

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:11:15

Уникальный программный ключ:

260956a74722e3746031e5b697400135618160c4d49ca7

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины

### **ОП. 13 Безопасность жизнедеятельности**

профессиональный учебный цикл  
естественнонаучный профиль  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

## **ОП. 13 Безопасность жизнедеятельности**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОП.13 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;  
внеаудиторная(самостоятельная) работа обучающегося 28 часов;  
консультации 6 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

## **5. Тематический план дисциплины:**

Введение.

### **Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и задачи населения в чрезвычайных ситуациях.**

Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Назначение и задачи гражданской обороны.

Тема 1.3. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, средства защиты.

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости работы агропромышленного комплекса.

### **Раздел 2. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний.**

Тема 2.1 Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества, негативное воздействие на организм человека курения табака.

Тема 2.2 Сердечно-сосудистые заболевания.

Тема 2.3 Инфекционные болезни.

Тема 2.4 Оказание первой медицинской помощи , пострадавшим в различных ситуациях.

### **Раздел 3. Основы военной службы.**

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России.

Тема 3.2 Основы обороны государства.

Тема 3.3 Организация, воинский учёт и военная служба.

Тема 3.4 Основы военно-патриотического воспитания молодёжи.

Тема 3.5 Огневая подготовка.