

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

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

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2021 г.

Приказ № 10 от 09.06 2021 г.



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:



Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 профессий 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 исполнении 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 рецептов 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
практическое занятие	<i>18</i>
контрольная работа	<i>1</i>
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
IV курс		68	
8 семестр		68	
Раздел I. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях.		27	
Тема 1.1. Задача, цель предмета БЖ. Основные разделы дисциплины БЖ.	Содержание учебного материала	<i>1</i>	<i>1</i>
	Введение. Задача, цель предмета БЖ. Основные разделы дисциплины БЖ. Ознакомление обучающихся с тематикой предстоящего семестра.	<i>1</i>	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их характеристики.	Содержание учебного материала	8	<i>1-2</i>
	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	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №1.1. «Общие сведения о ЧС».	<i>1</i>	
	Практическое занятие №1.2. «Радиоактивное заражение территории».	<i>1</i>	
Тема 1.3. Защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала	5	<i>1-2</i>
	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	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №2.1. «Виды защитных мероприятий».	<i>1</i>	
	Практическое занятие №2.2. «Защита населения, персонала предприятий и материальных ценностей от пожаров».	<i>1</i>	
Тема 1.4. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	4	<i>1-2</i>
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).	<i>1</i>	
	Практические занятия	3	
	Практическое занятие №3.1. «Устойчивость работы объектов экономики в ЧС».	<i>1</i>	
	Практическое занятие №3.2. «Гражданская оборона как составляющий	<i>1</i>	

	объект РСЧС».		
	Практическое занятие №3.3. «Средства коллективной и индивидуальной защиты населения в ЧС».	1	
Тема 1.5. Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	9	1-2
	Общая характеристика поражений организма человека от воздействий опасных факторов. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших.	6	
	Практические занятия	3	
	Практическое занятие №4.1. «Раны и кровотечения».	1	
	Практическое занятие №4.2. «Реанимационные мероприятия».	1	
	Практическое занятие №4.3. «Методы временной остановки наружного кровотечения».	1	
Раздел II. Основы военной службы.		25	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	1
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности РФ, функционирования ее ВС и военной службы граждан. Организация обороны РФ.	2	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.	Содержание учебного материала	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	
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации.	Содержание учебного материала	4	1
	Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Медицинское освидетельствование. Призыв граждан на военную службу.	4	
Тема 2.4. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации.	Содержание учебного материала	10	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	
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие №5.1. «Правовой статус военнослужащих».	1	
	Практическое занятие №5.2. «Альтернативная гражданская служба».	1	
Тема 2.5. Исполнение обязанностей военной службы и альтернативной гражданской службы в Российской Федерации.	Содержание учебного материала	5	1
	Караульная служба. Военная служба по контракту. Общие вопросы военной службы. Военская дисциплина. Порядок прохождения военной службы по призыву.	5	
Контрольная работа по итогу I и II разделов.		1	
Раздел III. Подготовка учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации		18	
Тема 3.1. Государственные и воинские символы, традиции и ритуалы Вооруженных Сил.	Содержание учебного материала	7	1-2
	Государственные и воинские символы России. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники России. Воинские традиции – память поколений.	3	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №6.1. «Ритуал вручения Боевого знамени».	1	
	Практическое занятие №6.2. «Ритуал приведения военнослужащих к Военной присяге».	1	
	Практическое занятие №6.3. «Порядок вручения вооружения и Боевой техники».	1	
	Практическое занятие №6.4. «Военно-профессиональная ориентация молодежи».	1	
Тема 3.2. Основные направления подготовки учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации.	Содержание учебного материала	4	1
	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	
Тема 3.3. Психологическая подготовка молодежи к межличностным взаимоотношениям в воинском коллективе.	Содержание учебного материала	3	1-2
	Общая характеристика межличностных взаимоотношений между военнослужащими. Правила неконфликтного поведения военнослужащих.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №7.1. «Сущность, виды и характеристика конфликтов в воинских коллективах».	1	

	Практическое занятие №7.2. «Пути и методы предупреждения и разрешения конфликтов. Правила неконфликтного поведения военнослужащих».	<i>1</i>	
Дифференцированный зачет		1	
	<i>Всего</i>	68	

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 2018 г.
2. ИД Кнорус ЭБС Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности (СПО). Практикум. 2018 г.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2015г.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2004г.

Интернет ресурсы:

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ);
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ);
3. www.mil.ru (сайт Минобороны);
4. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

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
Умения	
Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Оценка выполнения практического занятия №1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.3, 3.2
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Оценка выполнения практического занятия №1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.3
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	Оценка выполнения практического занятия №3.2, 3.3
Применять первичные средства пожаротушения.	Оценка выполнения практического занятия №2.2
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.	Оценка выполнения практического занятия №6.4
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Оценка выполнения практического занятия №6.4
Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	Оценка выполнения практического занятия №7.1, 7.2
Оказывать первую помощь пострадавшим.	Оценка выполнения практического занятия №4.1, 4.2,
Знания	
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 №1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.3, 3.2
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Оценка выполнения практического занятия №1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.3
Основы военной службы и обороны государства.	Оценка выполнения практического занятия №5.1, 5.2, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 7.1, 7.2
Задачи и основные мероприятия гражданской	Оценка выполнения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
обороны.	практического занятия №3.2
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	Оценка выполнения практического занятия №3.2, 3.3
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Оценка выполнения практического занятия №2.1, 2.2
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	Оценка результатов практического занятия №5,5, 6.2
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 №6.4
Область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы.	Оценка выполнения практического занятия №6.4
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Оценка выполнения практического занятия №4.1, 4.2, 4.3

4.2. Контроль освоения общих компетенций

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения получаемой профессии, как основного источника для существования в будущей социальной и трудовой сфере.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умение использовать разные источники информации: - для выполнения практических, внеаудиторных работ в процессе обучения; - для самообразования, повышения уровня профессиональной подготовленности в будущей трудовой деятельности.	Отчет о новостях в профессиональной сфере.
ОК 03. Планировать и реализовать собственное	Осознание необходимости постижения теоретического	Наблюдение за деятельностью

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
профессиональное и личное развитие.	и практического обучения и способность использования учебного опыта при дальнейшей самореализации в профессиональной деятельности.	обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение самостоятельно и в составе группы планировать и выполнять любую задачу теоретической и практической направленности определенной руководством в области своей изучаемой профессии.	Анализ результатов практических работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Способность к самореализации и коммуникации в трудовом коллективе при любых социальных и культурных особенностях как в начале трудовой деятельности, так и в дальнейшем.	Оценка по общегуманитарным предметам в процессе обучения, в том числе при изучении государственного языка.
ОК 06. Проявлять граждански – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умение накопления до самодостаточности в процессе патриотического воспитания и способность непоказного самовыражения в дальнейшей профессиональной деятельности своей гражданской позиции.	Оценка поведения и самовыражения, обучающегося в процессе теоретического и практического обучения в Колледже, в том числе и при прохождении практики на производстве.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайной ситуации.	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.	Оценка практических работ по изучению модели поведения человека в различных чрезвычайных ситуациях. Оценка участия, обучающегося в субботниках и акциях в масштабе Колледжа и города.

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 08. 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>ОК 09. 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>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умение использовать профессиональную документацию в последующей деятельности на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Оценка за выполнение практических работ по проектированию и использованию профессиональной документации. Оценка знаний обучающегося при изучении государственного и иностранного языков.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>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.</p>	<p>Тестирование. Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам.</p>