

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Укрупнённая группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

1.3.1. В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

1.3.2. 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 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 профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

1.3.3. Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими способность:

**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 реализовать собственное профессиональное и личное 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.

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайной ситуации.

**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 языке.

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3.4. Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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, 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.

**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.

**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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.**

**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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**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 рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 68 часов,

Работа во взаимодействии с преподавателем 68 часов

в том числе:

- теоретические занятия – 50 часов;

- практические занятия – 18 часов.

**1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины:** отсутствуют.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	68
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	68
в том числе:	
- теоретические занятия	50
- лабораторные занятия	
- практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>IV курс</b>		<b>68</b>	
<b>8 семестр</b>		<b>68</b>	
<b>Раздел I. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях.</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 1.1. Задача, цель предмета БЖ. Основные разделы дисциплины БЖ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	Введение. Задача, цель предмета БЖ. Основные разделы дисциплины БЖ. Ознакомление обучающихся с тематикой предстоящего семестра.	1	
<b>Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их характеристики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	1-2
	ЧС техногенного характера. ЧС, вызванные возникновением пожаров и взрывов. Радиоактивное заражение местности. ЧС, связанные с загрязнением атмосферы ХОВ. ЧС природного характера. ЧС военного характера. ЧС, вызванные терроризмом.	6	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №1. «Общие сведения о ЧС».	1	
	Практическое занятие №2. «Радиоактивное заражение территории».	1	
<b>Тема 1.3. Защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1-2
	Ликвидация радиоактивного заражения территории и защита людей в зоне техногенной ЧС. Ликвидация химического заражения территории. Меры противодействия терроризму и обеспечения защищенности населения от терактов.	3	
	<b>Практические занятия</b>	3	
	Практическое занятие №3. «Виды защитных мероприятий».	1	
	Практическое занятие №4. «Защита населения, персонала предприятий и материальных ценностей от пожаров».	1	
	Практическое занятие №5. «Средства коллективной и индивидуальной защиты населения в ЧС».	1	
<b>Тема 1.4. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1-2
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).	1	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №6. «Устойчивость работы объектов экономики	1	



	в ЧС».		
	Практическое занятие №7. «Гражданская оборона как составляющий объект РСЧС».	1	
<b>Тема 1.5. Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	1-2
	Общая характеристика поражений организма человека от воздействий опасных факторов. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших.	6	
	<b>Практические занятия</b>	3	
	Практическое занятие №8. «Раны и кровотечения».	1	
	Практическое занятие №9. «Реанимационные мероприятия».	1	
	Практическое занятие №10. «Методы временной остановки наружного кровотечения».	1	
<b>Раздел II. Основы военной службы.</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности РФ, функционирования ее ВС и военной службы граждан. Организация обороны РФ.	2	
<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических сил. Реформы ВС РФ 2008 – 2020г.г. Назначение и задачи Вооруженных Сил. Состав ВС. Руководство и управление ВС.	4	
<b>Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Медицинское освидетельствование. Призыв граждан на военную службу.	4	
<b>Тема 2.4. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	1-2
	Военная служба – особый вид государственной службы. Система боевой подготовки военнослужащих в ВС РФ. Воинские должности и звания военнослужащих. Юридическая ответственность военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Права и обязанности военнослужащих.	8	
	<b>Практические занятия</b>	1	

	Практическое занятие №11. «Правовой статус военнослужащих».	1	
<b>Тема 2.5. Исполнение обязанностей военной службы и альтернативной гражданской службы в Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1-2
	Караульная служба. Военная служба по контракту. Общие вопросы военной службы. Военская дисциплина.	5	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Практическое занятие №12. «Альтернативная гражданская служба».	1	
<b>Контрольная работа по итогу I и II разделов.</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел III. Подготовка учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Государственные и воинские символы, традиции и ритуалы Вооруженных Сил.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1-2
	Государственные и воинские символы России. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники России. Воинские традиции – память поколений.	3	
	<b>Практические занятия</b>	3	
	Практическое занятие №13. «Ритуал вручения Боевого знамени».	1	
	Практическое занятие №14. «Ритуал приведения военнослужащих к Военной присяге».	1	
	Практическое занятие №15. «Порядок вручения вооружения и Боевой техники».	1	
<b>Тема 3.2. Основные направления подготовки учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	1-2
	Организация, задачи и направления совершенствования подготовки граждан РФ к военной службе. Военно-патриотическое воспитание будущих воинов. Физическая подготовка в Вооруженных Силах Российской Федерации. Физическая подготовка – важнейшая составная часть ЗОЖ.	4	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Практическое занятие №16. «Военно-профессиональная ориентация молодежи».	1	
<b>Тема 3.3. Психологическая подготовка молодежи к межличностным взаимоотношениям в воинском коллективе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1-2
	Общая характеристика межличностных взаимоотношений между военнослужащими. Правила неконфликтного поведения военнослужащих.	1	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Практическое занятие №17. «Сущность, виды и характеристика	1	

	конфликтов в воинских коллективах».		
	Практическое занятие №18. «Пути и методы предупреждения и разрешения конфликтов. Правила неконфликтного поведения военнослужащих».	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
	<i>Всего</i>	<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

Стенды:

1. «Военная присяга»;
2. «Уставы Вооруженных Сил»;
3. «Тактическая подготовка»;
4. «Огневая подготовка»;
5. «Военная топография»;
6. «Организация гражданской обороны»;
7. «Уголок гражданской обороны»;
8. «Действия населения при авариях и катастрофах»;
9. «Действия населения при авариях на АЭС»;
10. «Умей действовать при пожаре»;
11. «Терроризм – угроза обществу».

Плакаты:

1. «Устройство автомата»;
2. «Неполная разборка автомата»;
3. «Взаимодействие частей и механизмов автомата»;
4. «Специальная обработка»;
5. «Гражданская оборона» - серия;
6. «Терроризм – угроза обществу» - серия;
7. «Умей действовать при пожаре» - серия;
8. «Эксплуатация строительных машин и механизмов» - серия;
9. «Малярные работы» - серия;
10. «Таблицы: Основы воинской службы» - серия.

Оборудование для практических занятий:

1. Противогаз ГП-5;
2. Противогаз ГП-7;
3. Противогаз изолированный (макет);
4. Общевоинский защитный комплект;
5. Макет автомата Калашникова;
6. Макет ударно-спускового механизма автомата;
7. Пневматическая винтовка;
8. Ружье пневматическое;
9. Винтовка СШ-2;
10. Имитаторы ранений М10;
11. Носилки плащевые МЧС;
12. Покрывало спасательное;
13. Сумка санитарная сандружинника.

Электронные материалы:

1. Видео уроки согласно курса БЖ
2. Презентации согласно курса БЖ

Технические средства обучения:

1. Компьютер;
2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР);
3. Рентгенометр ДП-5В
4. Рентгенометр ДП-22В
5. Измеритель дозы облучения ИД-1
6. Индикатор радиоактивности РАДЕКС РД-1503

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности (СПО) учебник 2016 г.

2. ИД Кнорус ЭБС Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности (СПО). Практикум. 2018 г.

### 3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;

- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;

- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;

- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

#### 4.1. Контроль усвоения знаний и освоения умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<b>Умения</b>	
Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Оценка выполнения практического занятия №1, 2, 3, 4, 5, 7.
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Оценка выполнения практического занятия №1, 2, 3, 4, 5.
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	Оценка выполнения практического занятия №5, 7.
Применять первичные средства пожаротушения.	Оценка выполнения практического занятия №4.
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.	Оценка выполнения практического занятия №16.
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Оценка выполнения практического занятия №16.
Владеть способами бесконфликтного общения и само	Оценка выполнения

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	практического занятия №17, 18.
Оказывать первую помощь пострадавшим.	Оценка выполнения практического занятия №8, 9, 10.
<b>Знания</b>	
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.	Оценка выполнения практического занятия №1, 2, 3, 4, 6, 5, 7.
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Оценка выполнения практического занятия №1, 2, 3, 4, 5.
Основы военной службы и обороны государства.	Оценка выполнения практического занятия №11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18.
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	Оценка выполнения практического занятия №7.
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	Оценка выполнения практического занятия №5, 7.
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Оценка выполнения практического занятия №3, 4.
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	Оценка результатов практического занятия №12, 14.
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности родственные профессиям СПО.	Оценка выполнения практического занятия №16.
Область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы.	Оценка выполнения практического занятия №16.
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Оценка выполнения практического занятия №8, 9, 10.

#### 4.2. Контроль освоения общих компетенций

<b>Общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--------------------------	--	---

<b>Общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения получаемой профессии, как основного источника для существования в будущей социальной и трудовой сфере.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.</p>
<p><b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение использовать разные источники информации: - для выполнения практических, внеаудиторных работ в процессе обучения; - для самообразования, повышения уровня профессиональной подготовленности в будущей трудовой деятельности.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.</p>	<p>Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения и способность использования учебного опыта при дальнейшей самореализации в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умение самостоятельно и в составе группы единомышленников планировать и выполнять любую задачу теоретической и практической направленности определенной руководством в области своей изучаемой профессии.</p>	<p>Анализ результатов практических работ.</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Способность к самореализации и коммуникации в трудовом коллективе при любых социальных и культурных особенностях как в начале трудовой деятельности, так и в дальнейшем.</p>	<p>Оценка по общегуманитарным предметам в процессе обучения, в том числе при изучении государственного языка.</p>

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять граждански – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Умение накопления до самодостаточности в процессе патриотического воспитания и способность непоказного самовыражения в дальнейшей профессиональной деятельности своей гражданской позиции.</p>	<p>Оценка поведения и самовыражения, обучающегося в процессе теоретического и практического обучения в Колледже, в том числе и при прохождении практики на производстве.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайной ситуации.</p>	<p>Способность применять в реальных условиях жизнедеятельности теоретическую модель поведения человека в чрезвычайной среде обитания. Активное участие обучающегося в мероприятиях и акциях по сохранению окружающей среды и по наведению порядка на территории.</p>	<p>Оценка практических работ по изучению модели поведения человека в различных чрезвычайных ситуациях. Оценка участия, обучающегося в субботниках и акциях в масштабе Колледжа и города.</p>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Способность и умение при изучении, выполнении основных спортивных упражнений (нормативов) в процессе обучения и осознанное грамотное (дифференцированное) применение этих навыков, направленных на поддержание необходимого уровня физической подготовленности в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка сдачи основных нормативов по физической культуре в процессе обучения.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Осознание необходимости обучаться и использовать в профессиональной деятельности современных компьютеризированных комплексов и технологий, как неотъемлемой части общего прогрессивного развития техно сферы.</p>	<p>Оценка за выполнение внеаудиторных (самостоятельных) работ обучающегося с использованием информационных технологий.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>Умение использовать профессиональную документацию в последующей деятельности</p>	<p>Оценка за выполнение практических работ по проектированию и использованию</p>



<b>Общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
иностранном языке.	на государственном и иностранном языке.	профессиональной документации. Оценка знаний обучающегося при изучении государственного и иностранного языков.
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Способность проведения самоанализа и контроля своей будущей профессиональной деятельности с учетом постепенного повышения профессионального мастерства, в том числе и для планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Тестирование. Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам.