

**Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 11 Безопасность жизнедеятельности**

**Цикл профессиональный**

**Код УД: ОП 011 –общепрофессиональная учебная дисциплина**

**Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям**

**2018 г.**

Одобрена цикловой методической комиссией  
физической культуры и БЖ  
Протокол № 1 от 30.08.2018г  
Председатель \_\_\_\_\_ Галафеева Н.В.  
Автор: Кузнецов Д.М.

Программа разработана  
на основе Федерального  
Государственного образовательного  
стандарта (ФГО С) по специальностям  
среднего специального образования  
(СПО) укрупненной группы  
19.00.00Промышленная экология и  
биотехнологии  
19.02.03.Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ А.А.Смирнова

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании психолого-  
медико-педагогического  
консилиума ОГБПОУ КТЭК  
Протокол  
от \_\_18.05\_\_ 2018 г. № \_\_1\_\_  
Председатель ПМПК \_\_\_\_\_

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373

Организация-разработчик:

ОГБПОУ “Костромской торгово-экономический колледж”

Разработчик: Кузнецов А.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	19

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11 Безопасность жизнедеятельности**

## **1.1. Область применения адаптированной программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 Безопасность жизнедеятельности** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

## **1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 Безопасность жизнедеятельности** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности 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 рабочей адаптированной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в 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;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие 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 изучения адаптированной учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при

	производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказание услуг в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 147 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 98 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 49 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>147</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
практические занятия + военные сборы	52
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>49</b>
в том числе:	
Подготовка рефератов, презентаций Изучение материалов по теме, подготовка сообщений Изучение законодательных и нормативных актов	
Итоговая аттестация в форме - дифференцированный зачет	



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

№№ п/п	Наименование разделов и тем, в том числе практических занятий, виды самостоятельной работы обучающихся	Уровень освоения	Объем часов всего	Аудитор но	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
	<b>Раздел 1. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социально-политического характера, опасностей в производственной сфере и быту.</b>		<b>33</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	
1-8.	Техногенные аварии и катастрофы. Стихийные бедствия. Социально-политические конфликты: террористические акты. Организация проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ в зоне ЧС. Устойчивость объектов экономики и прогнозирование развития событий и оценки последствий различных ЧС. Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. классификация опасностей, вредные и опасные факторы. Вредные факторы производственной среды. Средства снижения травмоопасности технических систем. Индивидуальные средства защиты на производстве.		16	14	2		ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	<b>Практические занятия.</b>		<b>6</b>	<b>6</b>			
9-11	Алгоритмы поведения людей в различных чрезвычайных ситуациях.						
	Меры и способы по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС. Профилактические мероприятия для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.						ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>11</b>			<b>11</b>	
12-14	Изучение законодательных и нормативных актов, материалов по теме.						

	Подготовка сообщений. Подготовка рефератов, презентаций.						
	<b>Раздел 2. Основы гражданской обороны. Пожарная безопасность.</b>		<b>27</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
15-21	Назначение, история создания и задачи гражданской обороны. Оружие массового поражения. Средства коллективной и индивидуальной защиты. План гражданской обороны объекта. Пожары: основные понятия, классификация, причины возникновения, профилактика и тушение Нормы пожарной безопасности, категорирование помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности. Правила противопожарного режима. Эвакуация людей при пожаре. Правила поведения людей при пожаре. Первичные средства пожаротушения		14	12	2		
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
22-23	Использование средств коллективной и индивидуальной защиты. Использование первичных средств пожаротушения. Эвакуация персонала и обучающихся колледжа.						
	<b>Самостоятельная работа.</b>		<u>9</u>			9	
24-26	Изучение законодательных и нормативных актов, материалов по теме. Подготовка сообщений. Подготовка рефератов, презентаций.						
	<b>Раздел 3. Оказание первой помощи.</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	
27-28	Принципы оказания первой помощи. Последовательность при оказании доврачебной помощи. Порядок и правила оказания первой помощи в различных ситуациях. Меры по оживлению пострадавших. Транспортировка пострадавших в лечебные учреждения.		4	4			
	<b>Практические занятия.</b>						
29-30	Способы остановки кровотечения и обработки ран. Оказание первой помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.		4	4			
	<b>Самостоятельная работа.</b>		<u>4</u>			<u>4</u>	
31-32	Изучение материалов по теме. Подготовка сообщений.						

33-38	<b>Раздел 4. Основы военной службы и обороны государства.</b>		<b>30</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	История создания Вооруженных Сил России. Организационная структура, функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации. Организация и порядок прохождения воинского учета. Призыв на военную службу. Правовые основы военной службы. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений. но-учетные специальности: расшифровка, порядок присвоения. Применение получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Дифференцированный зачет.		12	12			
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	<b>8</b>			
39-46	Изучение боевых традиций Вооруженных Сил Российской Федерации, званий и знаков отличия ВС России. Воинские символы и ритуалы . ообы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Выполнение стрельб из пневматической винтовки, неполная разборка и сборка АК.						ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	<b>Самостоятельная работа.</b>		10			10	
47-48	Изучение законодательных и нормативных актов, материалов, подготовка сообщений, рефератов, презентаций						
	<b>Практические занятия</b>						
49-63	<b>Военные сборы</b>		<b>30</b>	30			
	<b>Самостоятельная работа на военных сборах</b>		<b>15</b>			15	
	<b>Итого:</b>		<b>147</b>				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

\*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета: учебные столы, стулья, тематические стенды, раздаточный материал по темам, материальная часть.

Технические средства обучения: компьютер, экран, DVD проектор.

#### **Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
  2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
  3. ABBYY FineReader 14 Standard
  4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
  5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
  6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
- ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

**Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при**

необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

**Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению:** которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке  
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

**Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО**

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

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, основных законодательных и нормативных актов, Интернет-ресурсов.**

### **Учебные издания:**

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов учреждений средних профессиональных образования / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. - М.: ИЦ Академия, 2014.
2. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): Учебник для бакалавров / С.В. Белов. - М.: Юрайт, 2013.
3. Беляков Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: Учебник для бакалавров / Г.И. Беляков. - М.: Юрайт, 2013.
4. Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин Ю.Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, Академцентр, 2013.
5. Маринченко А.В. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / А.В. Маринченко. - М.: Дашков и К, 2013.
6. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. -5-е изд. – М.:КНОРУС, 2013.
7. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник/В.Ю. Микрюков – М.КноРус,2013.
8. Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: Учебное пособие / Г.С. Ястребов; Под ред. Б.В. Кабарухин. - Рн/Д: Феникс, 2013.
9. Основы первой медицинской помощи. Учебное пособие. Морозов А.В. СпецЛит. Москва, 2013.
10. Основы военной службы: учебник / В.Ю.Микрюков. – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

### **Основные законодательные и нормативные акты:**

1. ФЗ РФ от 21.12.1994 №68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
2. ФЗ РФ от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
3. ФЗ РФ от 21.12.1994 №69-ФЗ "О пожарной безопасности".
4. ФЗ РФ от 12.02.1998 №28-ФЗ "О гражданской обороне".
5. ФЗ РФ от 22.08.1995 №151-ФЗ «Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей».
6. ФЗ РФ от 6.03.2006 №35-ФЗ "О противодействии терроризму".

7. ФЗ РФ от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащего».
8. ФЗ РФ от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».
9. ФЗ РФ от 31.05.1996 №61-ФЗ «Об обороне».
10. ФЗ РФ от 13.03.1995 №32-ФЗ «О днях воинской славы и памятных датах России».
11. ФЗ РФ от 21.11.2013 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
12. Постановление правительства РФ от 21.05.2007 г. № 304 «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
13. Постановление правительства РФ от 30.12.2003 г. №794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
14. Указ Президента РФ от 7.05.1992 № 466 «О создании Вооруженных Сил РФ».
15. Приказ Министерства обороны и Министерства образования и науки РФ от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»
16. ГОСТ 12.0.004–90. ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
17. ГОСТ 12.1.003–83. ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
18. ГОСТ 12.1.005-88. Воздух рабочей зоны. Общие санитарно - гигиенические требования.
19. ГОСТ 12.1.007-76. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.
20. НПБ 105-95. Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности.
21. Правила противопожарного режима в Российской Федерации ( Постановление правительства России от 12 апреля 2012г. №390).
22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 4.05. 2012 N 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».

**интернет-ресурсы:**

<http://www.mchs.gov.ru> - сайт МЧС РФ;

<http://44.mchs.gov.ru/> - сайт ГУ МЧС России по Костромской области;

<http://www.mvd.ru> - сайт МВД РФ;

<http://www.mil.ru> - сайт МО РФ;

[http:// www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) - сайт ФСБ РФ;

<http://www.minzdrav-rf.ru> - сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ;

<http://mon.gov.ru/> - сайт Министерства образования и науки РФ;

<http://www.scrf.gov.ru> - сайт Совета безопасности РФ;

образовательные ресурсы - Безопасность жизнедеятельности

<http://www.alleng.ru>;

информационно-методическое издание для преподавателей БЖ-МЧС России

<http://www.school-obz.org/topics/bzd/bzd.html>;

[www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Воо^ Gid. Электронная библиотека).

[www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

[www. monino. ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).

[www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС	контрольные задания тестирование дифференцированный зачет
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	контрольные задания тестирование дифференцированный зачет
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	контрольные задания тестирование отработка практических навыков
- применять первичные средства пожаротушения	тестирование отработка практических навыков
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	тестирование дифференцированный зачет
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	контрольные задания тестирование дифференцированный зачет
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	контрольные задания тестирование дифференцированный зачет
- оказывать первую помощь пострадавшим	тестирование отработка практических навыков
<b>Знания:</b>	
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных бедствиях, в том числе условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	контрольные задания тестирование защита рефератов и презентаций дифференцированный зачет
- основы военной службы и обороны государства	контрольные задания тестирование защита рефератов и презентаций дифференцированный зачет

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

оценивать их эффективность и качество.		
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытие защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.

<p>ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>- точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья;</li> <li>- качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья;</li> <li>- подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения;</li> <li>- качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении;</li> <li>- выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья;</li> <li>- расчет емкости склада бестарного хранения муки;</li> <li>- расчет запаса муки.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля., защиты презентаций и рефератов.</li> </ul>
<p>ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей;</li> <li>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</li> <li>- готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке;</li> <li>- определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля, защиты презентаций и рефератов.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК 2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>

<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- качество контроля свойств полуфабрикатов;</li> <li>- качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля;</li> <li>- качество контроля параметров технологического процесса.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Опрос</p>
<p>ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов дозирования сырья;</li> <li>- точность и грамотность оформления производственной и технологической документации;</li> <li>- расчет расхода сырья;</li> <li>- расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам;</li> <li>- подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций;</li> <li>- расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий;</li> <li>- качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий;</li> <li>- подбор операций разделки и выпечки;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.</li> </ul>	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы Устный экзамен</p>
<p>ПК 2.4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</li> <li>- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul>	<p>Тестирование</p>

	- готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса</li> </ul>	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная,</li> </ul>	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).

	<p>сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <p>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</p> <p>- разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров;</p> <p>-определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям;</p> <p>-составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть;</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).</p>

	<p>-оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>-подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</p> <p>- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>- принимать управленческие решения;</p>	<p>-защита практических работ; -зачет;</p> <p>-защита курсовой работы;</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- организовывать собственную деятельность;</p> <p>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>- оценивать эффективность и качество работы.</p>	<p>-защита практических работ; - контрольная работа; -зачет</p>
<p>ПК 5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>- отвечать за принятые решения;</p>	<p>Дифференцированный зачет;</p>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- организовывать и контролировать работу бригады (команды);</p> <p>- оценивать результаты работы</p>	<p>-защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет;</p>



	исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;	- защита курсовой работы; - комплексный экзамен;
ПК 5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели.	-защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;