



Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ростовской области  
«Ростовский строительно-художественный техникум»

Согласовано  
Директор И.П. Черкашина М.Е.  
«Обед-кафе Территория Еды»

30.



УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УПР  
/ Шудрук О.В./

« 29 » Тависета 2019г.

**Рабочая программа**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

Ростов-на-Дону

2019г.

# **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности. Опыт работы не требуется.

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

Входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является логическим продолжением общеобразовательного курса «Основы безопасности жизнедеятельности» она предназначена для реализации государственных требований к подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по программе общепрофессиональной подготовки с учётом специфики профессии. В данном курсе формируются знания и умения по БЖ, связанные, прежде всего с будущей профессиональной деятельностью обучающихся, и расширяются общетеоретические представления о деятельности государства и общества по обеспечению БЖ населения. Основной задачей курса является формирование навыков БЖ в производственной среде предприятия питания и в техносфере в целом. Значительное внимание уделяется законодательной базе обеспечения безопасности на производстве.

В процессе обучения широко применяются как традиционные, так и инновационные технологии, современные технические средства обучения, компьютерная техника, интернет. Предпочтение отдаётся тем методам и приёмам работы, которые дают наибольший эффект при решении конкретных образовательных, воспитательных и развивающих задач. Традиционные технологии (объяснение, рассказ, беседа, дискуссия, демонстрация иллюстративного и текстового материала и другие) ориентированы на формирование знаний, умение оперировать ими. Инновационные (деятельностные, личностно-ориентированные, основанные на компьютерных технологиях) – преимущественно на развитие интеллектуально-мотивационной сферы, а также практических умений, необходимых при работе на производстве. Предусматривается блок тем, вынесенных на самостоятельное изучение. Задачей этого блока является совершенствование навыков самостоятельной работы учащихся с книгой и интернетом, расширение их кругозора, формирование интереса к самостоятельному познанию и углубление знаний, полученных на уроке.

Программа включает четыре темы.

Тема первая посвящена углублению представлений о характере производственной среды, полученных при изучении курса «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» вопросам профилактики влияния производственных вредностей, способам формирования минимально опасной производственной среды, и представлений о негативных факторах техносферы в целом.

В теме второй анализируются потенциальные опасности технических систем,

способы организации пожарной защиты, электробезопасности и безопасности работ.

Тема третья формирует представления об охране труда и навыки профилактики производственного травматизма.

Четвёртая тема формирует представления об экологической и коммунально-бытовой безопасности.

Изучение тем направлено на формирование навыков безопасной жизнедеятельности на производстве и в быту.

Курс отличается высокой насыщенностью учебным материалом, разнообразием методов и форм учебной деятельности и решает важную задачу адаптации учащихся к взрослой жизни. Значительное внимание уделяется работе с нормативно-правовыми документами, обоснование требований к БЖ законами РФ.

### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

#### ***знать:***

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий при техногенных катастрофах и авариях, в условиях ЧС различного характера;
- требования к безопасности и комфортности производственной среды;
- характер производственных опасностей и классификацию вредных факторов жизнедеятельности человека на производстве и в быту;
- принципы устройства и работы основных систем обеспечения жизнедеятельности на производстве и в быту;
- систему мер по обеспечению противопожарной безопасности и правила поведения при пожаре;
- основы электробезопасности;
- правила безопасности при производстве погрузочно-разгрузочных работ и при работе с производственным оборудованием;
- содержание мероприятий по охране труда и профилактике производственного травматизма;
- способы обеспечения экологической и коммунальной безопасности;
- основы законодательства РФ по БЖ.;

#### ***уметь:***

- прогнозировать ЧС на производстве и в быту и их последствия;
- организовывать и проводить мероприятия по предотвращению и ликвидации ЧС техногенного характера;
- выполнять требования по охране труда и профилактике производственного травматизма;
- пользоваться индивидуальными средствами защиты и экобиозащитной техникой на производстве и в быту;

#### ***иметь представление:***

- о правовых основах БЖ;
- о государственной системе предотвращения и ликвидации ЧС и принципах её работы.

### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 42 ч., в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 ч.;  
самостоятельной работы обучающегося - 6 ч.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины.

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

Номер темы	Наименование разделов и тем	Всего аудиторных часов	В т.ч. практических	СРС	Всего часов
1	2	3	4	6	7
Тема 1.	Производственная среда и комфортные условия жизнедеятельности.	8	6	1	12
Тема 2.	Опасности технических систем и защита от них.	8	8	2	14
Тема 3.	Охрана труда и профилактика производственного травматизма.	10	8	1	12
Тема 4.	Экологическая и коммунально-санитарная безопасность.	10	6	2	12
<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>42</b>

### 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины.

Наименование тем.	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов.	Уровень освоения.
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Производственная среда и комфортные условия жизнедеятельности.	1. Профессиональные вредности производственной среды и санитарно-гигиенические требования к условиям работы на предприятии общественного питания.	2	1
	2. <b>Практическая работа № 1.</b> Профилактика неблагоприятного воздействия микроклимата и других физических факторов производственной среды. Устройство систем освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.	2	2
	3. <b>Практическая работа № 2.</b> Профилактика неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды. Устройство систем водоснабжения, канализации и удаления отходов.	2	2
	4. Практическая работа № 3. Негативные факторы техносферы в <i>Ростовской</i> области.	2	1
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> <i>Опасные и вредные факторы, действующие на работников предприятий питания.</i>	2	1
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> <i>Требования к производственным и бытовым помещениям и к технологическим процессам на предприятии питания.</i>	2	2
<b>Тема 2.</b>	5. <b>Практическая работа № 4.</b>	2	2

Опасности технических систем и защита от них.	Опасности, связанные с пожарами и взрывами. Организация противопожарной защиты на предприятиях питания.		
	<b>6. Практическая работа № 5.</b> Мероприятия по эвакуации людей при пожаре и ликвидации очагов возгорания.	2	3
	<b>7. Практическая работа № 6.</b> Опасности, связанные с эксплуатацией технологического и холодильного оборудования.	2	3
	<b>8. Практическая работа № 7.</b> Опасности, связанные с эксплуатацией электрического и подъёмно-транспортного оборудования, и ёмкостей, работающих под давлением.	2	3
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Обеспечение пожарной безопасности в Российской Федерации.	2	1
	<b>Самостоятельная работа № 4.</b> Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест.	2	2
	<b>Самостоятельная работа № 5.</b> Требования при производстве работ, эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью и к организации погрузочно-разгрузочных работ.	2	2
<b>Тема 3.</b> Охрана труда и профилактика производственного травматизма.	<b>9. Практическая работа № 8.</b> Правовые и организационные вопросы охраны труда.	2	1
	10. Причины и профилактика производственного травматизма.	2	3
	<b>11. Практическая работа № 9.</b> Производственные системы безопасности и индивидуальные средства защиты.	2	2
	<b>12. Практическая работа № 10.</b> Экобиозащитная техника и технология на производстве и в быту.	2	1
	<b>Самостоятельная работа № 6.</b> Правила пользования индивидуальными средствами защиты.	2	3
<b>Тема 4.</b> Экологическая и коммунально-санитарная безопасность.	13. Влияние техносферы на окружающую природную среду.	2	1
	<b>14. Практическая работа № 11.</b> Требования к безопасности бытовой среды.	2	1
	<b>15. Практическая работа № 12.</b> Обеспечение прав граждан на потребление доброкачественной и безопасной пищи.	2	1
	16. Международное сотрудничество в области безопасности жизнедеятельности	1	1
	16. Итоговая аттестация по курсу.		

### 2.3. Содержание учебной дисциплины.

#### **Тема 1. Производственная среда и комфортные условия жизнедеятельности.**

Производственная среда (ПС) как часть техносферы, её особенности. Классификация факторов ПС. Характеристика физических, химических и биологических факторов ПС, их физиологическое действие на человека. Воздействие негативных факторов и их нормирование. Нормативно-правовая база, регулирующая требования к условиям работы на предприятии питания и к факторам производственной среды.

Опасные и вредные факторы, действующие на работников предприятий питания: вредные вещества, вибрации и акустические колебания, электромагнитные поля и излучения, температурно-влажностный режим. Закономерности сочетанного действия факторов.

Микроклимат производственных цехов предприятия питания и санитарно-технические устройства для его регулирования. Классификация и устройство систем освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха. Цель отопления здания. Отопительная техника. Системы отопления. Гигиенические основы вентиляции и её виды. Профилактика неблагоприятного воздействия микроклимата и других физических факторов производственной среды.

Требования к производственным и бытовым помещениям и к технологическим процессам на предприятии питания.

Профилактика неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды. Система снабжения здания холодной водой. Система снабжения здания холодной водой. Наружная канализационная сеть. Канализационная система здания. Удаление мусора и отходов. Правила эксплуатации санитарно-технических систем.

География техносферы Волгоградской области. Источники промышленного и бытового загрязнения окружающей среды. Экологическая обстановка и экологические опасности в Волгоградской области. Мероприятия по защите населения от экологических и техногенных опасностей. Территориальная подсистема РСЧС и деятельность её органов.

#### **Тема 2. Опасности технических систем и защита от них.**

Характеристика опасностей, связанных с пожарами и взрывами. Общие задачи пожарной безопасности. Пожар. Горение. Пожароопасные свойства веществ и предметов. Причины пожаров. Пожарная опасность. Огнестойкость. Классификация пожаров по степени опасности. Взрыв. Детонация. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожарная сигнализация. Содержание пожарной техники и средств связи.

Система обеспечения пожарной безопасности в РФ. Виды и основные задачи пожарной охраны. Государственная противопожарная служба. Федеральный государственный пожарный надзор. Муниципальная и ведомственная пожарная охрана. Частная и государственная пожарная охрана. Полномочия органов государственной власти и местного самоуправления в области пожарной безопасности. Меры по обеспечению пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров. Противопожарное водоснабжение. Мероприятия по эвакуации людей при пожаре и ликвидации очагов возгорания. Правила выхода из очага возгорания.

Опасности, связанные с эксплуатацией технологического и холодильного оборудования. Требования к организации труда на производстве. Требования техники безопасности при эксплуатации механического оборудования. Общие правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования и холодильных установок.

Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации

рабочих мест. Общие требования безопасности. Требования к электронагревательному (автоклав, плиты, электрофритюрницы, электросковороды, кипятильники, кофеварки, автоматы для жарки блинов, пончиков и пирожков, микроволновые печи) и электромеханическому оборудованию и работе с ним. Требования к работе с ёмкостями, работающими под давлением. Общие Требования по организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ и к местам их производства.

### **Тема 3. Охрана труда и профилактика производственного травматизма.**

Понятие «Охрана труда». Правовые основы охраны труда. Обязанности работодателя по охране труда. Основные принципы деятельности по обеспечению охраны и безопасности труда. Основные мероприятия по организации работы по охране труда. Компенсации за тяжелую работу и работу с вредными или опасными условиями труда. Финансовое обеспечение охраны труда. Основные понятия трудового права. Дисциплина труда и методы ее обеспечения. Соблюдение режима труда и отдыха. Всемирный день охраны труда.

Причины и профилактика производственного травматизма. Механизация, правильная организация труда, правильная расстановка оборудования, обучение работников правилам безопасного труда, дисциплина труда, повышение квалификации и внутренней мотивации работника.

Производственные системы безопасности и индивидуальные средства защиты. Системы производственной безопасности: оградительные и предохранительные устройства, средства сигнализации, ограничительная техника. Средства индивидуальной защиты: специальная одежда и обувь, средства защиты глаз и лица, органов дыхания, защитные дерматологические средства. Правила пользования индивидуальными средствами защиты.

Экобиозащитная техника и технология на производстве и в быту. Коллективные средства защиты от дискомфортного микроклимата, от вредных веществ, от шума, вибрации и излучений, от опасных зон и поражений электрическим током. Малоотходные и безотходные технологии. Санитарные защитные зоны. Защита воздуха, воды и почвы от вредных техногенных влияний.

### **Тема 3. Экологическая и коммунально-санитарная безопасность.**

Влияние техносферы на окружающую природную среду. Классификация и источники загрязнений окружающей среды. Системы воздухоочистки и принципы их работы. Очистка промышленных и бытовых стоков. Утилизация мусора. Современные биотехнологии охраны окружающей среды.

Безопасное обращение с отходами производства и потребления. Требования по обращению с опасными отходами. Требования к безопасности бытовой среды. Технический регламент о безопасности зданий и сооружений. Общие требования безопасности зданий и сооружений. Обеспечение безопасности зданий и сооружений в процессе строительства, реконструкции, капитального и текущего ремонта.

Основные принципы и направления охраны окружающей среды в РФ. Деятельность органов государства и местного самоуправления, права и обязанности организаций и граждан, регулирование отношений и нормирование в области охраны окружающей среды. Экологическая экспертиза. Требования в области охраны Окружающей среды при осуществлении хозяйственной деятельности. Охрана уникальных природных объектов.

Безопасность продуктов питания и её обеспечение. Требования к обеспечению их безопасности и качества.

### **3. Условия реализации рабочей программы.**

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

- Рабочие столы и стулья по числу мест учащихся.
- Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц.
- Телевизор с универсальной подставкой (диагональ не менее 72 см).
- Видеомагнитофон (видеоплейер).
- Аудио-центр с возможностью использования аудио-дисков, CD R, CD RW, MP3, а также магнитных записей.
- Компьютерный стол.
- Мультимедийный компьютер (Тех. требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет, акустические колонки, микрофон, наушники. С пакетом прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)).
- Сканер.
- Принтер.
- Ящик для хранения таблиц.
- Укладка для аудио- и видеоматериалов.
- Электронные библиотеки по БЖ.
- Дидактические материалы по основным разделам БЖ.
- Контрольно-измерительные материалы по основным разделам БЖ.
- Образцы индивидуальных средств защиты.
- Государственная символика.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

#### **Федеральные законы и нормативные документы.**

- Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 01.04.2012) "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера".
- Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 30.11.2011) "О пожарной безопасности" (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2012).
- Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 28.07.2012) "Об отходах производства и потребления".
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 25.06.2012) "Об охране окружающей среды" (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2013).
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 18.12.2006 N 232-ФЗ, от 29.12.2006 N 258-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 26.06.2007 N 118-ФЗ, от 08.11.2007 N 258-ФЗ, от 01.12.2007 N 309-ФЗ, от 14.07.2008 N 118-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ).
- Федеральный закон № 123-ФЗ от 22 июля 2008 г. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- Федеральный закон Российской Федерации от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений".
- "СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитар-



ные правила и нормы" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 N 21).

– СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».

– ПОТ Р М-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

– Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (в ред. Постановлений Правительства РФ от 27.05.2005 N 335, от 03.10.2006 N 600).

#### **Учебные пособия.**

Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности. М. 2017.

Пивоваров Ю.П., Королик В.В. Зиневич Л.С. Гигиена и основы экологии человека. М. 2015.

#### **Интернет-ресурсы.**

– <http://www.consultant.ru/>

– <http://www.mchs.gov.ru/>

– <http://www.school-obz.org/>

– <http://www.novtex.ru/bjd/>

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

Текущий контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных уроков и практических занятий. Контроль выполнения самостоятельных работ осуществляется в процессе проведения консультаций. Итоговая оценка знаний и умений складывается из отметок по текущей успеваемости. Итоговый контроль проходит в форме дифференцированного зачёта.