

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»**

программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных
дисциплин, протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель Э Е.В. Марченко

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
О.Н. Толоконникова
от «28» августа 2024 г.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Пархоменко Михаил Андреевич, преподаватель-организатор ОБЗР

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - 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; - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.

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

² 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"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявить интерес к различным сферам профессиональной деятельности, уметь совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - 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 роли в сохранении психического и

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт. 	<p>физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли России в современном мире; <p>угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им.
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать гражданскую позицию обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознать свои конституционные права и обязанности, уважать законы и правопорядок; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества,

	<p>религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - 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; - 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.
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. 	<p>предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми 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; - 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; - 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.
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - проявить активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера.

<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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</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;</p> <p>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в</p>	<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
---	--	--

<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>		
--	--	--

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных</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>- 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>- 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

<p>закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- 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;</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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом</p>		

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</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>- 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>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации 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>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>		

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	55
практические занятия	3
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	6
Промежуточная аттестация контрольная работа	
Итоговая аттестация дифференцированный зачет	

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
Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»		4	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	Содержание учебного материала: Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Роль Российской Федерации в обеспечении устойчивости международного положения и опасности, связанные с ним. Смысл понятий «национальная безопасность», «национальные интересы», «угроза национальной безопасности», «обеспечение национальной безопасности», «устойчивое развитие», «внутренние опасности». Духовно нравственные ценности, культурные ценности, их значимость для обеспечения безопасности страны и ее граждан. Правовые основы и принципы обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. Роль личности, общества и государства в достижении стратегических национальных приоритетов.		
Тема 1.2 Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала: Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Роль Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Службы внешней разведки Российской Федерации и Росгвардии России в обеспечении национальной безопасности. Роль общественных институтов (школ, общественных и		

	волонтерских организаций) в предупреждении противоправной деятельности.		
Тема 1.3 Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<p>Содержание учебного материала: Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.</p> <p>Правовая основа защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Назначение, основные задачи и структура единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны. Действия при сигнале «Внимание всем!».</p>	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 1.4 Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	<p>Содержание учебного материала: Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности</p> <p>Угрозы военной безопасности Российской Федерации, значение обороны государства для мирного социально-экономического развития страны. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.</p>	1	ОК 04; ОК 07
Модуль № 2 «Основы военной подготовки»		11	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
Тема 2.1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	Содержание учебного материала: Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	1	ОК 04; ОК 07;

	Алгоритм выполнения строевых приемов в движении без оружия. Строевые приемы в движении без оружия.		
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	Содержание учебного материала: Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.	1	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Основные понятия общевойскового боя и видах маневра в бою. Виды боевых действий, оборона и наступление. Походный, предбоевой и боевой порядок подразделений. Алгоритм действий военнослужащего в бою.		
Тема 2.3 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	Содержание учебного материала: Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Риски нарушения правил и мер безопасности. Примеры нарушений правил и мер безопасности и их возможных последствий. Меры безопасности при проведении занятий по боевой подготовке и обращении с оружием. Способы удержания оружия, правила прицеливания и производства меткого выстрел.		
Тема 2.4 Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	Содержание учебного материала: Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.	1	ОК 04; ОК 07;
	Виды современного стрелкового оружия. Сравнение АК-74 и АК-12, характерные конструктивные особенности образцов стрелкового оружия. Информация о современных видах короткоствольного стрелкового оружия. Перспективы развития стрелкового оружия.		
Тема 2.5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях	Содержание учебного материала: История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07;

военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	Информация об истории возникновения и развития беспилотных авиационных систем. Представления о способах боевого применения БПЛА, АНПА, БЭК. Способы ведения разведки местности с помощью БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа.		
Тема 2.6 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	Содержание учебного материала: История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Информация об истории возникновения и развития радиосвязи. Рассказывают о назначении радиосвязи и требованиях, предъявляемых к ним. Формируют представления о видах, предназначении, тактико-технических характеристиках современных переносных радиостанций.		
Тема 2.7 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	Содержание учебного материала: Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Представление о местности как элементе боевой обстановки. Тактические свойства местности и его влияние на боевые действия войск. Характер сезонных изменений тактических свойств местности и их влиянии на действия войск.		
Тема 2.8 Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	Содержание учебного материала: Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Представление о шанцевом инструменте, порядке его сбережения и эксплуатации. Информация о порядке и сроках инженерного оборудования позиции отделения и окопа для стрелка. Алгоритм оборудования окопа для стрельбы из положения лежа.		
Тема 2.9 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	Содержание учебного материала: Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08

	<p>Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него.</p> <p>Информация об оружии массового поражения. Классификация и виды ядерных взрывов. Поражающие факторы ядерного взрыва, признаки применения отравляющих веществ и биологического оружия. Алгоритм действий при применении противником оружия массового поражения.</p>		
<p>Тема 2.10 Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина)</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах.</p> <p>Представление о видах ранений, получаемых на поле боя. Информация о порядке оказания первой помощи. Особенности оказания первой помощи в особых условиях. Состав и назначение средств оказания первой помощи. Представление об условных зонах оказания первой помощи. Характерные особенности «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Алгоритм действий в различных зонах оказания первой помощи.</p>	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
<p>Тема 2.11 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры</p> <p>Воинские должности. Порядок освоения воинских должностей. Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения (высшего и средне-профессионального профиля). Система военно-учебных центров при учебных заведениях высшего образования. Порядок подготовки офицерских кадров.</p>	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»		2	ОК 02; ОК 03; ОК 04;

			ОК 07; ОК 08
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала: Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Понятия «опасность», «безопасность», «риск (угроза)», «культура безопасности», «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Актуальные проблемы безопасности жизнедеятельности. Общие принципы безопасного поведения.		
Тема 3.2 Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Содержание учебного материала: Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.	1	ОК 3; ОК 04; ОК 08
	Понятия «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние поведения человека на его безопасность. Навыки оценки своих действий с точки зрения их влияния на безопасность. Суть риск-ориентированного подхода к обеспечению безопасности. Примеры реализации риск-ориентированного подхода на уровне личности, общества, государства.		
Модуль № 4 «Безопасность в быту»		5	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	Содержание учебного материала: Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.	1	ОК 04; ОК 07

	<p>Источники и классификация бытовых опасностей. Зависимость риска (угрозы) их возникновения от поведения человека. Права и обязанности потребителя, правила совершения покупок, в том числе в Интернете. Роль в совершении безопасных покупок. Риски возникновения бытовых отравлений, навыки их профилактики. Навыки первой помощи при бытовых отравлениях.</p>		
<p>Тема 4.2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту</p>	<p>Содержание учебного материала: Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.</p> <p>Риски получения бытовых травм. Взаимосвязь поведения и риска получить травму. Правила пожарной безопасности и электробезопасности, влияние соблюдения правил на безопасность в быту. Навыки безопасного поведения в быту при использовании газового и электрического оборудования. Навыки поведения при угрозе и возникновении пожара. Навыки первой помощи при бытовых травмах, ожогах, порядок проведения сердечно-легочной реанимации.</p>	3	ОК 04; ОК 07
<p>Тема 4.3 Безопасное поведение в местах общего пользования</p>	<p>Содержание учебного материала: Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.</p> <p>Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Влияние конструктивной коммуникации с соседями на уровень безопасности. Риски противоправных действий, навыки,</p>	1	ОК 04; ОК 07

	снижающие криминальные риски. Правила поведения при возникновении коммунальной аварии. Навыки взаимодействия с коммунальными службами.		
Модуль № 5 «Безопасность на транспорте»		5	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 5.1 Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала: История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Правила дорожного движения. Изменение правил дорожного движения в зависимости от изменения уровня рисков (риск-ориентированный подход). Риски для пешехода при разных условиях, навыки безопасного поведения. Влияние действий водителя и пассажира на безопасность дорожного движения. Права, обязанности, ответственность пешехода, пассажира, водителя. Знания и навыки необходимые водителю.		
Тема 5.2 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Содержание учебного материала: Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	1	ОК 01; ОК 02; ОК 03;
	Правила безопасного поведения при дорожно-транспортных происшествиях разного характера. Навыки оценки рисков и планирования своих действий на основе этой оценки. Навыки первой помощи, навыки пользования огнетушителем.		
Тема 5.3 Безопасное поведение на разных видах транспорта	Содержание учебного материала: Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;

	<p>транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.</p> <p>Источники опасности на различных видах транспорта. Правила безопасного поведения на транспорте. Примеры влияния поведения на безопасность. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации на различных видах транспорта.</p>		
Модуль № 6 «Безопасность в общественных местах»		5	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	<p>Содержание учебного материала: Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.</p> <p>Основные источники опасности в общественных местах. Общие правила безопасного поведения в общественных местах, характеризуют их влияние на безопасность. Навыки оценки рисков возникновения толпы, давки. Действия, которые минимизируют риски попадания в толпу, давку, и действия, которые позволяют минимизировать риск получения травмы в случае попадания в толпу, давку.</p>	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03;
Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	<p>Содержание учебного материала: Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек;</p>	1	ОК 04; ОК 06; ОК 08

	<p>человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека.</p> <p>Риски возникновения ситуаций криминального характера в общественных местах. Навыки безопасного поведения при проявлении агрессии. Навыки безопасного поведения для снижения рисков криминального характера. Риски потеряться в общественном месте. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.</p>		
<p>Тема 6.3 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта</p>	<p>Содержание учебного материала: Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.</p> <p>Правила пожарной безопасности в общественных местах. Особенности поведения при угрозе пожара и пожаре в общественных местах разного типа. Правила поведения при угрозе обрушения или обрушении зданий или отдельных конструкций. Правила поведения при угрозе совершения или совершении террористического акта в общественном месте.</p>	2	ОК 01; ОК 02; ОК 03;
Модуль № 7 «Безопасность в природной среде»		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
<p>Тема 7.1 Безопасность в природной среде</p>	<p>Содержание учебного материала: Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS).</p> <p>Источники опасности в природной среде. Особенности безопасного поведения при нахождении в природной среде, в том числе в лесу, на водоемах, в горах. Способы ориентирования на местности. Разные способы ориентирования, их особенности, преимущества и недостатки.</p>	1	ОК 06; ОК 08

<p>Тема 7.2 Выживание в автономных условиях</p>	<p>Содержание учебного материала: Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.</p> <p>Навыки безопасного поведения, минимизирующего риски потеряться в природной среде. Порядок действий, если человек потерялся в природной среде. Основные источники опасности при автономном нахождении в природной среде; способы подачи сигнала о помощи. Способы сооружения убежища для защиты от перегрева и переохлаждения, получения воды и пищи, правила поведения при встрече с дикими животными. Навыки первой помощи при перегреве, переохлаждении, отморожении; навыки транспортировки пострадавших.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 03; ОК 06; ОК 08</p>
<p>Тема 7.3 Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары</p>	<p>Содержание учебного материала: Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды.</p> <p>Природные чрезвычайные ситуации. Наиболее характерные риски для своего региона с учетом географических, климатических особенностей, традиций ведения хозяйственной деятельности, отдыха на природе. Применение принципов безопасного поведения (предвидеть опасность; по возможности избежать ее; при необходимости действовать) для природных чрезвычайных ситуаций. Причины и признаки возникновения природных пожаров. Влияние поведения человека на риски возникновения природных пожаров. Навыки безопасных действий при угрозе и возникновении природного пожара.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 04; ОК 06; ОК 08</p>
<p>Тема 7.4 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение</p>	<p>Содержание учебного материала: Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01; ОК 2; ОК 06; ОК 08</p>

вулканов, оползни, сели, камнепады	Называют и характеризуют чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Раскрывают возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий таких чрезвычайных ситуаций. Актуализируют знания о правилах безопасного поведения при чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами. Оценивают риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами для своего региона. Приводят примеры риск-ориентированного поведения.		
Тема 7.5 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	<p>Содержание учебного материала: Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами.</p> <p>Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами. Риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами для своего региона. Примеры риск-ориентированного поведения.</p>	1	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.6 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	<p>Содержание учебного материала: Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.</p> <p>Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий таких чрезвычайных ситуаций. Правила безопасного поведения при чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.</p>	1	ОК 04; ОК 06; ОК 08

	Риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами для своего региона.		
Тема 7.7 Экологическая грамотность и разумное природопользование	Содержание учебного материала: Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.	1	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Источники экологических угроз, влияние человеческого фактора на риски их возникновения. Значение риск-ориентированного подхода к обеспечению экологической безопасности. Навыки экологической грамотности и разумного природопользования.		
Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»		6	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала: Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика» и взаимосвязь между ними. Степень влияния биологических, социально-экономических, экологических, психологических факторов на здоровье. Значение здорового образа жизни и его элементов для человека.		
Тема 8.2 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	Содержание учебного материала: Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.	1	ОК 04; ОК 07
	Инфекционные заболевания, основные способы распространения и передачи инфекционных заболеваний. Навыки соблюдения мер личной		

	профилактики. Роль вакцинации в профилактике инфекционных заболеваний. Значение национального календаря профилактических прививок и вакцинации населения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, действия при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера (на примере эпидемии).		
Тема 8.3 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Содержание учебного материала: Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Наиболее распространенные неинфекционные заболевания (сердечно-сосудистые, онкологические, эндокринные и др.). Основные факторы риска их возникновения и степень опасности. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний (инсульт, сердечный приступ и др.). Роль образа жизни в профилактике и защите от неинфекционных заболеваний. Значение диспансеризации для ранней диагностики неинфекционных заболеваний, объясняют порядок прохождения диспансеризации.		
Тема 8.4 Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала: Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	1	ОК 04; ОК 07

	<p>Понятия «психическое здоровье» и «психологическое благополучие», их влияние на жизнь человека. Основные критерии психического здоровья и психологического благополучия. Факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья и психологического благополучия. Негативное влияние вредных привычек на умственную и физическую работоспособность, благополучие человека.</p>		
<p>Тема 8.5 Первая помощь пострадавшему</p>	<p>Содержание учебного материала: Первая помощь. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи.</p> <p>Состояния, в которых оказывается первая помощь, и мероприятиях первой помощи. Навыки применения алгоритма первой помощи. Навыки безопасных действий по оказанию первой помощи в различных условиях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно).</p>	<p>2</p>	<p>ОК 04; ОК 07</p>
<p>Модуль № 9 «Безопасность в информационном пространстве»</p>		<p>5</p>	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08</p>
<p>Тема 9.1 Безопасность в цифровой среде</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде</p> <p>Цифровая среда, ее влияние на жизнь человека. Понятия «цифровая среда», «цифровой след», «персональные данные». Опасности цифровой среды (цифровая зависимость; вредоносное программное обеспечение; сетевое мошенничество и травля; вовлечение в деструктивные сообщества; запрещенный контент), их характерные признаки. Навыки безопасных действий по снижению рисков и защите от опасностей цифровой среды.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 04; ОК 07; ОК 08</p>

<p>Тема 9.2 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения</p>	<p>Содержание учебного материала: Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.</p> <p>Смысл понятий «программное обеспечение», «вредоносное программное обеспечение». Классификация опасности, риски, источником которых является вредоносное программное обеспечение. Навыки безопасного использования устройств и программ.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 03;</p>
<p>Тема 9.3 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде</p>	<p>Содержание учебного материала: Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.</p> <p>Опасности, связанные с поведением людей в цифровой среде. Риски, связанные с коммуникацией в цифровой среде (имитация близких социальных отношений; травля; шантаж разглашением сведений; вовлечение в деструктивную, противоправную деятельность), способы их выявления и противодействия им. Навыки безопасной коммуникации в цифровой среде.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 03;</p>
<p>Тема 9.4 Достоверность информации в цифровой среде</p>	<p>Содержание учебного материала: Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений.</p> <p>Смысл и взаимосвязь понятий «достоверность информации», «информационный пузырь», «фейк». Навыки проверки достоверности,</p>	<p>1</p>	<p>ОК 04; ОК 07; ОК 08</p>

	легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам.		
Тема 9.5 Защита прав в цифровом пространстве	Содержание учебного материала: Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.	1	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Правовые основы взаимодействия с цифровой средой, навыки безопасных действий по защите прав в цифровой среде. Права, обязанности и ответственность граждан и организаций в информационном пространстве.		
Модуль № 10 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»		6	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 10.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала: Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Экстремизм и терроризм как угроза благополучию человека, стабильности общества и государства. Смысл и взаимосвязь понятий «экстремизм» и «терроризм». Признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность, навыки безопасных действий при их обнаружении.		
Тема 10.2 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала: Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Методы и виды террористической деятельности. Уровни террористической опасности, навыки безопасных действий при их объявлении. Навыки безопасных действий при угрозе (обнаружение бесхозных вещей, подозрительных предметов и др.) и совершении		

	террористического акта (подрыв взрывного устройства; наезд транспортного средства; попадание в заложники и др.), проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала: Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	2	ОК 02; ОК 07; ОК 08
	Правовые основы, структура и задачи государственной системы противодействия экстремизму и терроризму. Права, обязанности и ответственность граждан и организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.		
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		10	
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема 1.1. 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. Предпринимательские компетенции: Расположение рабочего места сотрудника. Организация рабочего дня сотрудника. Анализ профессиональных рисков предпринимателя.	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. <i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i> - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям. - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач,
	Практическое занятие 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.		
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний повара»		

	<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>умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца)</p> <p>- Аналитические способности</p> <p>- Умение видеть риски и возможности</p>
<p>Прикладной модуль:</p> <p>Раздел 2.</p> <p>Тема 2.1. Оценка рисков на рабочем месте</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Возможные последствия опасностей по степени тяжести. Определение вероятности наступления опасностей.</p>	2	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07</p> <p>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>
	<p>Практическое занятие</p> <p>Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.</p>		
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований</p> <p>«Сравнительный анализ рисков в работе повара в XIX, XX и XXI веках»</p> <p>«Оценка рисков профессиональных заболеваний повара»</p>		
<p>Прикладной модуль:</p> <p>Раздел 3.</p> <p>Тема 3.1. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте</p>	<p>Содержание учебного материала</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. 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>	2	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07</p> <p>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>

	<p>Практическое занятие</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>Прикладной модуль:</p> <p>Раздел 4.</p> <p>Тема 4.1. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила размещения оборудования в военной столовой. Работа пекаря в полевых условиях.</p>	1	<p>ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07</p> <p>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>
	<p>Практическое занятие</p> <p>Ознакомление с правилами размещения оборудования в военной столовой. Работа повара в полевых условиях.</p>		
	<p>Примерные темы проектов/исследований:</p> <p>«Средства индивидуальной защиты в соответствии с нормами военнообязанных»</p> <p>«Правила эксплуатации теплового оборудования в воинской столовой»</p>		

	«Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского и военного повара»		
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема 5.1. 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.	2	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.
	Практическое занятие 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.		
	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).		
Промежуточная аттестация по дисциплине контрольная работа		1	
Итоговая аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		1	
Всего:		68	

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 источники

1. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; 1-е издание, Часть 1: Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под редакцией Шойгу Ю.С. – Москва: Просвещение, 2024. – Ч. 1. / Ю.С. Шойгу, В. Белинская, В.К. Ащанулов и др. – 224 с.
2. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; 1-е издание, Часть 1: Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под редакцией Шойгу Ю.С. – Москва: Просвещение, 2024. – Ч. 2. / Ю.С. Шойгу, Е.Н. Байбарина, В.А. Зуева и др. – 252 с.

3.2.2. Электронные источники

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.znanium.com/catalog/product/972438>
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.
10. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

11. 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>

12. 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://znanium.com/catalog/product/1087921> (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

13. 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 ³ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	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	

³ Практико-ориентированное содержание

антикоррупционного поведения.		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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; 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	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>Прикладной модуль</p> <p>Р 1, Тема 1.1.;</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>	<p>Кейс-задание;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.</p> <p>2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Прикладной модуль 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"> - Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля

<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Прикладной модуль 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"> - Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант;

<p>изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><i>ПК 3.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><i>ПК 3.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><i>ПК 3.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><i>ПК 3.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля
--	--	--

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Прикладной модуль 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"> - Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Прикладной модуль 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"> - Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля

<p>творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>Предпринимательские компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям. - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца) - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности 	<p>Прикладной модуль Р 1, Тема 1.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Кейс-задание; - Фронтальный опрос; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Практическая работа; - Решение задач; - Защита работ прикладного модуля