>	<p>обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</li> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</li> </ul>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</li> <li>- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми</li> </ul>

	<p>мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.</li> </ul>	<p>участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.</li> </ul>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- проявить активное неприятие вредных привычек и иных форм</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать</li> </ul>

<p>необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>причинения вреда физическому и психическому здоровью.</p>	<p>представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера.</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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

<p>для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<p>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</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,</p>	<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов,</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p>

<p>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,</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
--	---	---

<p>муки разнообразного ассортимента  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, 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</p>		
<p>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,</p>	<p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы</p>



<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
---	--	---

<p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>		
<p>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</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации</p>

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>72</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	60
практические занятия	12
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
<b>в т. ч.:</b>	
практические занятия	9
<b>Промежуточная аттестация контрольная работа</b>	<b>1</b>
<b>Итоговая аттестация контрольная работа</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 Особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала Опасность. Выявление и классификация опасностей на примере современной молодёжи.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия :</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку	2	

	<i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)		
Тема 1.2 Выявление опасности развития	Содержание учебного материала Опасность развития. Закон сохранения жизни. Нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения. Целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	2	
Тема 1.3. Выявление и описание опасности на дорогах	Содержание учебного материала Опасность на дорогах. Выявление опасностей для разных участников дорожного движения.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в	2	

	<p>определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах</p>		
Тема 1.4. Выявление и описание опасности в ситуации пожара в общественном месте	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Опасность пожара. Выявление и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте.</p>	2	ОК 04; ОК 07
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)</p>	2	
Тема 1.5 Терроризм.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07



Выявление и описание опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Терроризм, международный терроризм, террористический акт. Опасность ситуации захвата заложников в общественном месте. Выявление и описание опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах.		
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> Терроризма, международного терроризма, террористического акта. Опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	2	
Тема 1.6 Выявление и описание опасности на воде	Содержание учебного материала Опасности на воде. Выявление и описание опасностей в ситуациях на воде.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности на воде – это способность воды, мероприятий на воде, причинить вред человеку и материальным ресурсам. <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности на воде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия опасности пребывания на воде, при	2	

	<p>которых человеку и материальным ресурсам может быть нанесен вред</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуациях на воде (на примере реки, моря, океана, переохлаждение, путешествий на водных видах транспорта)</p>		
<b>Раздел 2</b> Методы оценки риска		<b>12</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема <b>2.1</b> Измерение опасности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Риски. Определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды. Меры по профилактике и защите от рисков.</p>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;</p> <p>- приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле</p>		
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07

Тема <b>2.2.</b> Оценка рисков на дорогах	Оценка риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист).		
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</i></p>	2	
Тема <b>2.3</b> Оценка рисков в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Оценка рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)		
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p>	2	

	<p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>		
Тема 2.4. Оценка риска реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС )	Содержание учебного материала Оценка риска захвата заложников/стрельбы в общественном месте. Вероятность наступления негативного события и определение тяжести его последствий.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать</p>	2	

	<p>вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>		
<p>Тема <b>2.5</b> Оценка рисков для здоровья в подростковом возрасте</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оценка рисков для жизни и здоровья подростков. Определение тяжести последствий.</p>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	<p>Практическое занятие</p>		
	<p><i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков</p>	2	
<p>Тема <b>2.6</b> Как оценить риск реализации ситуации на воде</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оценка рисков для жизни и здоровья человека и ущерба для материальных ресурсов в ситуациях на воде.</p>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<p>Комбинированное занятие</p>		
	<p><i>Понятие:</i> риск ситуации на воде</p>	2	

	<p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов водной среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск ситуаций на воде, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для человека и материальных ресурсов</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков в ситуациях на воде для жизни и здоровья человека и ущерба для материальных ресурсов</p>		
<b>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>		<b>11</b>	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема <b>3.1</b> Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала Защита от опасностей. Снижение негативного влияния источников опасностей. Выбор способов защиты от опасностей.	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> <b>Защита от опасностей</b> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия <b>опасностей</b> на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы <b>защитить</b> объект <b>от опасностей</b> , необходимо снизить негативное влияние источников <b>опасности</b> (сокращением значения риска и размеров <b>опасных зон</b> ), его выведением из <b>опасной</b> зоны; применением <b>экобиозащитной</b> техники и средств <b>индивидуальной защиты</b>	<b>2</b>	

	<p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов</p>		
Тема <b>3.2</b> Снижение рисков для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала Защита жизни и здоровья. Способы снижения уровня действия вредных факторов для здоровья.	<b>2</b>	ОК 3; ОК 04; ОК 08
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию</p>	2	

	<i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема <b>3.3</b> Защита от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала Защита жизни и здоровья участников дорожного движения. Способы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения.	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	2	
Тема <b>3.4.</b> Безопасное поведение в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала Защита жизни и здоровья в условиях пожара. Способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара. Применение средств пожаротушения и индивидуальной защиты.	<b>1</b>	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны,	2	



	<p>применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>		
Тема 3.5 Безопасное поведение в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте. Способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта.</p>	2	ОК 04; ОК 07
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>	2	

	<p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья человека при ситуации захвата заложников</p>		
Тема <b>3.6</b> Снижение риска наступления ситуации на воде	Содержание учебного материала Защита жизни и здоровья в ситуациях на воде. Меры защиты жизни и здоровья в условиях ситуации на воде.	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуациях на воде</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, моделей поведения) для защиты от опасностей на воде, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях ситуации на воде, необходимо подобрать доступные средства индивидуальной и коллективной защиты и модель поведения адекватно ситуации, сложившейся на воде</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья в ситуациях на воде в разных условиях (на реке, в море, океане, случаи переохлаждения, путешествия на водных видах транспорта)</p>	<b>2</b>	
Раздел <b>4</b> Основы военной службы		<b>12</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 08

Тема <b>4.1.</b> История создания Вооруженных Сил России	Вооруженные Силы России. Обеспечение безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.		
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
Тема <b>4.2</b> Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала Воинский учет. Обязательная подготовка к военной службе. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по призыву. Пребывание в запасе. Призыв на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе. Воинская обязанность в период военного времени. Военное положение в период мобилизации.	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема <b>4.3</b> Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг	Содержание учебного материала Психологические основы взаимодействия военнослужащих в коллективе. Совместная жизнедеятельность военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		

<p>бесконфликтного общения и саморегуляции</p>	<p><i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 4.4 Офицер РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования</p>	<p>Содержание учебного материала Офицерский состав. Порядок поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодекс чести Российского офицера.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01; ОК 2; ОК 06; ОК 08</p>
	<p>Комбинированное занятие <i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 4.5 Строевая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала Одиночная строевая подготовка и слаживание подразделений.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 04; ОК 06; ОК 08</p>
	<p>Практическое занятие <i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.</p>	<p>2</p>	

Тема <b>4.6</b> Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала Назначение и боевые свойства оружия. Меры безопасности при обращении с оружием и патронами. Неполная и полная разборка автомата.	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб.	<b>2</b>	
<b>Раздел 5</b> Основы медицинских знаний		<b>12</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема <b>5.1.</b> Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала Эпилепсия, инсульт, обморок, инфаркт, диабет, токсикологическое опьянение. Поведение и оказание первой помощи при состояниях вызванных нарушением сознания.	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях.	<b>2</b>	
Тема <b>5.2.</b> Первая помощь при неотложных	Содержание учебного материала Неотложные состояния. Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких.	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07

состояниях: закон и порядок оказания	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких	2	
<b>Тема 5.3.</b> Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала ДТП и ЧС на транспорте. Оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	
<b>Тема 5.4.</b> Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала Виды кровотечений, средства обеззараживания и дезинфекции. Оказание первой помощи при кровотечениях.	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	2	
<b>Тема 5.5.</b> Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала Экстремальные ситуации в природных условиях. Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности,	2	ОК 04; ОК 07

	Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.	2	
<b>Тема 5.6.</b> Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала Ожоги и их виды. Помощь при ожогах различных видов в профессиональной деятельности пекаря. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшим на производстве (в пекарне). Правила поведения при ЧС.	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов в профессиональной деятельности повара, кондитера. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшим на производстве (в столовой). Алгоритм поведения при ЧС.	2	
<b>*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Прикладной модуль:</b> <b>Раздел 1.</b> <b>Тема 1.1.</b> Выявление и описание опасности на рабочем месте	Содержание учебного материала Нормативно-правовые документы в обеспечении организации труда. Классификация опасностей. Источники опасностей и вредностей. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте.	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7.,

			2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1.,, 4.2.,4.3., 4.4., 4.5., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Экскурсия, фронтальное. Нормативно-правовые документы в обеспечении организации труда. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте.</p>		
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований:</p> <p>«Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний повара»</p> <p>«Анализ источников опасностей на разных технологических этапах выполнения поварских работ»</p> <p>«Анализ картины опасностей современной молодежи»</p> <p>«Создание презентации/видеоролика о травматизме/развития профессиональных заболеваний поваров»</p>		
<p><b>Прикладной модуль:</b></p> <p><b>Раздел 2.</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Оценка рисков на рабочем месте</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Возможные последствия опасностей по степени тяжести.</p> <p>Определение вероятности наступления опасностей.</p>	<b>2</b>	<p>ОК 01; ОК 02;</p> <p>ОК 04;</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4.,</p>



			2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1.,, 4.2.,4.3., 4.4., 4.5., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.
	<b>Практическое занятие</b> Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
	Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе повара в XIX, XX и XXI веках» «Оценка рисков профессиональных заболеваний повара»		
<b>Прикладной модуль:</b> <b>Раздел 3.</b> <b>Тема 3.1.</b> Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание учебного материала Роль правовых и нормативных документов в обеспечении безопасности труда. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Основные причины опасностей в производственной сфере повара. Возможные варианты расположения рабочей зоны и зоны пребывания работника. Организация рабочего места с учетом эргономических основ безопасности труда. Тяжесть и напряженность трудового процесса. Анализ профессиональных рисков. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Соблюдение санитарных норм и правил. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.	<b>2</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1.,, 4.2.,4.3., 4.4., 4.5., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.

	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Роль правовых и нормативных документов в обеспечении безопасности труда. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Основные причины опасностей в производственной сфере повара: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Возможные варианты расположения рабочей зоны и зоны пребывания работника. Организация рабочего места с учетом эргономических основ безопасности труда. Тяжесть и напряженность трудового процесса. Анализ профессиональных рисков. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Соблюдение санитарных норм и правил. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.</p>		
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований:</p> <p>«Индивидуальные средства защиты на производстве»</p> <p>«Сравнительный анализ безопасности на производстве в России и странах Европы (на выбор)»</p> <p>«Описание безопасного рабочего места повара»</p> <p>«Безопасные методы и приёмы выполнения работ на рабочем месте повара»</p>		
<p><b>Прикладной модуль:</b>  <b>Раздел 4.</b>  <b>Тема 4.1.</b> Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила размещения оборудования в военной столовой. Работа пекаря в полевых условиях.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 01; ОК 02;  ОК 04; ОК 06;  ОК 07  ПК 1.1., 1.2.,  1.3., 1.4., 2.1.,  2.2., 2.3., 2.4.,  2.5., 2.6., 2.7.,  2.8., 3.1., 3.2.,</p>

			3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1.,, 4.2.,4.3., 4.4., 4.5., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.
	<b>Практическое занятие</b> Ознакомление с правилами размещения оборудования в военной столовой. Работа повара в полевых условиях.		
	Примерные темы проектов/исследований: «Средства индивидуальной защиты в соответствии с нормами военнообязанных» «Правила эксплуатации теплового оборудования в воинской столовой» «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского и военного повара»		
<b>Прикладной модуль:</b> <b>Раздел 5.</b> <b>Тема 5.1.</b> Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание учебного материала Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.	<b>2</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 4.1.,, 4.2.,4.3., 4.4., 4.5., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.

	<p><b>Практическое занятие</b>          Практическое занятие с привлечением сотрудников МЧС России по Камчатскому краю, с применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.</p>		
	<p>Примерные темы проектов/исследований:          1. Анализ инструкций по технике безопасности на производстве с целью выявления видов травмирования.          2. Анализ нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для профессии Повар, кондитер.          4. Разработка обучающей презентации по правилам безопасного поведения при пожарах на производстве.          5. Разработка алгоритма оказания помощи на предприятии при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте).</p>		
	<b>Промежуточная аттестация по дисциплине контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	<b>Итоговая аттестация по дисциплине контрольная работа</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;

- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

- имитаторы ранений и поражений;

- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

- образцы средств пожаротушения (СП);

- макет автомата Калашникова;

- электронный стрелковый тренажер

#### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор;

- интерактивная доска

- выход в локальную сеть.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

### 3.2.1. Основные издания

1. Ким С.В., ОБЖ базовый уровень учебник. Москва: Вентана-Граф, 2019. - 397 с.
2. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 634 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15640-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520561>
3. Аюбов Э. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 10 класса. Базовый уровень / Э.Н. Аюбов, Д.З. Прищепов, М.В. Муркова, А.Ю. Тараканов. - Москва: Русское слово, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-533-01484-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374941/reading> - Текст: электронный.
4. Аюбов Э. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 11 класса. Базовый уровень / Э.Н. Аюбов, Д.З. Прищепов, М.В. Муркова, А.Ю. Тараканов. - Москва: Русское слово, 2021. - 304 с. - ISBN 978-5-533-01485-4. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374942/reading> - Текст: электронный.

### 3.2.2. Электронные издания

1. <http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ
2. <http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. <http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. <http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. <http://www.rostrud.gov.ru> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. <http://www.gospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
9. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
10. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности

11. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
12. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
14. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm>  
Автономное существование в природе – детям
16. <http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. <http://www.garant.ru> Справочная правовая система «Гарант»
18. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
21. <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование»
22. <http://ru.wikipedia.org> Энциклопедия Википедия

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.
2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.
4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.
5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 416 с.
6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.
7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/995045>
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе

образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. <https://new.znaniium.com/catalog/product/972438>

9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.

10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1087921> (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

15. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие  
Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

### **Программное обеспечение**

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);  
Foxit Reader – прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).



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

**Контроль и оценка** раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с <sup>3</sup> , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> <li>- Задание-эксперимент;</li>   <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> </ul>
ОК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4, 1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4, 2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5, 3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4, 5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li>   <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	

<sup>3</sup> Практико-ориентированное содержание

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> <li>- Задание-эксперимент;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно</p>	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> </ul>

<p>действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Задание-эксперимент;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> </ul>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4, 2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4, 5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>
<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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<p><b>Прикладной модуль</b> Р 1, Тема 1.1.; Р 2, Тема 2.1.; Р 3, Тема 3.1.; Р 4, Тема 4.1.; Р 5, Тема 5.1.</p>	

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<p>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</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих</p>	<p><b>Прикладной модуль</b>  Р 1, Тема 1.1.;  Р 2, Тема 2.1.;  Р 3, Тема 3.1.;  Р 4, Тема 4.1.;  Р 5, Тема 5.1.</p>	<p>- Кейс-задание;</p>

<p>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, 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</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> <li>- Задание-эксперимент;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,</p>	<p><b>Прикладной модуль</b>  Р 1, Тема 1.1.;</p>	

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Р 2, Тема 2.1.;</p> <p>Р 3, Тема 3.1.;</p> <p>Р 4, Тема 4.1.;</p> <p>Р 5, Тема 5.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li>   <li>- Задание-эксперимент;</li>   <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li>   <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li>   <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>
--	--	--

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>		
<p>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</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p><b>Прикладной модуль</b>  Р 1, Тема 1.1.;  Р 2, Тема 2.1.;  Р 3, Тема 3.1.;  Р 4, Тема 4.1.;  Р 5, Тема 5.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li>   <li>- Задание-эксперимент;</li>   <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li>   <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li>   <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Решение задач;</li> <li>- Тест-задание;</li> </ul>

<p>реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>- Защита работ прикладного модуля</p>
<p>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</p>	<p><b>Прикладной модуль</b>  Р 1, Тема 1.1.;  Р 2, Тема 2.1.;  Р 3, Тема 3.1.;  Р 4, Тема 4.1.;  Р 5, Тема 5.1.</p>	



ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
---	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**  
**В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы безопасности жизнедеятельности»**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
для студентов набора 2023 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 № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	<b>Тема 3.1. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте</b> Внесены следующие изменения: в содержание темы добавлены вопросы: Расположение рабочего места сотрудника. Организация рабочего дня сотрудника. Анализ профессиональных рисков предпринимателя. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям.	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об

		<ul style="list-style-type: none"><li>- - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца)</li><li>- Аналитические способности</li><li>- Умение видеть риски и возможности</li></ul>	инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»
--	--	---	---