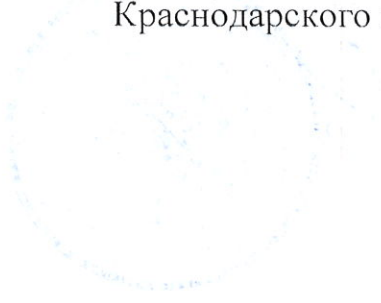


Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»



Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности  
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018 г.

Рассмотрена  
УМО технологических  
специальностей

« 28 » 08 2018 г.

Председатель УМО

 Е.В. Матвеева

Утверждена  
Директор ГБПОУ КК АТТС

 А.П. Буров  
« 31 » 08 2018 г.



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 29.08 2018 г.

Рабочая программа дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.0210 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. N 384, зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

Организация – разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик:

Такмазян В.П., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Васюков Е.И., преподаватель ОБЖ ГБПОУ КК ААТТ

Мешков М.Я., преподаватель ОБЖ ГБПОУ КК АИСТ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Учебный цикл: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

Изучение ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности рекомендуется проводить после освоения:

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Изучение ОП.09 Безопасность жизнедеятельности рекомендуется проводить одновременно с освоением:

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

— применять первичные средства пожаротушения;

— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

— оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной 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 специальностям СПО;

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

— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка, всего</b>	<b><i>102</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка, всего</b>	<b><i>68</i></b>
в том числе:	
практические занятия	<b><i>48</i></b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося, всего</b>	<b><i>34</i></b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

