

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орёл, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Тюрюканов Виктор Валентинович, преподаватель-организатор ОБЖ

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК дисциплин общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК *Н. В. Кузнецова* Н. В. Кузнецова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БП ОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС _____ В. С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 нее 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 правил оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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, самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять: фруктовые, легкиеобезжиренные торты и пирожные.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём образовательной программы - 78 часов.

Учебная нагрузка обучающихся - 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Объем образовательной программы	78
Учебная нагрузка обучающихся, в том числе:	78
самостоятельная работа	6
практическая работа	30
Дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Введение	2	
Тема 1.	Актуальность изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» её цели и задачи.	1	1
Тема 2.	Теоретические положения дисциплины по основам: личной безопасности и государственной системе обеспечения безопасности населения; опасностях в сфере профессиональной деятельности; причин возникновения и профилактике ЧС мирного и военного времени; оказания первой помощи пострадавшим.	1	1
Раздел I. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.	Содержание учебного материала	3	
Тема 1.1.	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики.	1	1
Тема 1.2.	Практические занятия. Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.	2	
Раздел 2. Потенциальные опасности		3	

и их последствия в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		
Тема 2.1.	Общие сведения об опасностях.	1	1
Тема 2.2.	Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту.	1	1
Тема 2.3.	Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей.	1	1
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.	Содержание учебного материала	17	
Тема 3.1.	Понятия и классификация ЧС мирного времени.	1	1
Тема 3.2.	Характеристика ЧС природного характера.	1	1
Тема 3.3.	Практические занятия. Изучение и отработка моделей поведения в условиях ЧС природного характера.	2	
Тема 3.4.	Характеристика ЧС техногенного характера.	1	1
Тема 3.5.	Практические занятия. Изучение и отработка моделей поведения в условиях ЧС техногенного характера.	2	
Тема 3.6.	Виды терроризма и меры по его предупреждению.	2	1
Тема 3.7.	Практические занятия.	2	

	Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.		
Тема 3.8.	Практические занятия. Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях (РСЧС РФ).	2	1
Тема 3.9.	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	1	1
Тема 3.10.	Мониторинг и прогнозирование ЧС.	1	1
Тема 3.11.	Практические занятия. Изучение первичных средств пожаротушения.	2	
Раздел 4. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	Содержание учебного материала.	6	
Тема 4.1.	Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них.	1	1
Тема 4.2.	Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения. Характеристика биологического оружия и действия населения в очаге биологического поражения.	1	1
Тема 4.3.	Практические занятия. Средства коллективной защиты населения. Средства индивидуальной защиты населения.	2	1
Тема 4.4.	Практические занятия. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2	
Раздел 5. ГО - составная часть	Содержание учебного материала.	7	

обороноспособности страны.			
Тема 5.1.	Понятие, основные задачи и организационная структура ГО.	1	1
Тема 5.2.	Основные мероприятия, проводимые ГО.	1	1
Тема 5.3.	Практические занятия. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС.	2	1
Тема 5.4.	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.	1	1
Тема 5.5.	Самостоятельная работа. Обучение населения в области ГО.	2	1
Раздел 6. Основы обороны государства и воинская обязанность.	Содержание учебного материала.	11	
Тема 6.1.	Национальная и военная безопасность РФ.	1	1
Тема 6.2.	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	1
Тема 6.3.	Организационная структура Вооруженных Сил РФ.	1	1
Тема 6.4.	Виды Вооруженных Сил РФ.	2	1
Тема 6.5.	Практические занятия. Рода войск ВС РФ. Войска, не входящие в виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1

Тема 6.6.	Воинская обязанность.	1	1
Тема 6.7.	Самостоятельная работа. Боевые традиции и ритуалы Вооруженных Сил РФ.	2	1
Тема 6.8.	Государственные и воинские символы.	1	1
Раздел 7. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	Содержание учебного материала.	7	
Тема 7.1.	Организация воинского учёта. Первоначальная постановка на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.	1	1
Тема 7.2.	Порядок призыва граждан РФ на военную службу, не пребывающих в запасе. Порядок призыва граждан РФ на военную службу, зачисленных в запас с присвоением воинского звания офицера.	1	1
Тема 7.3.	Порядок прохождения военной службы по призыву. Поступление на военную службу в добровольном порядке. Права, обязанности и льготы военнослужащих. Правила приема в военные образовательные учреждения.	1	1
Тема 7.4.	Практические занятия. Изучение навыков строевой подготовки. Отработка строевых приемов и движение без оружия.	2	1
Тема 7.5.	Практические занятия. Отработка приёмов: выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	2	
Раздел 8.			

Основные виды вооружения и военной техники.	Содержание учебного материала.	5	
Тема 8.1.	Современное стрелковое вооружение. Универсальный автомат Калашникова (АК 74): взаимодействие частей и механизмов.	2	1
Тема 8.2.	Практические занятия. Отработка навыков и изучение порядка неполной разборки и сборки автомата Калашникова (АК 74).	2	
Тема 8.3.	Бронетанковая техника. Специальное военное снаряжение.	1	1
Раздел 9. Основы оказания первой помощи.	Содержание учебного материала.	15	
Тема 9.1.	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при отсутствии сознания.	1	1
Тема 9.2.	Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца).	1	1
Тема 9.3.	Практические занятия. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	2	1
Тема 9.4.	Первая помощь при наружных кровотечениях.	1	
Тема 9.5.	Практические занятия. Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощи при кровотечениях. Изучение и освоение основных	2	1

	приёмов оказания первой помощи при различных видах травм.		
Тема 9.6.	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.	1	
Тема 9.7.	Первая помощь при травмах различных областей тела.	1	1
Тема 9.8.	Самостоятельная работа. Первая помощь при отравлениях.	2	1
Тема 9.9.	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур.	1	
Тема 9.10.	Первая помощь воздействию низких температур.	1	1
	Дифференцированный зачёт	2	
Итого:		78	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по «Безопасности жизнедеятельности». Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02). Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

Оборудование учебного кабинета:

- типовое оборудование (столы, стулья, шкафы);
- раздаточный материал;
- индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы);
- общевойсковой защитный комплект;
- перевязочные средства (бинты, вата медицинская, лейкопластыри, косынка медицинская);
- жгут кровоостанавливающий.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- DVD-плеер.

Информационные средства обучения:

- видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ);
- учебная литература.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Косолапова, Н. В., Прокопенко, Н. А., Побежимова, Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М.: ОИЦ «Академия», 2020.

1. Косолапова, Н. В., Прокопенко, Н. А., Побежимова, Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.

2. Косолапова, Н. В., Прокопенко, Н. А., Побежимова, Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2015.

3. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2016.

Дополнительные нормативно-правовые источники:

1. Общевоинские уставы ВС РФ.

2. Федеральный закон от 21.12.1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

3. Федеральный закон от 12.02.1998 г. «О гражданской обороне».

4. Журналы: «Военные знания», «Военный вестник», «Гражданская оборона», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mvd.ru> (Сайт МВД) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

2. <http://www.mchs.gov.ru> (Сайт МЧС) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

3. <http://www.bezopasnost.edu66.ru> (Информационный портал ОБЖ) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

4. <http://www.allsafety.ru> (Школа первой помощи) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

5. <http://ombudsmanrf.org> (Права человека в РФ) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

6. <http://www.spas-extreme.ru> (Портал детской безопасности) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

7. <http://www.uznai-prezidenta.ru> (Президент России гражданам школьного возраста) (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

8. <http://www.school-obz.org> (Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности») (дата обращения: 22.08.2020) (открытый доступ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),</p>	<p>Текущий контроль. Фронтальный опрос. Рубежный контроль. Тестирование.</p>

<p>результат выполнения заданий.</p> <p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Текущий контроль. Фронтальный опрос. Рубежный контроль. Тестирование.</p>

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски, салаты.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять

<p>отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять: фруктовые, легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
---	---------------------------------