

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

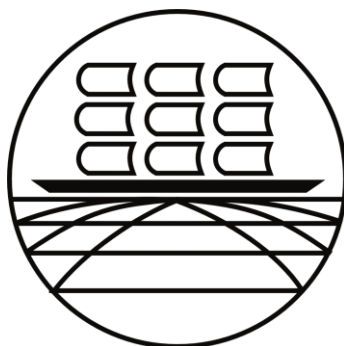
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»


(подпись) И.В. Артеменко

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

Обносов В.А.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Обносов В.А., преподаватель I категории, «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Мясников С.А., начальник отделения «Промышленное рыболовство» «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

внешний: Рыбников В.В., директор по флоту ООО «Арго-М»

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

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

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

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

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

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

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

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

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

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

* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по дисциплине _____

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

от « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель МК _____ Ф.И.О.

1. Пояснительная записка

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины: обеспечить более высокий уровень гуманитарной подготовки обучающихся.

1.3 Требования к результатам освоения:

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

- У1 – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- У3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- У4 - применять первичные средства пожаротушения;
- У5 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- У6 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- У7 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- У8 - оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- 31 - 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;
- 32 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 33- основы военной службы и обороны государства;
- 34 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 35 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- 36 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- 37 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- 38 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- 39 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Компетенции, формируемые дисциплиной Безопасность жизнедеятельности в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1; У2; 31;32.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1; У2; 31;32.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У5; У8;У4. 33;34;35.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У6; 32.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1;У2. 32; 33.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У5; У8. 32; 34;35.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3; У4;У8. 32; 34;35.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У7. 32; 38.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1; У2. 32.

ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1; У2; У8. 32; 35; 39.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1; У2; У8. 32.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1; У2; У8. 32.
ПК 1.4.	Отбирать и обрабатывать гидробиологические и гидрохимические пробы.	У1; У2; У8. 32.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1; У2; У8. 32.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1; У2; У8. 32.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1; У2; У8. 32.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1; У2; У3; У4; У8. 32; 35; 39.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1; У2; У8. 32; 39..
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра..	У1; У2; У8. 32; 39.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1; У2; У8. 32; 39.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1; У2; У3; У4; У8. 32; 35; 39.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У1; У2; У3; У4; У8. 32; 35; 39.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1. 32.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У1, У2 32.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1, У2 32.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1, У2 32.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1, У2 32.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	У1, У2 32.

ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1, У2 32.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У1, У2 32.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У1, У2 32.

2. Структура и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102		
Обязательная учебная нагрузка (всего)	68		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	20		
лабораторные занятия	-		
практические занятия: семинары	13		
практические занятия: учебные военные сборы	35		
Самостоятельная работа (всего)	28		
В том числе:			
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-		
Консультации	6		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		

2.2. Тематический план учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект		
				лекции, уроки	практические занятия	Учебные военные сборы	лабораторные занятия				курсовая работа (проект)
ОК 1 – 9, ПК – 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.7; ПК – 4.1 – 4.5	Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения	38	25	12	13		-	-	9	-	4
	Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	11	7	2	5		-	-	2	-	2
	Тема 1.2. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	15	10	4	6		-	-	3	-	2
	Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования организации	12	8	6	2		-	-	4	-	
ОК 1 – 10, ПК – 3.1-3.4	Раздел 2 Основы военной службы и медицинских знаний, в том числе учебные военные сборы для юношей	64	43	8	35		-	-	19	-	2
	Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина РФ	6	4	4			-	-	2	-	
	Тема 2.2. Основы медицинских знаний	6	4	4			-	-		-	2
	- учебные военные сборы для юношей					35	-				
	- обучение основам военной службы для освобожденных юношей и девушек	52			35				17		
ВСЕГО	102	68	20	48		-	-	28	-	6	

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения		38			
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание учебного материала	11			
	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Определение и классификация чрезвычайных ситуаций.	2			1
	Практические занятия:	5			
	Определение границ и структуры очагов поражения.	1			2
	Расчет доз облучения при проведении работ и определения допустимого времени пребывания в зоне радиоактивного заражения	1			2
	Расчет допустимого времени пребывания в зоне радиоактивного заражения.	1			
	Расчет параметров движения зараженного облака при аварии на химически опасных объектах.	1			
	Расчет времени пребывания в зонах химического заражения в различных средствах индивидуальной защиты.	1			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			3
	Изучить виды и классификации ЧС	1			
	Изучить способы защиты от ЧС	2			
Уяснить основные понятия об поражающих факторах при ЧС	1				
Тема 1.2. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	15			
	Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях	2			1
	Индивидуальные и коллективные средства безопасности	2			1
	Практические занятия:	6			
	1. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от	4			2

	оружия массового поражения.				
	2. Практическая отработка эвакуации людей при пожаре, применение первичных средств пожаротушения	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	5			3
	Общие санитарно-технических требований к производственным помещениям и рабочим местам.	2			
	Влияние на организм человека неблагоприятного производственного микроклимата, меры защиты и профилактики.	3			
Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования организации	Содержание учебного материала	12			
	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики.	2			1
	Прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму.	2			1
	Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации ЧС	2			1
	Практические занятия:	2			
	1. Навыки применения профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			3
	Основные задачи ЕСПЛЧС	2			3
	Организационные уровни и подсистемы РС ЧС;	1			3
	Мероприятия проводимые в различных степенях готовности;	1			3
Раздел 2 Основы военной службы и медицинских знаний, в том числе учебные военные сборы для юношей		64			3
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина	Содержание учебного материала	6			
	Основы военной службы и обороны государства основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные спе-	2			1

РФ	циальности, родственные специальностям СПО.				
	Ориентирование в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельное определение среди них родственных полученной специальности.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			3
	Основные угрозы национальной безопасности РФ, основные задачи гражданской обороны	2			
Тема 2.2. Основы медицинских знаний.	Содержание учебного материала	58			
	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим..	2			1
	Окружающие факторы, отрицательно влияющие на здоровье.	2			1
	Практические занятия:	35			
	Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	2			2
	Изучение организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	2			2
	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения	3			2
	Анализ области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Устав ВС РФ.	4		2	2
	Отработка строевых приемов на месте в составе подразделения.	5			2
	Отработка строевых приемов в движении в составе подразделения.	5			2
	Отработка навыков оказания первой помощи при кровотечении.	2			2
	Отработка навыков оказания первой помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	2			
	Отработка навыков оказания первой помощи при отравлении	2			2
	Отработка навыков оказания первой помощи при ожогах и обморожениях.	2			
Отработка навыков оказания первой помощи при поражении электрическим током.	2			2	

	Проведение реанимационных мероприятий с использованием робота-тренажера.	4			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	19			
	1. Изучить понятие о ВИЧ – инфекции и СПИД	2			3
	2. перевязочные материалы. Антисептики.	2			3
	3. Виды и рода войск, их предназначение. Новые виды вооружения	3			3
	4. Обязанности и действия часового	2			3
	5. Социальные гарантии контрактников.	3			3
	6. Военные аспекты международного права	3			
	7. Ответственность за уклонение от прохождения воинской службы.	2			3
	8. Стрелковое оружие. Виды и применение.	2			3
	Всего:	102			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания к выполнению практических работ.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

1. Безопасность жизнедеятельности. Абрамов В.В. (2013, 365с.)
2. Безопасность жизнедеятельности. (для СПО) Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. (2015, 176с.)
3. Безопасность жизнедеятельности. Калюжный Е.А., Михайлова С.В. и др. (АГПИ, 2012, 316с.)
4. Безопасность жизнедеятельности. (для ссузов) Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. (2012, 192с.)
5. Безопасность жизнедеятельности. Михайлов Л.А. и др. (2012, 461с.)
6. Безопасность жизнедеятельности. (для СПО) Сапронов Ю.Г. (2017, 336с.)
7. Основы безопасности жизнедеятельности. (для СПО) Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. (2017, 368с.)

Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
2. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
3. «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
4. Комментарий к федеральному закону "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22 июля 2008г. № 123-ФЗ. Сальков О.А. (2009, 712с.).

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда г. Мурманск, пер. Русанова, д. 12, каб. 421	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Стенды по дисциплине «Охране труда»: Задачи охраны труда; Основные обязанности работодателя; Виды инструктажей; Пожарная безопасность; Первичные средства пожаротушения, устройство и применение огнетушителей; Химическая безопасность; Осторожно, терроризм, действия при обнаружении взрывчатых веществ, захвате в заложники; Знаки безопасности; Первая помощь при ожогах, отморожениях, отравлениях; Техника иммобилизации; Техника реанимации; Демонстрационные средства индивидуальной защиты органов дыхания: противогазы, тканевая противопыльная маска, респираторы; портативный дыхательный аппарат (ПДА 223), предназначенный для экстренной защиты органов дыхания, зрения и кожи лица человека при выполнении аварийных работ в непригодной для дыхания атмосфере; Средства индивидуальной защиты кожных покровов: костюм химической защиты (зеленый); костюм химической защиты (белый); диэлектрические перчатки; индивидуальный пакет для обработки зараженных участков. Определитель влажности в помещении; Учебный тренажер «Максим» для оказания Первой помощи пострадавшим; Медицинские жгуты; - Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.; - Учебная мебель: парты 2-х местные – 24 шт.;

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умения: – организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их	- проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления,	Защита практических работ

	<p>последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование 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; – основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации. 	<p>эрудиции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - тщательно подготовлен по основам профессиональных знаний 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование 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; – основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> - способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно. 	<p>Защита практических работ</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирование в перечне военно-учетных специальностей и 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; 	<p>Защита практических работ</p>

	<p>самостоятельного определения из них родственной полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказание первой медицинской помощи пострадавшим. - применение первичных средств пожаротушения; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ военной службы и обороны государства; - задач и основных мероприятий гражданской обороны; - способов защиты населения от оружия массового поражения; - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; 	<ul style="list-style-type: none"> - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> - обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - склонен ориентироваться в информационных потоках; - умеет выделять в информации главное; - умеет осознанно воспринимать информацию, распространяемую в СМИ; - умеет анализировать информацию, выделять главное. 	<p>Защита практических работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основ военной службы и 	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами получения специальной информации; - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владеет информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет); 	<p>Защита практических работ</p>

	обороны государства;	- проявляет желание работать с книгами, учебниками, справочной литературой, атласами, картами	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет навыки межличностного общения; - обладает способностью и готовностью сотрудничать; - умеет слушать собеседников; - проявляет умение работать в группе, команде; - умеет координировать коллективные действия работы группы; - умеет организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы; 	Защита практических работ
ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах. 	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет ответственность за выполняемую работу; - берет на себя ответственность за принятые решения; - брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания; 	Защита практических работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного раз-	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение способами бесконфликтного общения и 	- уметь реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения	Защита практических работ

<p>вития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Знания: - видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p>	<p>и навыки; - планировать будущее и отдаленное будущее, обоснованно выбирать варианты реализации жизненных планов; - имеет склонность к саморазвитию; - обладает способностью учиться; - умеет работать самостоятельно; - может воспринимать критику от других обучающихся; - может критично относиться к своей работе; - имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию;</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения: – организация и проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Знания: - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации.</p>	<p>- ищет необычные, оригинальные идеи выполнения решения; - умеет отклоняться от традиционных схем мышления, готов к инновациям; - принимает непопулярные решения, если этого требует ситуация; - умеет осуществлять самостоятельную работу по самообразованию и самосовершенствованию; - владение терминологией по предмету.</p>	<p>Защита практических работ</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Умения: – организация и проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. Знания: - основных видов потенциальных опасностей и их по-</p>	<p>- правильность выполнения приемов подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических работ; Текущая успеваемость по междисциплинарному курсу МДК 01.01; Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ01.</p>

	<p>следствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 		
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения приемов подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических работ; <p>Текущая успеваемость по междисциплинарному курсу МДК 01.01;</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ01.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения приемов подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических работ; <p>Текущая успеваемость по междисциплинарному курсу МДК 01.01;</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ01.</p>

	первой помощи пострадавшим.		
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	- правильность приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических работ; - зачет по учебной практике; <p>Экзамен по междисциплинарному курсу МДК 01.01;</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ02.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	- правильность приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ02.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; 	- правильность приготовления сложных холодных соусов.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ02.

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 		
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	- правильность приготовления сложных супов.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ03.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи 	- правильность приготовления сложных горячих соусов	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ03.

	<p>пострадавшим.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 		
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>- правильность приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ03.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; 	<p>- правильность приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ03.</p>

	- порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.		
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умения: - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	- правильность приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ04.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Умения: - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применение первичных средств пожаротушения; - оказание первой помощи пострадавшим. Знания: - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	- правильность приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ04.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умения: - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление	- правильность приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ04.

	<p>профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 		
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. 	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приготовления и соблюдение рецептуры в сложных отделочных полуфабрикатах, использование их в оформлении. 	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.05.</p>

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. 		
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность приготовления и соблюдение рецептуры в сложных горячих десертах. 	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.05.</p>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - оказание первой помощи пострадавшим. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность применения практических методов подбора исполнителей для выполнения работ; - обоснованность выбора мероприятий по мотивации и стимулированию исполнителей; - точность определения основных производственных показателей работы организации и её структурных подразделений; - правильность выбора приёмов делового и управленческого общения 	<p>Квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ 06</p>

	<p>быту, принципов снижения вероятности их реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим. - мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах. 		
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации 	<ul style="list-style-type: none"> - полнота и доступность инструктажа исполнителей; - аргументированность использования различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) 	<p>Квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ 06</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности; - результативность анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления; - точность определения показателей эффективности выполненных работ; - точность определения эффекта от выполненных работ для организации. 	<p>Квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ 06</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности; - точность определения эффекта от выполненных работ для организации. 	<p>Квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ 06</p>

	<p>профессиональной деятельности и быту.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации 		
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - осуществление мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности; - точность определения эффекта от выполненных работ для организации. 	<p>Квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ 06</p>