

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Алатырь 2022г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер


УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от "31" августа 2022 г.



РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертным советом

Протокол от "30" августа 2022 г. № 1

Председатель Экспертного совета  /В.Н. Пичугин/

СОГЛАСОВАНО

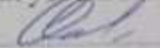
Волков И.В. старший помощник военного комиссара
(по ППО и организации ПГ на ВС) ВК г. Алатырь и
Алатырского района
"29"августа 2022 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании

ПЦК по профессиям легкой промышленности,
строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2022 г. № 1

Председатель ПЦК:  /О.Н.Согомонян/

Разработчик:

Никонов В.Ю., преподаватель БЖ

"28"августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

учебная программа дисциплины Безопасность жизнедеятельности принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы 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;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

| Шифр комп. | Наименование компетенций | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|------------|--|---|---|--|
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготвл. полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Использование участка для обработки и приготовления полуфабрикатов, весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды: вспомогательного оборудования, инструментов, кухонной посуды. | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты; | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, | Использование зоны | Выбирать, | Требования |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>горячего цеха: весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды.</p> | <p>рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p> | <p>охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, и нормативно-техническую документацию, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> |
|--|---|--|--|--|

| | | | | |
|--------|---|---|--|--|
| | | | частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. | производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Использование зоны холодного цеха: весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении |

| | | | | |
|--------|---|---|---|---|
| | | | <p>раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> | <p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p> |
| ПК 4.1 | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Использование весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды.</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организацию работ на участках по приготовлению холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков, последовательность выполнения</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> | <p>технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования готовых холодных и</p> |
|--|--|--|---|--|

| | | | | |
|--------|---|---|---|---|
| | | | | горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Использование отделения для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, отделение тестомесильное, весоизмерительное оборудование, механическое оборудование, инвентарь, | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организацию работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, возможные последствия |

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| | | <p>инструменты, кухонную посуду, тепловое оборудование.</p> | <p>весоизпусудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p> | <p>нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования, укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
|--|--|---|--|---|

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы 36 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов в том числе:

практические занятия-18 часов;

теоретические занятия- 18 часов;

дифференцированный зачёт-Полсеместр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы | 36 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 18 |
| теоретические занятия | 18 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | II семестр |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|--------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| РАЗДЕЛ 1 БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ. | | 10 | |
| Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях. | Содержание учебного материала 1.Обеспечение устойчивости экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуаций. Международный терроризм – угроза национальной безопасности России. Действия населения при угрозе теракта. | 2 | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации. | Содержание учебного материала | | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| | Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей на производстве . Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту. Первая медицинская помощь при ранах, травмах опорно-двигательного аппарата. Понятие о ране, о травме. Виды ран, травм. | 2 | |
| | Практические занятия 1 ПМП при переломах. Правила наложения шин. ПМП при кровотечениях . Правила наложения стерильных повязок. 2. Отработка на тренажере прекордиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца | 1 1 | |
| Тема 1.3 Задачи и основные мероприятия Гражданской обороной. | Содержание учебного материала | | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| | Задачи и основные мероприятия ГО. Современные обычные средства поражения. Оружие массового поражения. Способы защиты от ОМП | 2 | |
| | Практическое занятие 3 | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Выполнения норматива по надеванию средств индивидуальной защиты (ОЗК, противогаз) | 2 | |
| РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ И ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА. | | 26 | |
| Тема 2.1 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения. | Содержание учебного материала | | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| | Основные виды вооружения и военной техники Сухопутных войск, Военно-Воздушных Сил, Военно – Морского Флота России. Основные виды вооружения и военной техники РВСН, ВДВ. Силы и средства Ракетно – космической обороны. Система противоракетной обороны. Система контроля космического пространства (ККП). Государственные испытательные космодромы Министерства обороны Российской Федерации. | 2 | |
| | Практическое занятие 4 Изучение основных видов вооружения, военной техники Вооружённых Сил Российской Федерации. | 2 | |
| Тема 2.2 Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке. | Содержание учебного материала | | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| | 1. Организация и порядок призыва на военную службу. Воинский учет. Медицинское освидетельствование. Прохождение военной службы по призыву. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе. | 2 | |
| | 2. Порядок поступления на военную службу по контракту. Порядок прохождения военной службы по контракту, сроки службы, права и льготы. | 2 | |
| | 3. Альтернативная гражданская служба. | 2 | |
| | Практическое занятие 5. Права и обязанности военнослужащих | 2 | |
| | 6. Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации. Составы военнослужащих. Войсковые воинские звания. Корабельные воинские звания. | 2 | |
| | 7. Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Организация караульной службы | 2 | |
| Тема 2.3 Материальная часть АК- 74 | Содержание учебного материала | | ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 |
| | 1. История создания АК-74. ТТХ АК-74. Основные части АК-74 и их предназначение. | 2 | |
| | 2. Ручные осколочные гранаты. | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | Практические занятия. 8. Порядок неполной разборки и сборки АК-74.Выполнение норматива по неполной разборки и сборки АК-74, снаряжение магазина патронами. | 2 | |
| | 2 Учебная стрельба из пневматической винтовки по мишени «П», силуэтным (грудной силуэт, ростовой силуэт) мишеням. | 2 | |
| | 3. Дифференцированный зачёт | 2 | |
| | ВСЕГО: | 36 | |

3.Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности».

Тренажер-манекен взрослого пострадавшего «Александр 2-0.1» для отработки приемов сердечно- легочной реанимации (со светозвуковым индикатором), противогазы, ОЗК, ММГ АК-74, винтовки пневматические

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности. /Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов.- 15- е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2016.- 176с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 288с
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. / Ю.Г. Сапронов.- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 336с.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.БЖ: практикум, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Собрание законодательств Российской Федерации. – М.:Парламент.2017.
2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
4. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»№ 61 – ФЗ статью 14 Закона РФ «Об образовании». «О противодействии терроризму».

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

| Формируемые компетенции профессиональные и общие компетенции) | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|--|---|
| <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> | <p>осуществляет проверку чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>Соблюдает меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>Пользуется средствами индивидуальной защиты</p> | <p>Дифференцированный зачет. Оценка по эталону.</p> |
| <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места</p> | <p>самостоятельно определяет в перечне военно-учетных специальностей родственных полученной профессии;</p> | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с</p> | <p>повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p> | <p>применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>применяет способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывает первую помощь</p> <p>-участвует в конкурсах; -имеет положительные отзывы от работодателей</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>инструкциями и регламентами.</p> | <p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> | <p>Организовывает собственную профессиональную деятельность, зная основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.</p> <p>Применяет навыки использования средств коллективной и индивидуальной защиты при исполнении воинского долга</p> <p>-Применяет меры ответственности за нарушение охраны труда и правил техники безопасности</p> <p>-Использует различные источники информации, включая электронные, при выполнении практического задания;</p> | |
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,</p> | <p>Выбирать, рационально</p> | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать</p> | <p>-участвует в совместном принятии решений</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизпусудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</p> | | |
|---|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p> | <p>травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в проф. и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> | <p>поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> <p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>ОК</p> <p>7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на</p> | | |
|--|---|--|--|

Распределение типов заданий при текущем контроле знаний и на промежуточной аттестации

| Наименование тем по учебной дисциплине | Типы контрольного задания, номер | | |
|--|---|---|------------------|
| | Практические работы | Тестовые задания | Задание экзамена |
| РАЗДЕЛ 1 БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ. | | | |
| Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях. | | Тест 1 3 варианта по 5 вопросов Тест 2 2 варианта по 7 вопросов | |
| Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации. | Практические занятия: 1. ПМП при переломах. Правила наложения шин. ПМП при кровотечениях. Правила наложения стерильных повязок. 2. Отработка на тренажере прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца | Тест 2 варианта по 15 вопросов | |
| Тема 1.3 Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны. | Практическое занятие: 3. Выполнения норматива по надеванию средств индивидуальной защиты (ОЗК, противогаз) | Тест 1 16 вопросов Тест 2 16 вопросов Тест 3 15 вопросов | |
| РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ И ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА. | | | |
| Тема 2.1 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения. | Практическое занятие: 4. Изучение основных видов вооружения, военной техники Вооружённых Сил Российской Федерации. | Тест 3 варианта по 20 вопросов | |
| Тема 2.2 Организация и порядок призыва граждан на | Практические занятия: 5. Права и обязанности военнослужащих. 6. Воинские звания военнослужащих | Тест 1. 15 вопросов | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.</p> | <p>Вооруженных Сил Российской Федерации. Составы военнослужащих. Войсковые воинские звания. Корабельные воинские звания. 7. Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Организация караульной службы</p> | <p>Тест 2. 20 вопросов</p> <p>Тест 3. 15 вопросов</p> | |
| <p>Тема 2.3 Материальная часть АК-74</p> | <p>Практические занятия: 8. Порядок неполной разборки и сборки АК-74.Выполнение норматива по неполной разборки и сборки АК-74 9. Учебная стрельба из пневматической винтовки по мишени «П», силуэтным (грудной силуэт, ростовой силуэт) мишеням. 10.Дифференцированный зачёт</p> | <p>Тест 1 14 вопросов</p> <p>Тест 2 15 вопросов</p> | <p>Дифзачёттест овые задания2 варианта по 40 вопросов</p> |

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской республики**

**Лист экспертизы
рабочей программы учебной дисциплины (УД)
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Автор Никонов В.Ю. – преподаватель

| № | Предмет экспертизы | Критерии оценивания | Экспертная оценка |
|------|--|--|-------------------|
| 1 | Структура программы (техническая экспертиза) | | |
| 1.1. | Структура рабочей программы УД | 1.1.1. Структура программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры программы форме программы УД, утвержденной в ОУ | 2 |
| 1.2. | Паспорт (пояснительная записка) рабочей программы УД | 1.2.1. Наличие раздела «Паспорт программы УД» или пояснительной записки и ее соответствие утвержденной в ОУ формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место УД в структуре ОПОП, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение УД объему, указанному в РУП | 2 |
| 1.3. | Структура и содержание УД | 1.3.1. Наличие раздела «Структура и содержание УД» 1.3.2. Указаны виды учебной работы и объем часов на их выполнение 1.3.3. Указана форма итоговой аттестации по УД 1.3.4. Имеется тематический план, в котором указано содержание учебного материала, перечень практических и контрольных работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ и самостоятельной работы обучающихся над его выполнением, объем часов и уровень освоения | 2 |
| 1.4. | Условия реализации УД | 1.4.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.4.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания | 2 |
| 1.5. | Контроль и оценка результатов освоения УД | 1.5.1. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.5.2. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в паспорте программы УД 1.5.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения | 2 |
| 1.6. | Оформление рабочей программы УД | 1.6.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.6.2. Имеется оглавление, наименования разделов программы соответствуют | 2 |


| | | | |
|----------|---|--|---|
| | | наименованиям, указанным в оглавлении 1.6.3. Программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД | |
| 1.7 | Объем времени на освоение УД | 1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (36часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает | 2 |
| 2 | Содержание программы (содержательная экспертиза) | | |
| 2.1 | Паспорт рабочей программы УД | 2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании 2.1.2. Формулировка компетенций, знаний и умений в инвариантной части соответствует ФГОС 2.1.3. % отличие программы от требований ФГОС 2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний и умений 2.1.5. Требования к умениям и знаниям в инвариантной части соответствуют ФГОС | 2 |
| 2.2. | Структура и содержание УД | 2.2.1. Наименование разделов УД отражает содержание всех компетенций 2.2.2. Почасовое распределение тем – оптимально 2.2.3. Содержательное распределение между «теорией» и практическими занятиями полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения 2.2.4. Почасовое распределение между «теорией» и практическими занятиями соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения. 2.2.5. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения, практических занятий. 2.2.6. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается | 2 |

| | | | |
|------|---|--|---|
| | | <p>«диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций.</p> <p>2.2.7 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций</p> | |
| 2.3. | Условия реализации УД | <p>2.3.1. Перечень учебных кабинетов обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.3. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.3.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, перечисляются дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины) и соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.3.5. Требования к квалификации педагогических кадров достаточны для качественного проведения занятий</p> | 2 |
| 2.4 | Контроль и оценка результатов освоения УД | <p>2.4.1. Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.4.2. Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.4.3. Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных компетенций (соответствовать знаниям, умениям по ФГОС, охватывать весь цикл действий обучающегося, предусматривать возможность контроля и оценки в процессе обучения на базе образовательного учреждения)</p> <p>2.4.4. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины</p> <p>2.4.5. Текст раздела «Контроль и оценка результатов освоения» УД содержит:</p> | 2 |

| | | |
|--|---|---|
| | - в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; | 2 |
| | -перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; | |
| | -указание применяемой технологии оценки | 2 |
| | 2.4.6. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения | |

| ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из перечисленных альтернативных позиций) | да | нет |
|--|----|-----|
| Рабочая программа полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом техникума | да | |
| Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к доработке | | нет |

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: замечаний и рекомендаций нет.
 Эксперт: О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2022 г. № 1
 Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам внешней экспертизы

Эксперт Волков И.В., старший помощник военного комиссара (по ППО и организации ПГ на ВС) ВК г.Алатырь и Алатырского района провёл экспертизу рабочей программы учебной дисциплины

Безопасность жизнедеятельности _____

по основной профессиональной образовательной программе
профессии 43.01.09Повар, кондитер _____

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа учебной дисциплины;

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа учебной дисциплины

Безопасность жизнедеятельности _____

разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы *соответствует* требованиям макета.

1. Цели освоения дисциплины: *указаны*
2. Место дисциплины в структуре ОПОП: содержательно-логические связи *определены*

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины: *указаны, соответствуют ФГОС.*

4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: *присутствуют*

5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: *соответствует*

6. Структура и содержание дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 36 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: *соответствует* учебному плану.

Содержание дисциплины: наименование разделов, тем дисциплины, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: *указаны корректно.*

7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.

8. Условия организации образовательного процесса: *описаны в полном объеме.*

9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: *предусмотрено.*

10. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме,; *соответствуют компетенциям*

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основные источники: *представлены в полном объеме*

Дополнительные источники: *представлены в полном объеме*

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: *представлены в полном объеме*

Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: *да*

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой: *в полном объеме*

13. Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) *соответствуют* требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ: нет

Рабочая программа дисциплины может быть рекомендована к использованию в учебном процессе

III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2022-2023 учебном году.

Эксперт:



Водков И.В. старший помощник военного комиссара
(по ППО и организации ПГ на ВС) ВК г. Алатырь
и Алатырского района

М.П.