

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «Романовский колледж
индустрии гостеприимства»

«» А.Н. Загорюлькин
20 16 г.




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «26» 06 2016 г.
Председатель МК
 Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023);

Приказа Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 №38940).

ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Зекина Ольга Владимировна – преподаватель первой категории, ведущий специалист по охране труда

Дубинин Сергей Валентинович – преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ:

| | | |
|---|---|----|
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 16 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

19.01.17. Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы

19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины.

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;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- 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 профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК. 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, 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, 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 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. |
| 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 использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию |
| ПК. 8.6 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК. 8.7 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК. 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК. 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК. 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК. 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |

| | |
|-------|--|
| ОК. 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК. 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК. 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

1.4. Рекомендуемое количество часов/зачетных единиц на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **46** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **14** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов/зачетных единиц |
|--|-----------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа Работа с учебником, лекциями, электронными ресурсами (домашняя работа) | 14 |
| Вид итогового контроля | ДЗ |

2.2. Тематический план

| № п/п | Наименование тем | Количество часов | |
|--------------|--|------------------|-----------|
| | | Юноши | Девушки |
| 1 | Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и быту. | 6 | |
| 2 | Медицинские знания при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. | 4 | |
| 3 | Основы обороны государства и воинская обязанность. | 22 | – |
| 4 | Основы здорового образа жизни. | – | 22 |
| Итого | | 32 | 32 |

**2.2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Для юношей)**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Раздел 1. | Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и в быту. | | |
| Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного характера. | Содержание учебного материала: 1. Понятие и цели БЖД. Понятие о ЧС, классификация природных опасностей. 2. Правила поведения в ЧС природного характера. 3. Организация и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Вероятности возникновения ЧС природного характера в Крыму. | 0,5 | |
| Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. | Содержание учебного материала: 1. Понятие ЧС техногенного характера. 2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС, стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Возможные ЧС на предприятиях общественного питания. | 0,5 | |
| Тема 1.3. Виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту. | Содержание учебного материала: Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения их реализации. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: 1. Средства защиты от опасных и вредных производственных факторов на предприятиях питания. 2. Профилактика бытового травматизма. | 0,5 | |
| Тема 1.4. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| Пожарная безопасность во всех сферах человеческой деятельности. | 1. Причины пожаров в профессиональной деятельности и в быту. 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре. | | |
| | Практическое занятие №1: Применение первичных средств пожаротушения. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Действия в случае пожара в жилых зданиях по месту жительства. | 1,5 | |
| Раздел 2. | Медицинские знания при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. | | |
| Тема 2.1. Оказание первой помощи пострадавшим. | Практическое занятие № 2: Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. | 2 | |
| | Практическое занятие № 3: Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: 1. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 2. Первая помощь при травмах различных областей тела. | 2 | |
| Раздел 3. (Для юношей) | Основы обороны государства и воинская обязанность. | | |
| Тема 3.1. Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | 1. Основы военной службы и обороны государства. 2. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. 3. Способы защиты населения от оружия массового поражения. | | |
| | Практическое занятие №4: Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Характеристика оружия массового поражения. | 2 | |
| Тема 3.2. Символы воинской чести. | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | 1. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. 2. Ордена и медали Вооруженных Сил Российской Федерации. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Ритуалы Вооруженных Сил РФ. | 1 | |
| Тема 3.3. | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|----------|----------|
| Воинская обязанность. | 1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке. 2. Ориентирование в перечне военно - учётных специальностей и определение среди них родственные полученной профессии | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Ознакомление с особенностями полевой кухни вооружённых сил РФ. | 1 | |
| Тема 3.4. Особенности военной службы. | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | 1. Правовые основы военной службы. Обще - воинские уставы. Военная присяга. Воинская дисциплина. Воинские звания. Статус военнослужащего. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным и индивидуальным качествам гражданина. | | |
| | 2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности родственные профессиям СПО. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие № 5: Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Воинская дисциплина. Воинские звания. Военная форма одежды. | 3 | |
| Тема 3.5. Военная топография. | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | 1. Определение сторон горизонта по компасу. 2. Азимут и его назначение | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Ориентирование на местности без карты и с помощью карты. | 1 | |
| Тема 3.6. Стрелковое оружие и правила обращения с ним. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 |
| | Классификация стрелкового оружия. | | |
| | Практическое занятие № 6: Тактико-техническая характеристика стрелкового оружия и его боевые возможности. | 2 | |
| Тема 3.7. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия. | 1.Способы определения расстояний до целей. 2.Приёмы и способы ведения стрельбы из стрелкового оружия. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Правила стрельбы. | 1 | |
| | Практическое занятие № 7: Приёмы и способы ведения стрельбы из стрелкового оружия. Дифференцированный зачёт (Для юношей) | 2 | |
| | Всего | 46 | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Для девушек)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Раздел 1. | Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и в быту. | | |
| Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного характера. | Содержание учебного материала: 1. Понятие и цели БЖД. Понятие о ЧС, классификация природных опасностей. 2. Правила поведения в ЧС природного характера. 3. Организация и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Вероятности возникновения ЧС природного характера в Крыму. | 0,5 | |
| Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. | Содержание учебного материала: 1. Понятие ЧС техногенного характера. 2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС, стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Возможные ЧС на предприятиях общественного питания. | 0,5 | |
| Тема 1.3. Виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту. | Содержание учебного материала: Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения их реализации. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: 1. Средства защиты от опасных и вредных производственных факторов на предприятиях питания. 2. Профилактика бытового травматизма. | 0,5 | |
| Тема 1.4. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 |

| | | | |
|--|---|-----|---|
| Пожарная безопасность во всех сферах человеческой деятельности. | 1. Причины пожаров в профессиональной деятельности и в быту. 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре. | | |
| | Практическое занятие №1: Применение первичных средств пожаротушения. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: Действия в случае пожара в жилых зданиях по месту жительства. | 1,5 | |
| Раздел 2. | Медицинские знания при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. | | |
| Тема 2.1. Оказание первой помощи пострадавшим. | Практическое занятие № 2: Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. | 2 | |
| | Практическое занятие № 3: Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: 1. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 2. Первая помощь при травмах различных областей тела. | 2 | |
| Раздел 4. (Для девушек) | Основы здорового образа жизни. | | |
| Тема 4.1. Основы здорового образа жизни. | Содержание учебного материала: | | 2 |
| | 1. Здоровый образ жизни. 2. Биологические ритмы и их влияние на работоспособность человека. | 2 | |
| | 1. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. 2. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». | 2 | |
| | 1. Беременность и гигиена беременности. 2. Уход за младенцем | 2 | |
| | 1. Социальная роль женщины в современном обществе. 2. Репродуктивное здоровье и факторы, на него влияющие. | 2 | |
| | 1. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек. 2. Значение двигательной активности и физической культуры для здоровья человека. | 2 | |
| | 1. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. 2. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. | 2 | |
| | 1. Правила личной гигиены и здоровье человека. 2. Рациональное питание и его значение для здоровья человека. | 2 | |

| | | |
|---|-----------|--|
| Практическое занятие №4: Здоровый образ жизни человека - необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. | 2 | |
| Практическое занятие №5: Уход за младенцем. | 2 | |
| Практическое занятие №6: Составление рационов питания. | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 7 | |
| Составление конспекта по теме: | | |
| 1. Основы семейного права в Российской Федерации. Конвенция ООН «О правах ребенка». | | |
| 2. Правила личной гигиены и здоровье человека. | | |
| 3. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. | | |
| 4. Закаливание и его влияние на здоровье. | | |
| 5. Двигательная активность. | | |
| Практическое занятие №7: Овладение способами бесконфликтного общения. | 2 | |
| Дифференцированный зачёт (Для девушек) | | |
| ВСЕГО | 46 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

Примечание: На основании приказа Министерства обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010г «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г №16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчёте учебной нагрузки.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Смирнов А.Т., Хренников Б.О., Основы безопасности жизнедеятельности, учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М: Издательство «Просвещение», 2014 г.- 351 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 9 - е издание. - М.: ИЦ «Академия», 2013.-320 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 6-е изд., испр.-М.: ИЦ «Академия», 2015.-288 с.

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-208 с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.- 7.е изд, стер. – М.:ИЦ «Академия», 2013.-256 с.

Электронные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности и первой медицинской помощи [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.И. Айзман [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005.— 464 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4161>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Соколов Э.М. Информационные технологии в безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Соколов Э.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2006.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5182>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шуленина Н.С. Практикум по безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]/ Шуленина Н.С., Ширшова В.М., Волобуева Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010.— 190 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5674>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Екимова И.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Екимова И.А.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13876>.— ЭБС «IPRbooks».

Периодические издания:

1. Охрана труда и пожарная безопасность в образовательных учреждениях. (Журнал) Специализированное издание для руководителей и иных должностных лиц, отвечающих за состояние охраны труда и пожарной безопасности в образовательных учреждениях. Каталог «Роспечать» 80308, 80309 (годовая подписка).

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Информационное обеспечение:

1.Об основах охраны труда: Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ [с изменениями по состоянию на 26 декабря 2005 г.] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

2.О пожарной безопасности : Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ [с изменениями по состоянию на 12 марта 2014 г.] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

3.Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний: Федеральный закон от 2 июля 1998 г. [с изменениями по состоянию на 21. 07. 2007 г. № 183-ФЗ] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

4. Конституция Российской Федерации. – М.: - Юридическая литература.

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

6.Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996 г. № 3-ФЗ.

7.Федеральный закон «Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей» от 22.08.1995 г. № 151-ФЗ.

8. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 г. № 116-ФЗ.

9. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

10.Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, комбинации фронтального опроса и самостоятельной работы, а также выполнения обучающимися домашней работы.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результатов |
|---|---|
| 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; | организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС, противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; |
| основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; | предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствия в профессиональной деятельности и в быту; |
| основы военной службы и обороны государства; | знание основ государственной системы российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; |
| задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | знание основ государственной системы российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; |
| способы защиты населения от оружия массового поражения; | использование средств индивидуаль- |

| | |
|--|--|
| | ной и коллективной защиты от оружия массового поражения; |
| меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; | применение первичных средств пожаротушения; |
| организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; | оценивание уровня своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к воинской службе; |
| основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; | ориентация в основных видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; |
| область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; | применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; |
| порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | оказывать первую помощь пострадавшим. |