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

СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2015

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена  УМО технологических специальностей  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г  Председатель УМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе примерной программы ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности автор: Павлов В.П. –методист ГБУ КК «Научно- методический центр профессионального образования», рассмотренной Научно-методическим советом профессиональных образовательных учреждений Краснодарского края (протокол №2 от 23.04.2015 г.),согласованной Экспертным советом профессиональных образовательных учреждений Краснодарского края (протокол № 2 от 26.05.2015г.). Реализация программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальностям: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Разработчик:

Матвеева Е.В. преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Каширин Д.П, преподаватель ОБЖ и БЖ, ГБПОУ КК АМТ

Новохатский А.Л., преподаватель -организатор ОБЖ ГБПОУ КК АМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 1. условия реализации программы | 15 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 17 |

**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.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рекомендуется проводить после освоения общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»

изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рекомендуется проводить одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин:

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

профессиональных модулей:

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

результаты освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются основой изучения общепрофессиональных дисциплин:

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Профессиональных модулей

ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

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

ПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2 Готовить супы и соусы.

ПК 7.3 Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы

**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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка, всего** | ***102*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка, всего** | ***68*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *22* |
| **Самостоятельная работа обучающегося, всего** | ***34*** |
| в том числе: |  |
| *Индивидуальные задания*  *Внеаудиторная самостоятельная работа (составление конспектов, подготовка реферативных сообщений, ответы на вопросы)* | *8*  *26* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |