

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Зайцева А.В.. Безопасность жизнедеятельности. Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 2021. – 21 с.

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
2.1 Объем дисциплины и виды работы.....	11
2.2 Тематический план и содержание дисциплины.....	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	16
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	17
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	18
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является обеспечение безопасности жизнедеятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса;
- обучить навыкам организации собственной деятельности, выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивания их эффективности и качества;
- сформировать навык принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- научить осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- научить использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- научить работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- сформировать компетенцию самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- сформировать привычку вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения;

- научить брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

- сформировать компетенцию ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы;

- научить соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения и проявлять нетерпимость к коррупционному поведению.

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.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

- разработки плана мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

- определения негативных факторов на производственном участке и составление таблицы (карты) негативных факторов среды обитания.

- обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

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 дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 68 часов,

в том числе:

Обязательная часть 68 часов

Вариативная часть 0 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 68 часов, в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 68 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	68
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
<i>лекции</i>	20
<i>практические занятия</i>	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета 6 семестр</i>	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях.			
Тема 1.1. Принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	1. Классификация негативных факторов среды обитания (физических, химических, биологических, социальных) и воздействие их на человека. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Создание рациональных условий взаимодействия человека со средой обитания.		
	Практические занятия	2	
Тема 1. 2. Характеристика чрезвычайных ситуаций. Правила поведения человека в опасных и чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	2. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера. Обязанности производственного персонала и населения по ГО и действиям в ЧС. Оповещение о ЧС. Действия при стихийных бедствиях, авариях, катастрофах и террористических актах. Действия при обеззараживании. Санитарная обработка.		
	Практические занятия	2	
Тема 1.3. Защита населения в чрезвычайных	Содержание учебного материала		ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК
	3. Действия населения в зонах радиоактивного загрязнения. Сильнодействующие ядовитые вещества. Средства индивидуальной и		

ситуациях	коллективной защиты. Принципы и способы эвакуации. Противопожарные мероприятия. Принципы обеспечения устойчивого функционирования объектов экономики. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	4	2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	Практические занятия	2	
	№ 3. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.		
Тема 1.4. Правила оказания первой помощи в чрезвычайных и опасных ситуациях	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	4. Основные понятия и определения первой (доврачебной) медицинской помощи. Основы оказания первой медицинской помощи. Правила оказания первой медицинской и психологической помощи в опасных и чрезвычайных ситуациях. Травмы, оказание первой медицинской помощи при травматизме. Ожоги, оказание первой медицинской помощи при ожогах		
	Практические занятия		
	№ 4. Порядок и правила оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ранениях, переломах.	4	
Раздел 2. Основы военной службы			
Тема 2.1. Основы организации обороны государства	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	5. Концепция национальной безопасности РФ. Военная доктрина. Обеспечение национальной и военной безопасности РФ. Основные задачи и структура современных Вооружённых Сил РФ.		
Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.-ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	6. Чрезвычайные ситуации военного времени.		
	Практические занятия:		ОК 01. – ОК 11., ПК

	№ 5. Действия в зоне радиоактивного загрязнения. № 6. Действия в зоне военных действий. № 7. Отработка навыков надевания и применения средств индивидуальной защиты. № 8. Отработка применения и использования средств коллективной защиты.	8	1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.- ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
Тема 2.3. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.- ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	7. воинская обязанность, ее основные составляющие. Порядок призыва на военную службу. Порядок подготовки к военной службе. Порядок прохождения военной службы.		
	Практические занятия	4	
	№ 9. Порядок применения дисциплинарных поощрений и взысканий. № 10. Учет дисциплинарных поощрений и взысканий.		
Тема 2.4. Основы военно- патриотического воспитания	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.- ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	8. Боевые традиции Вооруженных сил России.		
Тема 2.5. Профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1.-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;ПК 4.1.- ПК 4.6.;ПК 5.1.-ПК 5.6.; ПК 6.1.-ПК 6.5.
	9. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются родственные военно-учетные специальности СПО. Должностные и специальные обязанности военнослужащих		
	Практические занятия:	2	
	№ 11. Исполнение общих обязанностей военнослужащих.	4	
	№ 12. Отработка навыков разборки и сборки макета автомата Калашникова (АК).	4	
№ 13. Отработка выполнения упражнения стрельбы из стрелкового оружия.	4		

	№ 14. Стрельба из тренажера беспулевой стрельбы.	4	
	№ 15. Отработка навыков строевой подготовки, строевых приемов без оружия. Отработка строевых приемов на месте.	4	
	№ 16. Отработка навыков строевой подготовки, строевых приемов без оружия. Отработка навыков передвижения строем	4	
	№ 17. Проведение строевого смотра.	2	
	№ 18. Отработка навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска учебная;

Рабочее место преподавателя;

Кафедра;

Шкаф д/документов со стеклом;

Шкаф под противогазы;

Шкаф комбинированный;

Стол оружейный;

Тумбы для плакатов;

Кушетка смотровая с подголовником.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Стенд-уголок «Конституция РФ»;

Стенд-уголок «Защита Отечества РФ»;

Стенд-уголок маркерный «Техника безопасности»;

Стенд «Государственный герб РФ» ;

Стенд «На службе отечеству»;

Стенд «Государственная программа РФ»;

Стенд «Основы и правила стрельбы»;

Стенд «Приборы радиационной и химической разведки»;

Стенд «Организационная структура ВС РФ»;

Стенд «Государственные награды РФ»;

Стенд «Мероприятия обязательной подготовки»;

Стенд «Военно-прикладные виды спорта»;

Стенд «Нормативы»;

Стенд «Структура ВС РФ»;

Стенд «Общевоинские уставы ВС РФ» ;

Стенд «Строевая подготовка»;

Стенд «Огневая подготовка»;

Стенд «Средства индивидуальной и групповой защиты»;

Стенд «Средства защиты органов дыхания»;

Стенд «Военная форма ВС РФ»;

Стенд «Воинские звания и знаки ВС РФ» ;

Стенд «ВОУ РФ»;

Стенд «Боевое знамя»;

Стенд «Как выжить в суровых условиях»;
Стенд «Мины и ручные гранаты»;
Стенд «УПО по оказанию первой помощи»;
Магнитно-маркерная доска «Макеты убежищ и простейших»;

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:
Конституция РФ;
Общевойсковые Уставы;
Общевойсковой защитный комплект (ОЗК);
Общевойсковые противогазы;
Респираторы;
Компасы Армейский (Адрианова);
Тренажер-манекен «Александр-1-0.1»;
Комплект дидактических модулей;
Электрифицированный стенд-тренажер с макетом скелета
«Анатомическое строение человека»;
Носилки медицинские;
Сумка и комплект медицинского имущества для оказания первой
доврачебной помощи;
Шина проволочная для нижних конечностей;
Бинты стерильные;
Лейкопластыри;
Салфетки марлевые, стерильные;
Аптечки производственная ФЭСТ ;
Жгуты кровоостанавливающий Альфа пластик;
Аптечка автомобильная.

Технические средства обучения:
Переносной компьютер;
Средства аудиовизуализации: колонки, экран;
Мультимедийный проектор.

Наглядные пособия.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / [Э.А. Арустамов и др.]. - 17-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 176с . - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/369797/>

2 Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019.

— 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01577-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/434608> (дата обращения: 09.12.2019).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433376> (дата обращения: 09.12.2019).

Дополнительная литература

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930413>

2. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2019. — 283 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929396>

3. Мельников, В.П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=780649>

4. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2018. — 156 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/926359>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение
 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических или лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль проводится в форме:
тестирования,
коллоквиума,
практических заданий.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета – 6 семестр.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
--	------------------------------------

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка результатов тестирования, коллоквиума.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 	<p>Оценка результатов тестирования, коллоквиума.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none"> - использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. - разработки плана мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. 	<p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов</p>

<ul style="list-style-type: none">- определения негативных факторов на производственном участке и составление таблицы (карты) негативных факторов среды обитания.- обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания.	проведенного дифференцированного зачета.
--	--