

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Панкова Екатерина Сергеевна, преподаватель ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 19.02.10/7-18 технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.09 Профессиональный цикл.

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 выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.4.1. 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.
- 5.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- 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.
- 5.4.3. 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.
- 5.4.4. 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,
- 5.4.5. 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.
- 5.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов;
самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	115
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	77
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа студента (всего)	38
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
реферативная работа	4
работа с информационными источниками	10
подготовка презентационных материалов	6
внеаудиторная самостоятельная работа	10
домашняя контрольная работа	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I Обеспечение безопасности жизнедеятельности		4	
Тема 1.1 Введение в Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала	2	1
	Введение в безопасность жизнедеятельности Роль дисциплины в процессе освоения основной профессиональной деятельности		
	Самостоятельная работа: Изучить закон ФЗ -92 «О санитарно-эпидемиологической благополучии населения», 1992г	2	1
Раздел II Основы обороны государства и организация защиты населения в ЧС		81	
Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание учебного материала	5	
	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера Характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного характера Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций		1
	Практическое занятие 1. Изучение классификации чрезвычайных ситуаций природного характера Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы. 2.Расчёт доз облучения при аварии на РОО 3.Расчёт зон поражения при аварии на ХОО.	4	

	4. Применение первичных средств пожаротушения.		
	Самостоятельная работа 1. Выявление основных источников чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения 2. Обоснование опасности поражающих факторов ядерного оружия	5	
Тема 2.2 Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание учебного материала	5	2
	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения Характеристика биологического оружия и модели поведения в очаге химического заражения Понятие и основные задачи ГО		
	Самостоятельная работа 1. Работа с информационными источниками: Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 N 794 "О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций" 2. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ "О гражданской обороне"	5	2
Тема 2.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание учебного материала	6	
	Основные мероприятия, проводимые ГО Средства коллективной защиты населения Средства индивидуальной защиты населения Эвакуация населения в условиях ЧС Аварийно- спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС Обучение населения в области ГО.		
	Практическое занятие 1. Защитные сооружения гражданской обороны для укрытия персонала объекта в случае чрезвычайной ситуации	3	

	2. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики 3. Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты		2
	Самостоятельная работа 1. Изучение порядка эвакуации населения в мирное и военное время	4	1
Тема 2.4 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	Содержание учебного материала Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях Мероприятия и принципы обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики Общие сведения об опасностях Последствие опасностей в профессиональной деятельности и быту Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей	5	
	Практическое занятие 1.Расчёт ущерба от аварии на объекте экономики	1	
Тема 2.5 Основы обороны государства. Национальные интересы РФ.	Содержание учебного материала Терроризм и меры по его предупреждению Национальная и военная безопасность Российской Федерации Функции и основные задачи современных ВС РФ Молодёжные экстремистские организации и движения, их классификация Наркомания как угроза национальной безопасности России.	5	
	Практическое занятие 1.Семинар «ЧС социального характера» 2. Семинар «Национальные интересы РФ»	2	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов и докладов по проблемам современного терроризма и террористической деятельности в РФ и в других странах. 2. Сравнительный анализ информации о терактах. 3. Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск	5	

Тема 2.6 Воинская обязанность граждан РФ.	Содержание учебного материала	7	
	Организационная структура ВС РФ Воинская обязанность Организация воинского учета Порядок призыва граждан на военную службу Порядок прохождения военной службы по призыву Поступление на военную Службу в добровольном порядке Права и обязанности военнослужащих		
	Практические занятия 1. Воинская обязанность и воинский учёт граждан РФ. 2. Структура ВС РФ. Семинар. 3. Прохождение службы по призыву. Права и обязанности граждан РФ. 4. Психологические особенности в/с службы по призыву. 5. Психологическая уравновешенность. Профилактика суицидов	5	
	Самостоятельная работа 1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ "О статусе военнослужащих" 2. Изучение требований Дисциплинарного устава Вооружённых Сил Российской Федерации	5	
Тема 2.7. Основы военно-патриотического воспитания	Содержание учебного материала	3	
	Боевые традиции ВС РФ Государственные и воинские символы Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях		
	Практические занятия 1. Боевые традиции и символы воинской чести. Награды и Дни боевой славы в РФ	1	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации»	5	

	2. Работа с информационными источниками: «Положение о Боевом знамени Вооруженных Сил Российской Федерации»		
Раздел III ЗОЖ и оказание помощи пострадавшим в ЧС.		29	
Тема 3.1. Негативные факторы среды обитания. Бытовая и производственная среда. Здоровье человека и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	3	
	Здоровье и здоровый образ жизни Факторы способствующие укреплению здоровья Вредные привычки и их влияние на здоровье человека		
	Практические занятия. 1.Анализаторы. Зависимость работы анализаторов от условий окружающей среды. 2.Выявление факторов, разрушающих здоровье человека. Профилактика вредных привычек. 3.Негативные факторы среды обитания. Негативные факторы производственной и бытовой среды. 4.Факторы влияющие на среднюю продолжительность жизни (СПЖ). 5.Пожарная безопасность в быту и на производстве.	5	
	Контрольная работа	1	
Тема 3.2. Основы первой помощи	Содержание учебного материала	8	2
	Общие правила оказания первой помощи Первая помощь при отсутствии сознания Первая помощь при отсутствии дыхания и при отсутствии кровообращения Первая помощь при наружных кровотечениях Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути Первая помощь при травмах различных областей тела Первая помощь при ожогах Первая помощь при воздействии низких температур		
	Практические занятия 1. Виды медицинских повязок.	5	

	<p>2.Оказание первой помощи пострадавшим при обморожении и переохлаждении, при ожогах и перегревании.</p> <p>3. Первая помощь при отравлениях.</p> <p>4. Первая помощь при отсутствии дыхания и кровообращения</p> <p>5.первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Подготовка презентационных материалов на тему: «Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика»</p> <p>2. Реферативная работа на тему: «Профилактика злоупотребления психоактивными веществами»</p> <p>3. Домашняя контрольная работа: «Общие правила оказания первой медицинской помощи»</p>	6	
Итоговая аттестация в форме дифференцируемого зачета		1	
Всего:		115	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование (бытовой дозиметр, комплект индивидуальных измерителей дозы облучения, войсковой прибор химической разведки (ВПХР), индивидуальные средства защиты, средства пожаротушения);
- наглядные пособия (организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации, текст Военной присяги, ордена России);
- программное обеспечение (MS Office, КонсультантПлюс, слайд-фильмы, локальная компьютерная сеть, Интернет);
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа (проектор, экран).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: —.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: —.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко и др. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018-288 с.
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - М. : Академия, 2011. - 176 с.
3. Хван, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности : учеб. пособие для ссузов / Т. А. Хван, П. А. Хван. - 6-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 381 с.

Дополнительные источники:

1. Смирнов А.Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 10 класса. – М.: АСТ, 2010. – 384 с.
2. Смирнов А.Т. и др. Основы безопасности жизнедеятельности : Учебник для 11 класса. – М. : « АСТ», 2010. – 320 с.
3. Арустамов А.Э. и др. Безопасность жизнедеятельности. – М. : Академия, 2004. – 176 с.
4. Сапронов Ю.Г. и др. Безопасность жизнедеятельности. – М. : Академия, 2003. – 320 с.
5. Белов С.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. – М. : «Высшая школа», 2000. – 448 с.

6. Лифляндский В.Г. и др. Полная медицинская энциклопедия для всей семьи. – М. : «Эксмо», 2003. – 752 с.
7. Иванов Ю.М. Энциклопедия здоровья. – М. : «ДИЛЯ», 2003. – 640 с.
8. Смирнов А.Т. и др. Основы военной службы. – М. : Академия, 2004. – 240 с.
9. Васильев Н.М. и др. 100 вопросов – 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и контракту. Сборник. – М. : «Красная звезда», 2006. – 128 с.
10. ФЗ «Об охране здоровья граждан в Российской Федерации» №323-ФЗ от 21.11.2011г

Интернет-ресурсы:

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
3. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
5. Портал Правительства России: <http://government.ru>.
6. Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.
7. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>.
8. Сайт главного управления МЧС России по Челябинской области: <http://www.74.mchs.gov.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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;

Оценка результата выполнения практических заданий

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;

Устный опрос

Тестирование

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

- 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

Устный опрос

Тестирование