

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства  
образования Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Алатырь 2023г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

**УТВЕРЖДЕНО**


Приказом  
от "30" августа 2023 г.



**РЕКОМЕНДОВАНО**

Экспертным советом

Протокол от "30" августа 2023 г. № 1

Председатель Экспертного совета  /В.Н. Пичугин/

**СОГЛАСОВАНО**


Волков И.В. старший помощник военного комиссара  
(по ППО и организации ПП на ВС) ВК г. Алатырь и  
Алатырского района  
"29" августа 2023 г.

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании

ПЦК по профессиям легкой промышленности,  
строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023 г. № 1

Председатель ПЦК:  /О.Н. Согомонян/

Разработчик:

Никонов В.Ю., преподаватель БЖ

"28" августа 2023г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

учебная программа дисциплины Безопасность жизнедеятельности принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготвл. полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Использование участка для обработки и приготовления полуфабрикатов, весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды: вспомогательного оборудования, инструментов, кухонной посуды.	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место,	Использование зоны	Выбирать,	Требования

	<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>горячего цеха: весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды.</p>	<p>рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, и нормативно-техническую документацию, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>
--	---	--	--	--

			частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Использование зоны холодного цеха: весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении



			<p>раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p>
ПК 4.1	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Использование весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организацию работ на участках по приготовлению холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков, последовательность выполнения</p>

			<p>требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования готовых холодных и</p>
--	--	--	---	--

				горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Использование отделения для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, механического оборудования, теплового оборудования, оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, оборудования для мытья посуды, вспомогательного оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, отделение тестомесильное, весоизмерительное оборудование, механическое оборудование, инвентарь,	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организацию работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, возможные последствия

		<p>инструменты, кухонную посуду, тепловое оборудование.</p>	<p>весоизпусудомоечно й машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования, укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---	--	---

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объем образовательной программы 36 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов в том числе:

практические занятия-18 часов;

теоретические занятия- 18 часов;

дифференцированный зачёт-Полсеместр.

## 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>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	18
теоретические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	II семестр

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>РАЗДЕЛ 1 БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях.</b>	Содержание учебного материала 1.Обеспечение устойчивости экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуаций. Международный терроризм – угроза национальной безопасности России. Действия населения при угрозе теракта.	2	ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
<b>Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.</b>	Содержание учебного материала		ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей на производстве . Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту. Первая медицинская помощь при ранах, травмах опорно-двигательного аппарата. Понятие о ране, о травме. Виды ран, травм.	2	
	Практические занятия 1 ПМП при переломах. Правила наложения шин. ПМП при кровотечениях . Правила наложения стерильных повязок. 2. Отработка на тренажере прекордиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца	1  1	
<b>Тема 1.3 Задачи и основные мероприятия Гражданской обороной.</b>	Содержание учебного материала		ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Задачи и основные мероприятия ГО. Современные обычные средства поражения. Оружие массового поражения. Способы защиты от ОМП	2	
	Практическое занятие 3		

	Выполнения норматива по надеванию средств индивидуальной защиты (ОЗК, противогаз)	2	
<b>РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ И ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.</b>	Содержание учебного материала		ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Основные виды вооружения и военной техники Сухопутных войск, Военно-Воздушных Сил, Военно – Морского Флота России. Основные виды вооружения и военной техники РВСН, ВДВ. Силы и средства Ракетно – космической обороны. Система противоракетной обороны. Система контроля космического пространства (ККП). Государственные испытательные космодромы Министерства обороны Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие 4 Изучение основных видов вооружения, военной техники Вооружённых Сил Российской Федерации.	2	
<b>Тема 2.2 Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.</b>	Содержание учебного материала		ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Организация и порядок призыва на военную службу. Воинский учет. Медицинское освидетельствование. Прохождение военной службы по призыву. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе.	2	
	2. Порядок поступления на военную службу по контракту. Порядок прохождения военной службы по контракту, сроки службы, права и льготы.	2	
	3. Альтернативная гражданская служба.	2	
	Практическое занятие		
	5. Права и обязанности военнослужащих	2	
	6. Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации. Составы военнослужащих. Войсковые воинские звания. Корабельные воинские звания.	2	
	7. Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Организация караульной службы	2	
<b>Тема 2.3 Материальная часть АК- 74</b>	Содержание учебного материала		ОК 01-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. История создания АК-74. ТТХ АК-74. Основные части АК-74 и их предназначение.	2	
	2. Ручные осколочные гранаты.	2	



	Практические занятия. 8. Порядок неполной разборки и сборки АК-74.Выполнение норматива по неполной разборки и сборки АК-74, снаряжение магазина патронами. 2 Учебная стрельба из пневматической винтовки по мишени «П», силуэтным (грудной силуэт, ростовой силуэт) мишеням. 3. Дифференцированный зачёт	2  2  2	
	ВСЕГО:	<b>36</b>	

### **3.Условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности».

Тренажер-манекен взрослого пострадавшего «Александр 2-0.1» для отработки приемов сердечно- легочной реанимации (со светозвуковым индикатором), противогазы, ОЗК, ММГ АК-74, винтовки пневматические

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности. /Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов.- 15- е изд., стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2016.- 176с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 288с
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. / Ю.Г. Сапронов.- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 336с.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.БЖ: практикум, 2018г.

##### Дополнительные источники:

1. Собрание законодательств Российской Федерации. – М.:Парламент.2017.
2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
4. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»№ 61 – ФЗ статью 14 Закона РФ «Об образовании». «О противодействии терроризму».

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формируемые компетенции профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места</p>	<p>осуществляет проверку чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>Соблюдает меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>Пользуется средствами индивидуальной защиты</p> <p>самостоятельно определяет в перечне военно-учетных специальностей родственных полученной профессии;</p>	<p>Дифференцированный зачет. Оценка по эталону.</p>

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с</p>	<p>повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>	<p>применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>применяет способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывает первую помощь</p> <p>-участвует в конкурсах; -имеет положительные отзывы от работодателей</p>	
--	--	--	--

<p>инструкциями и регламентами.</p>	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Организовывает собственную профессиональную деятельность, зная основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.</p> <p>Применяет навыки использования средств коллективной и индивидуальной защиты при исполнении воинского долга</p> <p>-Применяет меры ответственности за нарушение охраны труда и правил техники безопасности</p> <p>-Использует различные источники информации, включая электронные, при выполнении практического задания;</p>	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,</p>	<p>Выбирать, рационально</p>		

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать</p>	<p>-участвует в совместном принятии решений</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизпусудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,</p>		
---	---	--	--

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в проф. и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс</p>		
--	---	--	--



<p>деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> <p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>		
--	---	--	--

<p>ОК</p> <p>7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на</p>		
--	---	--	--



**Распределение типов заданий при текущем контроле знаний и на промежуточной аттестации**

Наименование тем по учебной дисциплине	Типы контрольного задания, номер		
	Практические работы	Тестовые задания	Задание экзамена
<b>РАЗДЕЛ 1</b>			
<b>БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях.</b>		Тест 1 3 варианта по 5 вопросов  Тест 2 2 варианта по 7 вопросов	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.</b>	Практические занятия: 1. ПМП при переломах. Правила наложения шин. ПМП при кровотечениях. Правила наложения стерильных повязок. 2. Отработка на тренажере прекордиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца	Тест 2 варианта по 15 вопросов	
<b>Тема 1.3</b> <b>Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны.</b>	Практическое занятие: 3. Выполнения норматива по надеванию средств индивидуальной защиты (ОЗК, противогаз)	Тест 1 16 вопросов  Тест 2 16 вопросов  Тест 3 15 вопросов	
<b>РАЗДЕЛ 2</b>			
<b>ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ И ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА.</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.</b>	Практическое занятие: 4. Изучение основных видов вооружения, военной техники Вооружённых Сил Российской Федерации.	Тест 3 варианта по 20 вопросов	
<b>Тема 2.2</b> <b>Организация и порядок призыва граждан на</b>	Практические занятия: 5. Права и обязанности военнослужащих. 6. Воинские звания военнослужащих	Тест 1. 15 вопросов	

<p><b>военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.</b></p>	<p>Вооруженных Сил Российской Федерации. Составы военнослужащих. Войсковые воинские звания. Корабельные воинские звания. 7. Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Организация караульной службы</p>	<p>Тест 2. 20 вопросов</p> <p>Тест 3. 15 вопросов</p>	
<p><b>Тема 2.3 Материальная часть АК-74</b></p>	<p>Практические занятия: 8. Порядок неполной разборки и сборки АК-74.Выполнение норматива по неполной разборки и сборки АК-74 9. Учебная стрельба из пневматической винтовки по мишени «П», силуэтным (грудной силуэт, ростовой силуэт) мишеням. 10. Дифференцированный зачет</p>	<p>Тест 1 14 вопросов</p> <p>Тест 2 15 вопросов</p>	<p>Дифзачёттестовые задания2 варианта по 40 вопросов</p>

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»  
Министерства образования Чувашской республики**

**Лист экспертизы  
рабочей программы учебной дисциплины (УД)  
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Автор Никонов В.Ю. – преподаватель

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка
1	<b>Структура программы (техническая экспертиза)</b>		
1.1.	Структура рабочей программы УД	1.1.1. Структура программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры программы форме программы УД, утвержденной в ОУ	2
1.2.	Паспорт (пояснительная записка) рабочей программы УД	1.2.1. Наличие раздела «Паспорт программы УД» или пояснительной записки и ее соответствие утвержденной в ОУ формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место УД в структуре ОПОП, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение УД объему, указанному в РУП	2
1.3.	Структура и содержание УД	1.3.1. Наличие раздела «Структура и содержание УД» 1.3.2. Указаны виды учебной работы и объем часов на их выполнение 1.3.3. Указана форма итоговой аттестации по УД 1.3.4. Имеется тематический план, в котором указано содержание учебного материала, перечень практических и контрольных работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ и самостоятельной работы обучающихся над его выполнением, объем часов и уровень освоения	2
1.4.	Условия реализации УД	1.4.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.4.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания	2
1.5.	Контроль и оценка результатов освоения УД	1.5.1. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.5.2. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в паспорте программы УД 1.5.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2
1.6.	Оформление рабочей программы УД	1.6.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.6.2. Имеется оглавление, наименования разделов программы соответствуют	2

		наименованиям, указанным в оглавлении 1.6.3. Программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД	
1.7	Объем времени на освоение УД	1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (36часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2
<b>2</b>	<b>Содержание программы (содержательная экспертиза)</b>		
2.1	Паспорт рабочей программы УД	2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании 2.1.2. Формулировка компетенций, знаний и умений в инвариантной части соответствует ФГОС 2.1.3. % отличие программы от требований ФГОС 2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний и умений 2.1.5. Требования к умениям и знаниям в инвариантной части соответствуют ФГОС	2
2.2.	Структура и содержание УД	2.2.1. Наименование разделов УД отражает содержание всех компетенций 2.2.2. Почасовое распределение тем – оптимально 2.2.3. Содержательное распределение между «теорией» и практическими занятиями полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения 2.2.4. Почасовое распределение между «теорией» и практическими занятиями соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения. 2.2.5. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения, практических занятий. 2.2.6. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается	2



		<p>«диагностическими» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций.</p> <p>2.2.7 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций</p>	
2.3.	Условия реализации УД	<p>2.3.1. Перечень учебных кабинетов обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.3. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.3.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, перечисляются дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины) и соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.3.5. Требования к квалификации педагогических кадров достаточны для качественного проведения занятий</p>	2
2.4	Контроль и оценка результатов освоения УД	<p>2.4.1. Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.4.2. Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.4.3. Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных компетенций (соответствовать знаниям, умениям по ФГОС, охватывать весь цикл действий обучающегося, предусматривать возможность контроля и оценки в процессе обучения на базе образовательного учреждения)</p> <p>2.4.4. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины</p> <p>2.4.5. Текст раздела «Контроль и оценка результатов освоения» УД содержит:</p>	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся;</li> <li>-перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию;</li> <li>-указание применяемой технологии оценки</li> </ul> <p>2.4.6. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения</p>	2
--	--	---

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из перечисленных альтернативных позиций)	<b>да</b>	<b>нет</b>
Рабочая программа полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом техникума	да	
Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к доработке		нет

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: замечаний и рекомендаций нет.

Эксперт: О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам внешней экспертизы

Эксперт Волков И.В., старший помощник военного комиссара (по ППО и организации ПГ на ВС) ВК г.Алатырь и Алатырского района провёл экспертизу рабочей программы учебной дисциплины

Безопасность жизнедеятельности \_\_\_\_\_

по основной профессиональной образовательной программе  
профессии 43.01.09Повар, кондитер \_\_\_\_\_

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа учебной дисциплины;

### I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа учебной дисциплины

Безопасность жизнедеятельности \_\_\_\_\_

разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы *соответствует* требованиям макета.

1. Цели освоения дисциплины: *указаны*  
2. Место дисциплины в структуре ОПОП: содержательно-логические связи *определены*

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины: *указаны, соответствуют ФГОС.*

4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: *присутствуют*

5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: *соответствует*

6. Структура и содержание дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 36 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: *соответствует* учебному плану.

Содержание дисциплины: наименование разделов, тем дисциплины, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: *указаны корректно.*

7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.

8. Условия организации образовательного процесса: *описаны в полном объеме.*

9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: *предусмотрено.*

10. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме,; *соответствуют компетенциям*

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основные источники: *представлены в полном объеме*

Дополнительные источники: *представлены в полном объеме*

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: *представлены в полном объеме*

Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: *да*

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой: *в полном объеме*

13. Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) *соответствуют* требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

## II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ: нет

Рабочая программа дисциплины может быть рекомендована к использованию в учебном процессе

## III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2023-2024 учебном году.

Эксперт



Волков И.В. старший помощник военного комиссара  
(по ППО и организации ПГ на ВС) ВК г. Алатырь  
и Алатырского района