

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

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


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

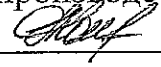
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Чернышов В.С., преподаватель-организатор ОБЖ

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 10.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 104 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 68 часов;

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме контрольной работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	58

практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Итоговая аттестация проводится в форме контрольной работы	-
Итого:	83

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:	5	
1	1. Цели и задачи изучаемой дисциплины §1.1	2	1
2	2. Основные понятия безопасности жизнедеятельности §1.2	2	1
3	Практическое занятие № 1: Системы безопасности жизнедеятельности §1.3	1	2
	Самостоятельная работа студентов	3	
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	1	1
6	3. Международные организации, обеспечивающие безопасность §2.4	1	1
7	4. Система обеспечения безопасности в Российской Федерации §2.3	1	2
	Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций			
	Содержание учебного материала:	4	
8	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.1	1	1
9	2. Организационная структура Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.2	1	1
10	3. Органы управления Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.3	1	2
11	4. Силы и средства Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях §3.4	1	2
	Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 4. Социальные и психологические основы безопасности			
	Содержание учебного материала:	6	
12	1. Структура безопасности личности §4.1	1	1
13	2. Социальная безопасность личности §4.2	2	1

	14	3. Психологические основы безопасности личности §4.3	1	1
	15	Практическое занятие № 2: Травматический стресс — симптомы, особенности протекания, первая помощь §4.4	1	2
	16	Практическое занятие № 3: Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях §4.5	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
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	3. Геофизические опасные явления §5.2	1	2
	20	4. Геологические опасные явления §5.3	1	2
	21	5. Гидрологические опасные явления §5.4	1	2
	22	Практическое занятие № 4: Метеорологические и агрометеорологические опасные явления §5.6	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 6. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них				
		Содержание учебного материала:	8	
	23	1. Общие понятия, классификация §6.1	1	1
	24	2. Транспортные аварии и катастрофы §6.2	1	1
	25	3. Пожары и взрывы §6.3	1	1
	26	4. Аварии с выбросом (угрозой выброса) и распространением облака аварийно химически опасных веществ §6.4	1	1
	27	5. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ §6.5	1	1
	28	6. Обрушение зданий и сооружений §6.6	1	1
	29	7. Гидродинамические аварии §6.7	1	1
	30	Практическое занятие № 5: Действия населения при угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера §6.8	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
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	1	1
	34	3. Виды чрезвычайных ситуаций социального характера §7.3	1	1
		Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 8. Экологическая безопасность				
		Содержание учебного материала:	5	
	35	1. Основные термины и классификации §8.1	1	1
	36	2. Составляющие компоненты экологической безопасности §8.2	1	1
	37	3. Экологические проблемы человечества §8.3	1	1
	38	4. Правовые основы экологической безопасности §8.4	1	2
	39	5. Экологический мониторинг §8.5	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 9. Информационная безопасность				
		Содержание учебного материала:	9	
	40	1. Информация §9.1	1	1
	41	2. Информационная безопасность §9.2	1	1
	42	3. Информационные опасности и угрозы §9.3	1	1
	43	4. Источники угроз в сфере информационной безопасности §9.4	1	1
	44	5. Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации §9.5	1	2
	45	6. Информационные войны §9.6	1	2
	46	7. Информационный терроризм §9.7	1	2
	47	8. Информационные перегрузки §9.8	1	2
	48	Практическое занятие № 6: Информационная зависимость §9.9	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 10. Гражданская оборона				
		Содержание учебного материала:	4	
	49	1. Гражданская оборона в современных условиях §10.1	1	1
	50	2. Защитные сооружения гражданской обороны §10.3	1	1
	51	3. Использование средств индивидуальной защиты §10.2	1	2
	52	Практическое занятие № 7: Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль §10.3	1	2
		Самостоятельная работа студентов	3	
Глава 11. Здоровый образ жизни как основа безопасности жизнедеятельности				

	Содержание учебного материала:	3	
53	1. Понятие о здоровье, общее состояние здоровья §11.1	1	1
54	2. Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг §11.2	0,5	1
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	1	1
Глава 12. Первая помощь			
	Содержание учебного материала:	11	
57	1. Структура и объем первой помощи. Порядок вызова скорой медицинской помощи §12.1	1	1
58	2. Первая помощь при травматическом шоке §12.2	0,5	2
59, 60	3. Первая помощь при кровотечениях §12.3	0,5	2
61, 62	4. Первая помощь при ранах §12.4	0,5	2
63, 64	5. Первая помощь при переломах костей §12.5	0,5	2
65, 66	6. Первая помощь при ожогах §12.6	0,5	2
67, 68	7. Первая помощь при обморожениях §12.7	0,5	2
69	8. Первая помощь при терминальных состояниях §12.8	0,5	2
70, 71	9. Первая помощь при утоплении §12.9	0,5	2
72, 73	10. Первая помощь при электротравме §12.10	0,5	2
74, 75	11. Первая помощь при отравлении §12.11	0,5	2
76	12. Десмургия §12.12	0,5	2
77, 78	13. Иммобилизация §12.13	0,5	2
79, 80	Практическое занятие № 8: Способы транспортировки пострадавших §12.14	1	2
81	Практическое занятие № 9: Первая помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами §12.15	1	2
82	Практическое занятие №10: Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения §12.16	1	2
83	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа студентов	3	
Итого:		104	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова. – Москва: ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности – М.: ОИЦ «Академия», 2018

Дополнительные источники:

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях</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

частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
---	--

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

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и
дополнения не вносились.

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

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

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

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

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

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469524	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

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

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

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

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

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469524	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

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

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

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

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

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