

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орёл, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины, рекомендованной ФИРО для профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности.

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 традиционных 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 и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:



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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы - 68 часов,  
Учебная нагрузка обучающихся - 68 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество во часов</i></b>
<b>Объём образовательной программы</b>	<b>68</b>
<b>Учебная нагрузка обучающихся, в том числе:</b>	<b>68</b>
практические занятия	10
самостоятельная работа	10
<b>Дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Введение.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.</b>	Актуальность изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» её цели и задачи.	1	1
<b>Тема 2.</b>	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
<b>Раздел I. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	Общие понятия устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.	1	1
<b>Тема 1.2.</b>	Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики.	2	1
<b>Раздел 2. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	

<b>деятельности.</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	Общие сведения об опасностях.	1	1
<b>Тема 2.2.</b>	Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту.	2	1
<b>Тема 2.3.</b>	Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей.	1	1
<b>Раздел 3. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	Понятия и классификация ЧС мирного времени.	1	1
<b>Тема 3.2.</b>	Характеристика ЧС природного характера.	1	1
<b>Тема 3.3.</b>	Характеристика ЧС техногенного характера.	1	1
<b>Тема 3.4.</b>	Терроризм и меры по его предупреждению.	1	1
	<b>Самостоятельная работа.</b> 1.Обеспечение безопасности в случае захвата заложником 2.Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте	<b>4</b>	
<b>Тема 3.5.</b>	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях (РСЧС РФ).	1	1

	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>1. Изучить основные задачи единой системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. 2. Организационные уровни и подсистемы РСЧС; мероприятия, проводимые в различных степенях готовности к ЧС.</p>	2	
<b>Тема 3.6.</b>	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	1	1
<b>Тема 3.7.</b>	Мониторинг и прогнозирование ЧС.	1	1
<p><b>Раздел 4.</b> <b>Оружие массового поражения и способы защиты населения.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала.</b></p>	7	
<b>Тема 4.1.</b>	Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них.	1	1
<b>Тема 4.2.</b>	Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения.	2	1
<b>Тема 4.3.</b>	Характеристика биологического оружия и действия населения в очаге биологического поражения.	2	1
<b>Тема 4.4.</b>	Средства коллективной защиты населения. Средства индивидуальной защиты населения.	2	1
	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>1. Обеспечение безопасности при эпидемии. 2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий. 3. Обеспечение безопасности во время общественных беспорядков.</p>	4	

<b>Раздел 5. Гражданская оборона – составная часть оборонеспособности страны.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	Понятие, основные задачи и организационная структура ГО.	1	1
<b>Тема 5.2.</b>	Основные мероприятия, проводимые ГО.	1	1
<b>Тема 5.3.</b>	Действия населения по сигналам оповещения.	1	1
<b>Тема 5.4.</b>	Эвакуация населения в условиях ЧС.	1	1
<b>Тема 5.5.</b>	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.	1	1
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 5.6.</b>	Обучение населения в области ГО.	1	1
<b>Раздел 6. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 6.1.</b>	Национальная и военная безопасность РФ.	2	1
<b>Тема 6.2.</b>	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1
<b>Тема 6.3.</b>	Организационная структура Вооруженных Сил РФ.	2	1



<b>Тема 6.4.</b>	Виды Вооруженных Сил РФ.	2	1
<b>Тема 6.5.</b>	Рода войск ВС РФ. Войска, не входящие в виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1
<b>Тема 6.6.</b>	Воинская обязанность.	1	1
<b>Тема 6.7.</b>	Боевые традиции и ритуалы Вооруженных Сил РФ.	2	1
<b>Тема 6.8.</b>	Государственные и воинские символы.	1	1
<b>Раздел 7. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 7.1.</b>	Организация воинского учёта. Первоначальная постановка на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.	2	1
<b>Тема 7.2.</b>	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.	2	1
<b>Тема 7.3.</b>	Порядок прохождения военной службы по призыву.	1	1
<b>Тема 7.4.</b>	Поступление на военную службу в добровольном порядке.	1	1
<b>Тема 7.5.</b>	Права, обязанности и льготы военнослужащих. Правила приема в военные образовательные учреждения.	2	1
<b>Раздел 8. Основные виды вооружения и военной</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	

<b>техники.</b>			
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 8.1.</b>	Современное стрелковое вооружение. Универсальный автомат Калашникова (АК 74): взаимодействие частей и механизмов.	2	1
	<b>Содержание учебного материала.</b>		
<b>Тема 8.2.</b>	Бронетанковая техника.	1	1
<b>Тема 8.3.</b>	Специальное военное снаряжение.	1	1
<b>Раздел 9. Основы первой помощи.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 9.1.</b>	Общие правила оказания первой помощи.	2	1
<b>Тема 9.2.</b>	Первая помощь при отсутствии сознания.	1	1
	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 9.3.</b>	Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца).	1	1
<b>Тема 9.4.</b>	Первая помощь при наружных кровотечениях.	1	1
<b>Тема 9.5.</b>	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние	1	1

	дыхательные пути.		
<b>Тема 9.6.</b>	Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	1
<b>Тема 9.7.</b>	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур.	1	1
<b>Тема 9.8.</b>	Первая помощь воздействию низких температур.	1	1
<b>Тема 9.9.</b>	Первая помощь при отравлениях.	1	1
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Итого:</b>		<b>68</b>	

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)1. 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</li><li>– готовность к служению отечеству, его защите;</li><li>– формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</li><li>– исключение из своей жизни вредных привычек;</li><li>– воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</li><li>– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</li></ul>	<p>Текущий контроль. Фронтальный опрос. Рубежный контроль. Тестирование.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- умениями формулировать личные понятия о безопасности;</li> <li>- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций, обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций, выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</li> <li>- уметь воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- уметь предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</li> <li>- уметь анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль. Фронтальный опрос. Рубежный контроль. Тестирование.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> </ul>	<p>Текущий контроль. Фронтальный опрос. Рубежный контроль. Тестирование.</p>

- 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.

Дифференцированный зачет