

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ» (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор



«31» августа 2023 года.

С.Г. Лосяков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Санкт-Петербург

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 13.07.2021 г. N 443 и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности:

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Разработчик:

Просвиряков М. А. – преподаватель высшей категории СПб МРК

Рецензенты:

Корнеева Т. А. – кандидат технических наук, преподаватель СПб ГБПОУ

Бондалетов Ю. А. – преподаватель высшей категории СПб МРК

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ (_____)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	22
3. Условия реализации учебной дисциплины	29
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	31

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов», утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021г. №443.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, при освоении рабочей профессии в рамках специальностей 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов», при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины ОП-10

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;

Должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска

	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p>

		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
правила чтения текстов профессиональной направленности		

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение техноло-	ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести	Навыки:
		организации выполнения и выполнении

<p>гических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>Знания:</p> <p>основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные технологические операции производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производ-</p>
--	--	---

		ства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		виды и требования к таре для упаковки пищевой продукции и правила ее маркирования;
		режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.		Навыки:
		выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		Умения:
		соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
		применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях;
		оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
		Знания:
		режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		назначения, принципы действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;

		методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.		Навыки:
		выполнения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		ведения учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.
		Умения:
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;
		оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;
		вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;
		Знания:
	методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;	
	документооборот, правила оформления и	

	<p>периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;</p> <p>систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;</p>
ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Навыки:
	определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
	Умения:
	давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов;
	оформлять документы, подтверждающие качество пищевой продукции из водных биоресурсов.
	Знания:
	<p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;</p>
ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
	проведения анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
	Знания:
	причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;

<p>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации выполнения и выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;</p>	
		<p>рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>определять потребность в антиокислителях, таре и упаковочных материалах; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>Знания:</p> <p>значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>классификация способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительная характеристика;</p>	
		<p>основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>Навыки:</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	
		<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p>	
		<p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p>	
		<p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p>	
		<p>ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>

		<p>Знания: назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию оборудования технологических линий по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Навыки: проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;</p> <p>определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ведения учетно-отчетной документации производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;</p> <p>оформлять документы в области контроля качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфаб-</p>

	<p>рикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>система управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Навыки:
	проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
	Знания:
	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
оформление документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	
ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
	проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;	
проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и технической	

		<p>продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;</p> <p>методики выявления рисков для качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик</p>
<p>Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырье к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и море-</p>

	<p>продуктов к кулинарной обработке;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>
ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.
	Знания:
ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
	Навыки:
	проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
	составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.
	Умения:
обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	
Знания:	
система управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;	
методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и раз-	

		работки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик;	
	ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Навыки:	
		определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;	
		Умения:	
		давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;	
		оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
		Знания:	
		требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
		Навыки:	
		проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
		Умения:	
		анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;	
		Знания:	
		причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;	
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов		ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
			планирования и анализа производственных показателей обработке водных биоресурсов;
		Умения:	
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;	
		Знания:	
		производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;	
	ПК 4.2. Планировать	Навыки:	

выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями
	Умения:
	планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;
	Знания:
	маркетинг и товарную политику пищевой организации;
	организацию и управление пищевой организацией;
	структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
	характер взаимодействия с другими подразделениями;
	функциональные обязанности работников и руководителей;
	основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
особенности структуры и функционирования малого предприятия;	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:
	участия в управлении трудовым коллективом
	Умения:
	разрабатывать и осуществлять мероприятия
	по мотивации и стимулированию персонала
	Знания:
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Навыки:
	оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества
	Умения:
	инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ
	оценивать качество выполняемых работ;
	Знания:
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;	
методы оценивания качества выполняемых работ;	
ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в раз-	Навыки:
	ведении документации
	Умения:
оформлять учетно-отчетную документацию	

работке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	Знания:
	законодательная и нормативная база по производству и реализации продукции из водных биоресурсов;
	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности;
	виды и правила заполнения нормативной, технической документации и документы по подтверждению соответствия;
	содержание и правила заполнения технологических журналов учета и контроля производства
ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	Навыки:
	В выработке мер по оптимизации процессов производства продукции
	Умения:
	разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества;
	разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества;
	устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям;
	разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества.
	Знания:
системы менеджмента качества;	
ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Навыки:
	ведении документации установленного образца
	Умения:
	вести документацию установленного образца
	Знания:
	правил первичного документооборота;
	форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности;
	видов и правил заполнения нормативной, технической документации и документов по подтверждению соответствия;
содержания и правил заполнения технологических журналов учета и контроля производства	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Очная форма обучения:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66 часов**, в том числе 26 часов практической работы.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Очная форма обучения</i>	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лекций	40
Практические занятия	26
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>комплексный экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера		
Тема 1.1. Классификация ЧС.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций.		
	2. Классификация ЧС по масштабам распространения: объектовые, муниципальные, региональные, федеральные, глобальные.		
	3. Силы и средства, используемые для ликвидации последствий ЧС.		
	4. Правила безопасного поведения		
Тема 1.2. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Классификация ЧС природного характера.		
	2. Причины, последствия, меры по защите.		
	<i>Практическое занятие №1 Защита при землетрясениях и извержениях вулканов</i>		
Тема 1.3. Защита при снежных заносах, метелях, ураганах, бурях, смерчах, грозах.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Причины, последствия, меры по защите		
Тема 1.4. Защита при пожарах и наводнениях.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Причины, последствия, меры по защите		
	<i>Практическое занятие №2 Защита при пожарах и наводнениях</i>		
Тема 1.5. Защита при пожарах и взрывах.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Правила поведения при нахождении на территории ведения боевых действий, захвате заложников, массовых беспорядках		

Тема 1.6. Защита при авариях на транспорте.	Содержание учебного материала			ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины, последствия, меры по защите		
	<i>Практическое занятие №3 Защита при авариях на транспорте</i>			
Тема 1.7. Защита при авариях (катастрофах) на ХОО.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины аварий, последствия, меры по защите		
Тема 1.8. Защита при авариях (катастрофах) на РОО.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины аварий, последствия, меры по защите		
	<i>Практическое занятие №4 Защита при авариях на РОО</i>			
Тема 1.9. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины экологических проблем, последствия, правила поведения		
	<i>Практическое занятие №5 Безопасность при неблагоприятной экологической обстановке</i>			
Тема 1.10. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины, последствия, правила поведения		
	<i>Практическое занятие №6 Безопасность при неблагоприятной социальной обстановке</i>			
Тема 1.11. Российская система предупреждения и ликвидации ЧС.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.		
	2.	Две подсистемы, уровни РСЧС, режимы функционирования.		
Раздел 2.	Оружие массового поражения. Защита от ОМП			
Тема 2.1. Ядер-	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК

ное оружие. Поражающие факторы ядерного оружия.	1.	Поражающие факторы ядерного взрыва		1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	2.	Последствия нанесения ядерного взрыва		
	3.	Степени лучевой болезни		
Тема 2.2. Химическое оружие. Классификация видов ХО.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Виды химического оружия по отравляющему воздействию		
Тема 2.3. Биологическое оружие. Защита от ОМП.	Содержание учебного материала			ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Виды биологического оружия по отравляющему воздействию		
	2.	Способы защиты от ОМП. Действия населения по сигналу ГО «Внимание всем!»		
	<i>Практическое занятие №7 Действия при возможном применении биологического оружия</i>			
Раздел 3.	Терроризм – угроза обществу			
Тема 3.1. Понятие «терроризм». Основные типы современного терроризма	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Характеристика современного терроризма		
	2.	Признаки терроризма		
	3.	Федеральный закон о противодействии терроризму		
Тема 3.2. Порядок поведения населения при угрозе и осуществлении теракта.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Правила поведения при захвате или угрозе захвата террористами		
	2.	Рекомендации специалистов при захвате террористами		
Раздел 4.	Здоровый образ жизни и профилактика вредных привычек			
Тема 4.1. Здоровье и его составляющие.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Понятие «здоровья»		
	2.	Составляющие здорового образа жизни		

Тема 4.2. Закаливание и его влияние на здоровье человека.	Содержание учебного материала			ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Виды закаливания.		
	2.	Правила и приемы, выполняемые при закаливании		
	<i>Практическое занятие №8 Закаливание и его влияние на здоровье</i>		2	
Тема 4.3. Курение и его влияние на здоровье.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины курения молодежи, этапы формирования зависимости		
	2.	Способы борьбы с курением		
Тема 4.4. Алкоголизм и его влияние на здоровье.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины пьянства и алкоголизма среди молодежи		
	2.	Этапы формирования зависимости		
	3.	Способы борьбы с алкоголизмом		
Тема 4.5. Наркомания и токсикомания и их влияние на здоровье человека.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины наркомании и токсикомании в молодежной среде		
	2.	Этапы формирования зависимости		
	3.	Способы борьбы с наркоманией		
Раздел 5.	<i>Основы медицинских знаний</i>			ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
Тема 5.1. Ранения и кровотечения. Оказание первой помощи.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды ранений		
	2.	Правила оказания первой помощи при ранениях		
Тема 5.2. Ушибы, растяжения, переломы.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Виды переломов		
	2.	Правила оказания первой помощи		
	<i>Практическое занятие №9 Ушибы и растяжения</i>			
Тема 5.3. Утоп-	Содержание учебного материала			ОК 02, ОК 07, ПК

ление, поражение электрическим током.	1.	Причины, виды утопления	2	1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	2.	Правила оказания первой помощи		
	<i>Практическое занятие №10 Утопление, поражение электрическим током</i>			
Тема 5.4. Тепловой и солнечный удары.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Причины		
	2.	Правила оказания первой помощи		
<i>Практическое занятие №11 Проведение сердечно-легочной реанимации (СЛР)</i>				
Раздел 6.	<i>Основы военной службы</i>			
Тема 6.1. Структура ВС РФ	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Практическое занятие № 12 Организационная структуры ВС РФ		
Тема 6.2. Виды Вооруженных Сил РФ.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Виды ВС РФ: сухопутные войска, ВКС, ВМФ.		
	2.	Характеристика видов ВС РФ		
Тема 6.3. Самостоятельные рода Вооруженных Сил РФ.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Самостоятельные рода ВС РФ: ракетные войска стратегического назначения (РВСН), воздушно-десантные войска (ВДВ)		
Тема 6.4. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Военнослужащий – гражданин, находящийся на военной службе		
	2.	Товарищество, взаимоуважение и взаимопомощь		
Тема 6.5. Символы воинской чести.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Практическое занятие № 13 Боевое знамя части, присяга, ордена и медали, форма одежды		
Тема 6.6. Военная присяга и воинские звания.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Порядок проведения военной присяги		
	2.	Воинские звания в ВС РФ		

Тема 6.7 Воинские Уставы.	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Уставы Вооруженных сил Российской Федерации		
Тема 6.8. Вооруженные силы РФ на современном этапе	Содержание учебного материала		2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1.	Реформы Вооруженных сил Российской Федерации		
Всего:			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Комплект учебной мебели (столы, стулья, доска), тренажер «Оказание первой медицинской помощи и уход»

Комплект ПО: MS Windows XP PRO, Adobe Reader DS, программные средства тренажер «Оказание первой медицинской помощи»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В. Ю. Микрюков «Безопасность жизнедеятельности» Учебник для учащихся среднего профессионального образования. Москва «Мир» 2015 г.
2. Безопасность жизнедеятельности: учебник / под ред. Е.И. Холостовой, О.Г. Прохоровой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 453 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02026-1 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450720>
3. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 494 с. : граф., табл., схем., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01354-6 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452583>

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко ; под ред. Э.А. Арустамова. - 21-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 446 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02972-1 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496098>
2. Безопасность жизнедеятельности: лабораторный практикум : учебное пособие / А.Г. Овчаренко, С.Л. Раско, А.Ю. Козлюк, А.В. Фролов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 134 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4477-5 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429708>
3. Семехин, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Г. Семехин, В.И. Бондин. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 412 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4073-9 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276764>
4. Хван, Т.А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. - 11-е изд. - Ростов-на-Дону : Издательство «Феникс», 2014. - 448 с. : ил.,

табл. - (Высшее образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-22237-9 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271593>

5. Прудников, С.П. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций : учебник / С.П. Прудников, О.В. Шереметова, О.А. Скрыпниченко. - Минск : РИПО, 2016. - 267 с. : схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-597-9 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль в виде экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Текущий контроль в форме оценки результатов опросов. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена по дисциплинам.
– 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;	
Знания:	
– 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;	Текущий контроль в форме оценки результатов опросов. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена по дисциплинам.
– 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 гражд-	

данской 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	