

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Петропавловск-Камчатский – 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».  
Составитель: Черей А.В., преподаватель.

#### РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией  
физической культуры и ОБЖ  
протокол № 9  
от «24» мая 2018 г.

#### СОГЛАСОВАНО

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации, переподготовка).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3 Цели и задачи учебной 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 специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- 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:

- законодательство в области безопасности жизнедеятельности;
- 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;

- принципы делового общения в коллективе;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1); организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2); организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

продукции (ПК 1.3); организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски (ПК 2.1); организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2); организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3); организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1); организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4); организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1); организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2); организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3); организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4); организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1.); организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2.); планировать основные показатели производства продукции общественного питания (ПК 6.1); организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве (ПК 6.2); разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей (ПК 6.3); организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве (ПК 6.4); организовывать производство продукции питания в ресторане (ПК 6.5).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося — 111 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 74 часа; самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	74
теоретические занятия	28
практические занятия	46
контрольные работы, в том числе промежуточная аттестация (зачет) в форме теста	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе	37
подготовка реферата	8
подготовка доклада (сообщения) по заявленной теме	8
создание презентаций с последующей защитой	8
составление конспекта	13

Тематическое планирование

Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайной ситуации.

Тема 1.1 Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2 Гражданская оборона (ГО) – составная часть обороноспособности страны.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1 Вооружённые силы РФ на современном этапе.

Тема 2.2 Уставы ВС РФ.

Тема 2.3 Огневая подготовка.

Раздел 3. Основы медицинских знаний.

Тема 3.1 Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи.