

Аннотация по дисциплине
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 4

Количество часов:

всего: 88

лекционных занятий - 20 час.,

практических занятий - 48 час.,

самостоятельной работы - 20 час.,

Цели дисциплины:

- освоение основ военной службы и обороны государства, способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу.

- умение проектировать и решать профессиональные задачи, принимать и реализовывать эффективные решения в соответствии с научными закономерностями.

- формирование понимания полученной гражданской специальности «Организация обслуживания в общественном питании» как военно-учетной.

Задачи дисциплины:

- стимулировать развитие у будущих специалистов в области организации обслуживания в общественном питании культуры мышления, умения анализировать проблемы разного уровня (мировоззренческие, социальные, личностные); овладение способами и технологиями взаимодействия; работой с информацией;

- содействовать овладению будущих специалистов системой теоретических и практических знаний, способствующих выживанию в экстремальной ситуации и обеспечению устойчивости объектов экономики в чрезвычайной ситуации;

- обеспечить формирование профессиональных компетенций через содействие в овладении умениями предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и овладении способами бесконфликтного общения;

- научиться оказывать первую медицинскую помощь и соблюдать правила санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности предшествует изучение дисциплины БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности. Дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам и является основой для изучения дисциплин (модулей) профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовать собственную деятельность, определять 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 п профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК - 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК - 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК - 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК - 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов. А также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК – 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК – 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК – 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК – 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК – 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и

	правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказание услуг
ПК – 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК – 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
Знать	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой (доврачебной) медицинской помощи
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 медицинскую помощь.

Структура дисциплины:**БЖД (военная подготовка)**

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения	30	20	-	-	10	-
2	Раздел 2. Основы военной службы	12	-	10	-	2	-
3	Раздел 3. Уставы Вооруженных сил России	8	-	6	-	2	-
4	Раздел 4. Строевая подготовка	5	-	4	-	1	-
5	Раздел 5. Огневая подготовка	11	-	10	-	1	-
6	Раздел 6. Тактическая подготовка.	16	-	14	-	2	-
7	Раздел 7. Военно-патриотическое воспитание	6	-	4	-	2	-
	Всего	88	20	48	-	20	-

БЖД (медицинская подготовка)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения	32	20	-	-	12	-

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя- тельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
2	Раздел 2. Алгоритм действия спасателей при обнаружении пострадавших	6	-	4	-	2	-
3	Раздел 3. Отравления	12	-	10	-	2	-
4	Раздел 4. Травма	26	-	24	-	2	-
5	Раздел 5. Медицина катастроф	12	-	10	-	2	-
	Всего	88	20	48	-	20	-

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: аудиовизуальная технология, проблемное изложение, лекция с элементами дискуссии и диспута, разбор решения задач, презентация реферата, конспекта, эссе.

Вид аттестации: зачёт (4 семестр)

Основная литература

Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / С. В. Абрамова [и др.] ; под общ. ред. В. П. Соломина. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 399 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-4836-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B1B70A01-7C2E-4110-A7C9-EC80DBBF7F36.

Авторы: Костенко Гера Александровна, Скибицкая Виктория Ивановна.