

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И И.С. Щербакова

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

Рабочая программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.),

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

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

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

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

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

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

использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применение первичных средств пожаротушения;

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

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

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

оказание первой помощи пострадавшим.

изучение принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

понимание основ военной службы и обороны государства;

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

овладение мерами пожарной безопасности и правилами безопасного поведения при пожарах;

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

знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.

Данная программа способствует формированию общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Данная программа способствует формированию профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объеме 68 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 68 часа;

Промежуточная аттестация в форме зачета.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Итоговая аттестация проводится в форме зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Глава 1. Теоретические основы предметной области знаний «Безопасность жизнедеятельности»			
	Содержание учебного материала:	3	
1	1. Цели и задачи изучаемой дисциплины §1.1	1	1
2	2. Основные понятия безопасности жизнедеятельности §1.2		
3	Практическое занятие № 1: Системы безопасности жизнедеятельности §1.3	1	2
Глава 2. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации			
	Содержание учебного материала:	4	
4	1. Нормативные документы и правовые акты §2.1	1	1
5	2. Федеральные и региональные программы обеспечения безопасности жизнедеятельности §2.2		
6	3. Международные организации, обеспечивающие безопасность §2.4		
7	Практическое занятие № 2: Система обеспечения безопасности в Российской Федерации §2.3	1	2
Глава 3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций			
	Содержание учебного материала:	3	
8	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.1	0,5	1
9	2. Организационная структура Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.2	0,5	1
10	Практическое занятие № 3: Органы управления Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.3	1	2
11	Практическое занятие № 4: Силы и средства Единой	1	2

		государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.4		
Глава 4. Социальные и психологические основы безопасности				
	Содержание учебного материала:		4	
12	1. Структура безопасности личности §4.1		0,5	1
13	2. Социальная безопасность личности §4.2		0,5	1
14	3. Психологические основы безопасности личности §4.3		1	1
15	Практическое занятие № 5: Травматический стресс — симптомы, особенности протекания, первая помощь §4.4		1	2
16	Практическое занятие № 6: Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях §4.5 Предпринимательство в России. Индивидуальное предпринимательство. Требования к индивидуальным предпринимателям в области охраны труда. Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца) - Аналитические способности - Навыки коллективной работы и управления - Умение видеть риски и возможности.		1	2
Глава 5. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		5	
17	1. Общие понятия, классификации §5.1		0,5	1
18	2. Природные пожары §5.5		0,5	1
19	Практическое занятие № 7: Геофизические опасные явления §5.2		1	2

	20	Практическое занятие № 8: Геологические опасные явления §5.3	1	2
	21	Практическое занятие № 9: Гидрологические опасные явления §5.4	1	2
	22	Практическое занятие № 10: Метеорологические и агрометеорологические опасные явления §5.6	1	2
Глава 6. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		7	
	23	1. Общие понятия, классификация §6.1	0,5	1
	24	2. Транспортные аварии и катастрофы §6.2	0,5	1
	25	3. Пожары и взрывы §6.3	0,5	1
	26	4. Аварии с выбросом (угрозой выброса) и распространением облака аварийно химически опасных веществ §6.4	0,5	1
	27	5. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ §6.5	0,5	1
	28	6. Обрушение зданий и сооружений §6.6	0,5	1
	29	7. Гидродинамические аварии §6.7		
	30	Практическое занятие № 11: Действия населения при угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера §6.8	1	2
Глава 7. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них				
	Содержание учебного материала:		4	
	31	1. Социальная безопасность §7.1	1	1
	32	Контрольная работа	1	
	33	2. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам §7.2	0,5	1
	34	3. Виды чрезвычайных ситуаций социального характера §7.3	0,5	1
Глава 8. Экологическая безопасность				
	Содержание учебного материала:		5	
	35	1. Основные термины и классификации §8.1	0,5	1
	36	2. Составляющие компоненты экологической безопасности §8.2	0,5	1

	37	3. Экологические проблемы человечества §8.3	1	1
	38	Практическое занятие № 12: Правовые основы экологической безопасности §8.4	1	2
	39	Практическое занятие № 13: Экологический мониторинг §8.5	1	2
Глава 9. Информационная безопасность				
	Содержание учебного материала:		9	
	40	1. Информация §9.1	0,5	1
	41	2. Информационная безопасность §9.2	0,5	1
	42	3. Информационные опасности и угрозы §9.3	0,5	1
	43	4. Источники угроз в сфере информационной безопасности §9.4	0,5	1
	44	Практическое занятие № 14: Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации §9.5	1	2
	45	Практическое занятие № 15: Информационные войны §9.6	1	2
	46	Практическое занятие № 16: Информационный терроризм §9.7	1	2
	47	Практическое занятие № 17: Информационные перегрузки §9.8	1	2
	48	Практическое занятие № 18: Информационная зависимость §9.9	1	2
Глава 10. Гражданская оборона				
	Содержание учебного материала:		4	
	49	1. Гражданская оборона в современных условиях §10.1	0,5	1
	50	2. Защитные сооружения гражданской обороны §10.3	0,5	1
	51	Практическое занятие № 19 Использование средств индивидуальной защиты §10.2	1	2
	52	Практическое занятие № 20 Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль §10.3	1	2
Глава 11. Здоровый образ жизни как основа безопасности жизнедеятельности				
	Содержание учебного материала:		4	
	53	1. Понятие о здоровье, общее состояние здоровья §11.1	0,5	1
	54	2. Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический	0,5	1

		мониторинг §11.2		
	55	3. Здоровый образ жизни как модель поведения и как первичная профилактика социальных отклонений §11.3	0,5	1
	56	4. Формирование ценностных установок и мотивации §11.4	0,5	1
Глава 12. Первая помощь				
	Содержание учебного материала:		30	
	57	1. Структура и объем первой помощи. Порядок вызова скорой медицинской помощи §12.1	2	1
	58	Практическое занятие № 21 Первая помощь при травматическом шоке §12.2	2	2
	59, 60	Практическое занятие № 22-23 Первая помощь при кровотечениях §12.3	2	2
	61, 62	Практическое занятие № 24-25 Первая помощь при ранах §12.4	2	2
	63, 64	Практическое занятие № 26-27 Первая помощь при переломах костей §12.5	2	2
	65, 66	Практическое занятие № 28-29 Первая помощь при ожогах §12.6	2	2
	67, 68	Практическое занятие № 30-31 Первая помощь при обморожениях §12.7	2	2
	69	Практическое занятие № 32 Первая помощь при терминальных состояниях §12.8	2	2
	70, 71	Практическое занятие № 33-34 помощь при утоплении §12.9	2	2
	72, 73	Практическое занятие № 35-36 Первая помощь при электротравме §12.10	2	2
	74, 75	Практическое занятие № 37-38 Первая помощь при отравлении §12.11	2	2
	76	Практическое занятие № 39 Десмургия §12.12	1	2
	77, 78	Практическое занятие № 40-41 Иммобилизация §12.13	2	2
	79, 80	Практическое занятие № 42-43 Способы транспортировки	2	2

		пострадавших §12.14		
	81	Практическое занятие № 44 Первая помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами §12.15	2	2
	82	Практическое занятие 45 № Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения §12.16	2	2
	83	Зачет	1	
		Итого:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э. А. и др. Безопасность жизнедеятельность: учебник. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 336 с.

2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / [Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов]. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 176 с.

3. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. - М.: Просвещение, 2009. - 160 с.

4. Смирнов А. Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. - 7-е изд.- М.: Просвещение, 2009. - 303 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.