

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный
университет народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ
протокол №13 от 06 июля 2020г.*

Кафедра естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции обще-
ственного питания (по отраслям)**

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения - очная

УДК 61.4
ББК 68.9

Составитель – Хабибулаева Зарема Фейтиевна, старший преподаватель кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Абдуллаев Абакар Гамзатович, кандидат экономических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внешний рецензент – Магомедов Рустам Вагидович, кандидат педагогических наук, доцент кафедры безопасности жизнедеятельности Дагестанского государственного педагогического университета.

Представитель работодателя: Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания).

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 384, в соответствии с приказом от 14 июня 2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Хабибулаева З.Ф. Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 27 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т. А.

Одобрена на заседании кафедры естественнонаучных дисциплин 30 июня 2020 г.. протокол №10

Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	17
Раздел 3.	Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации	17
Раздел 4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	18
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	22
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	24
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	24
Раздел 8.	Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	25
Раздел 9.	Образовательные технологии	26
	Лист актуализации рабочей программы дисциплины	28

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.

Целью дисциплины являются освоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, приобретение умений применять эти знания в содействии сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.

Задачи дисциплины:

- приобретение знаний и умений, необходимых для:
- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции (ОК):

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.

Профессиональные компетенции (ПК).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

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

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	Умеет	Знает
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1 -системно анализировать информацию; У2 -использовать теоретические знания для генерации новых идей;	З1 -основные направления научных исследований в сфере безопасности жизнедеятельности; З2 -основные понятия и термины «Безопасности жизнедеятельности»;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	З1 -основные понятия и термины безопасности жизнедеятельности;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 -грамотно распознавать источники возникновения и виды опасностей; У2 -обосновывать необходимость мер по предупреждению опасностей.	З1 -характеристики окружающей среды; З2 -особенности вредных и опасных факторов;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1 - системы восприятия и компенсации организмом вредных факторов среды обитания; У2 -обосновывать необходимость мер по предупреждению пищевых инфекций.	З1 - основные понятия и термины безопасности жизнедеятельности;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	З1 - информационно-коммуникационные технологии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 - работать в коллективе и команде; У2 - эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	З1 -основные понятия и термины охраны труда;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 - брать на себя ответственность за работу членов команды;	З1 - способы самостоятельной оценки собственных знаний;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития У2 - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	З1 - задачи профессионального и личностного развития;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	З1 - задачи профессионального и личностного развития в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
ПК		
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1 -системно анализировать информацию; У2 -использовать теоретические знания для генерации новых идей;	З1 -основные направления научных исследований в сфере безопасности жизнедеятельности; З2 -основные понятия и термины «Безопасности жизнедеятельности»;
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1 - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	З1 -основные понятия и термины безопасности жизнедеятельности;
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1 -грамотно распознавать источники возникновения и виды опасностей; У2 -обосновывать необходимость мер по предупреждению опасностей.	З1 -характеристики окружающей среды; З2 -особенности вредных и опасных факторов;
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1 - системы восприятия и компенсации организмом вредных факторов среды обитания; У2 -обосновывать необходимость мер по предупреждению пищевых инфекций.	З1 - основные понятия и термины безопасности жизнедеятельности;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	З1- информационно-коммуникационные технологии
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1- работать в коллективе и команде; У2- эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	З1- основные понятия и термины охраны труда;
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспор-

		тирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1 - излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	З1 -методику составления рационов питания.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ ис-	У1 - излагать методики расчетов, высказы-	З1 -суточную норму потребности человека в

полнителями.	вает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	питательных веществах.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	У1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	З1 - прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; З2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей при ЧС и их последствий в профессиональной деятельности и быту
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У1 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	З1 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; З2 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	З1 - прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; З2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей при ЧС и их последствий в профессиональной деятельности и быту

1.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (для юношей)

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)				
	Тема 1: Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности»	Тема 2: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Тема 3: Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Тема 4: Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Тема 5: Основы обороны государства
ОК1	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+
ОК6	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)				
	Тема 6: Организация воинского учета и военная служба	Тема 7: Военно-патриотическое воспитание молодежи	Тема 8: Общевоинские уставы	Тема 9: Правовые основы военной службы	Тема 10: Основные виды вооружения и военной техники

ОК1	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+
ОК6	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)					
	Тема 11: Строевая подготовка	Тема12: Огневая подготовка	Тема 13: Тактическая подготовка	Тема 14: Радиационная, химическая и биологическая защита в военное время	Тема 15: Основы первой доврачебной помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях	Тема 16: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени
ОК1	+	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+	+

ОК6	+	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+	+

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (для девушек)

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)				
	Тема 1: Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности»	Тема 2: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Тема 3: Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Тема 4: Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Тема 5: Структура и объем первой помощи
ОК1	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+
ОК6	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+

ПК1.2	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)				
	Тема 6: Первая помощь при травматическом шоке	Тема 7: Первая помощь при кровотечениях и ранах	Тема 8: Первая помощь при переломах и ожогах	Тема 9: Первая помощь при обморожениях	Тема 10: Первая помощь при терминальных состояниях
ОК1	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+
ОК6	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+

ПК5.1	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)					
	Тема 11: Первая помощь при утоплении и электро-травме	Тема 12: Первая помощь при отравлении	Тема 13: Десмургия	Тема 14: Иммобилизация	Тема 15: Способы транспортировки пострадавших	Тема 16: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени
ОК1	+	+	+	+	+	+
ОК2	+	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+	+	+	+
ОК5	+	+	+	+	+	+
ОК6	+	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+	+	+	+
ОК8	+	+	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+	+	+
ПК1.1	+	+	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+	+	+
ПК2.1.	+	+	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+	+	+
ПК5.2	+	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+	+
ПК6.3	+	+	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+	+	+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программ

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части общепрофессионального цикла ОП.09 основной образовательной программы для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной к изучению. Для изучения дисциплины обучающемуся необходимо знание основ химии, математики, физики, биологии, экологии и психологии. Дисциплина преподается на 3 курсе.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.

Объем дисциплины составляет 99 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 68 часов, в том числе:

лекции – **37 ч.**

практические занятия – **31 ч.**

самостоятельная работа обучающихся – **31 ч.**

Формы промежуточной аттестации:

1 семестр – не предусмотрен;

2 семестр – зачет.

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий для юношей (70% тем по основам военной службы)

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	В том числе						Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	коллоквиумы	Интерактивные формы проведения занятий		
1	Тема: Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».	4	2	-		-	-	-	2	Устное обсуждение
2	Тема: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	6	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Тестирование
3	Тема: Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	4	2	-		-	-	-	2	Устное обсуждение
4	Тема: Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	6	2	-	2	-	-	-	2	Контрольная работа
5	Тема: Основы обороны государства	6	2	-	2	-	-	-	2	Тестирование
6	Тема: Организация воинского учета и военная служба	6	2	-	2	-	-	Проведение групповых дискуссий	2	Устное обсуждение
7	Тема: Военно-патриотическое воспитание молодежи	7	2	-	2	-	-	-	3	Тестирование
8	Тема: Общевоинские уставы	6	3	-	2	-	-	-	2	Контроль-

										ная работа
9	Тема: Правовые основы военной службы	6	2	-	2	-	-	-	2	Тестирование
10	Тема: Основные виды вооружения и военной техники	6	2	-	2	-	-	-	2	Устное обсуждение
11	Тема: Строевая подготовка	6	4	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Тестирование
12	Тема: Огневая подготовка	9	4	-	3	-	-	-	2	Устное обсуждение
13	Тема: Тактическая подготовка	6	2	-	2	-	-	-	2	Контрольная работа
14	Тема: Радиационная, химическая и биологическая защита в военное время	8	4	-	2	-	-	-	2	Тестирование
15	Тема: Основы первой доврачебной помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях	4	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	-	Устное обсуждение
16	Тема: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени	4	-	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Контрольная работа
17	Зачет	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	ИТОГО	99	37	-	31	-	-	-	31	-

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий для девушек (70 % тем по основам медицинских знаний)

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	в том числе						Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	коллоквиумы	иные аналогичные занятия		
1	Тема: Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности»	4	2	-	-	-	-	-	2	Устное обсуждение
2	Тема: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	6	2	-	2	-	-	-	2	Тестирование
3	Тема: Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	4	2	-	-	-	-	-	2	Устное обсуждение
4	Тема: Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	8	4	-	2	-	-	Проведение групповых дискуссий	2	Контрольная работа
5	Тема: Структура и объем первой помощи	7	3	-	2	-	-	-	2	Тестирование
6	Тема: Первая помощь при травматическом шоке	6	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Устное обсуждение
7	Тема: Первая помощь при кровотечениях и ранах	8	3	-	2	-	-	-	3	Тестирование
8	Тема: Первая помощь при переломах и ожогах	6	2	-	2	-	-	-	2	Контрольная

										работа
9	Тема: Первая помощь при обморожениях	6	2	-	2	-	-	Проведение групповых дискуссий	2	Тестирование
10	Тема: Первая помощь при терминальных состояниях	6	2	-	2	-	-	-	2	Устное обсуждение
11	Тема: Первая помощь при утоплении и электротравме	6	2	-	2	-	-	-	2	Тестирование
12	Тема: Первая помощь при отравлении	6	2	-	2	-	-	Проведение групповых дискуссий	2	Контрольная работа
13	Тема: Десмургия	8	3	-	3	-	-	-	2	Устное обсуждение
14	Тема: Иммобилизация	6	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Тестирование
15	Тема: Способы транспортировки пострадавших	4	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций		Устное обсуждение
16	Тема: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени	6	2	-	2	-	-	Разбор конкретных ситуаций	2	Контрольная работа
17	Зачет	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	ИТОГО	99	37	-	31	-	-	-	31	-

Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

№ п/п	автор	Название основной учебной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ / адрес доступа
Основная учебная литература				
1.	Семехин Ю.Г. , Бондин В. И.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие	Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2019г. - 413 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=573927
2.	Абрамова С.В. [и др.]; под общей редакцией Соломина В.П.	Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 399 с.	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-433376
3.	Белов С.В.	Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 350 с.	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-1-453161
4.	Белов С.В.	Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 362 с.	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-2-453164
Дополнительная литература				
А) Дополнительная учебная литература				
1.	Каракеян В.И., Никулина И.М.	Организация безопасности в чрезвычайных ситуациях	Москва: Издательство Юрайт,	https://urait.ru/book/organi

		ях: учебное пособие для среднего профессионального образования	2020. — 120 с.	zaciya-bezopasnosti-v-chrezvychaynyh-situaciyah-451143
2.	Родионова О.М., Семенов Д.А.	Медико-биологические основы безопасности: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 340 с.	https://urait.ru/book/mediko-biologicheskiye-osnovy-bezopasnosti-453147
3.	Вишняков Я.Д. [и др.]; под общей редакцией Вишнякова Я.Д.	Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с.	https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-praktikum-434608

Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)

1. Федеральный закон от 12 февраля 1998 г. № 28-ФЗ «О гражданской обороне» (в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 01.05.2019 № 84-ФЗ) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17861/
2. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. Федерального закона от 30.12.2008 № 309-ФЗ) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5295/
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

В) Периодические издания

Национальные интересы: приоритеты и безопасность: научно-практический и теоретический журнал. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=570518

Г) Справочно-библиографическая литература

Пожарная безопасность общественных и жилых зданий: справочник. Собурь С.В. Москва: ПожКнига, 2020. – 176 с.

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=570949

Словарь-справочник. Безопасность жизнедеятельности. Айзман Р.И., Петров С.В., Корощенко А.Д., 352с., 2010г.

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающимся рекомендуется использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mchs.gov.ru> - официальный сайт МЧС РФ.
2. <http://www.obgpru.ucoz.ru> - сайт преподавателя-организатора ОБЖ
3. <http://www.aPegd.ru/edu/saf.htm> – Основы безопасности жизнедеятельности.
4. <http://www.novtex.ru/bjd/> - научно-практический и учебно-методический журнал Безопасность жизнедеятельности
5. <http://www.bezopasnost.edu66.ru/> - единое окно доступа к информационным ресурсам. Безопасность. Образование. Человек.
6. <http://www.alleng.ru/d/saf/saf13.htm> -образовательные ресурсы Интернета-Безопасность жизнедеятельности.
7. <http://www.ohrana-bjd.narod.ru/upbez22.html> – сайт охраны труда и безопасности жизнедеятельности.
8. <http://www.consultant.ru/search> - правовой сайт Консультант плюс.

Раздел 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru/>;

7.3. Перечень профессиональных баз данных

1. Государственная система правовой информации – официальный интернет-портал правовой информации - <http://pravo.gov.ru/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://rospotrebnadzor-info.ru/>
4. Научно практический и учебно-методический журнал Безопасность жизнедеятельности <http://novtex.ru/bjd/>
5. Официальный сайт МЧС РФ. <http://www.mchs.gov.ru/>
6. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru/>
7. Национальный цифровой ресурс <http://rucont.ru/>
8. «Россия в окружающем мире» (ежегодник) <http://eco-mnepu.narod.ru/book/>
9. Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации <http://www.mnr.gov.ru>
10. Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору <http://www.gosnadzor.ru>
11. Центр экологической политики России <http://www.ecopolicy.ru>

Раздел 8. Описание материально –технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используются следующие специализированные помещения - учебные аудитории:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда 3-1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ura.it.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В целях реализации компетентностного подхода предусматривается широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Лекции в мультимедийных и интерактивных аудиториях сопровождаются экранными слайдами и схемами, текстовым комментарием по тематике учебного занятия.

Практические занятия могут проводиться в аудитории с интерактивной доской и использованием системы блиц - опросов обучающихся. В ходе изучения дисциплины применяются разбор ситуационных задач, дискуссии, проводятся индивидуальные консультации и выдача домашних заданий.

Все формы занятий совмещаются с внеаудиторной работой обучающихся (выполнение домашних заданий, домашнее тестирование, изучение основной и дополнительной литературы).

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « 25 » мая 2021 г. № 10
Зав. кафедрой Юсуп Шарова Ю.Я.

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____
Зав. кафедрой _____