


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра технологических процессов и техносферной безопасности

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются: способность оценивать степень воздействия вредных и опасных производственных факторов на здоровье и работоспособность работающих, проектировать типовые мероприятия по охране труда, разрабатывать практические рекомендации по оптимизации условий труда на производстве, профилактика несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, снижение уровня воздействия (устранение воздействия) на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, уровней профессиональных рисков, овладение способностью обеспечения безопасного взаимодействия человека со средой обитания, (производственная, бытовая, городская, природная) защиты от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций, выявление и идентификация опасных, вредных и травмирующих факторов и принятием мер защиты от негативных факторов естественного и антропогенного происхождения, получение теоретических и практических навыков по оказанию первой медицинской помощи в условиях чрезвычайных ситуаций в том числе, возникающих в результате химических, механических и биологических поражений организма человека, ознакомление с современными техническими средствами по оказанию первой помощи.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.18 согласно учебному плану.

Для освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными понятиями следующих дисциплин: «Математика», «Неорганическая химия», «Физика».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация специальных видов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», а также производственная практика научно-исследовательская работа и производственная преддипломная практика.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Повар. ТФ - D/01.6.

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ – D/02.6.

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ – D/03.6.

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-7</u> Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОК-9</u> Знать: основные приемы	Отсутствие знаний оказания первой помощи, методы	Фрагментарные знания оказания первой помощи,	Общие, но не структурированные знания оказа-	Сформированные знания оказания первой помощи,

оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	ния первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уметь: использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Отсутствие умения оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Частично освоенное умение оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	В целом успешно, но не систематически оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Демонстрирует успешные умения оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Владеть: способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Отсутствие владения способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Фрагментарное применение способности использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	В целом успешное, владение способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Успешное применение навыков оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современных программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные сред-	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные сред-	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных ком-

глобальных компьютерных сетях	глобальных компьютерных сетях	ства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	ства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	пьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыкам практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ПК-3</u> Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Фрагментарное применение знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешное, но не систематическое применение знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Всестороннее и глубокие знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Уметь: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично освоено применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и	Частично владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Недостаточно владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками техники безопасности, производственной	Успешно владеет навыками устанавливать техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности

продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, допуская существенные ошибки	дукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	делять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
--	--	---	---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: (знать, уметь, владеть):

Знать:

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности

- основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций

- принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

Уметь:

- использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций;

- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

- применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

Владеть:

- способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций;
- навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Разделы, темы дисциплины	Компетенции					Общее количество компетенций
	ОК-7	ОК-9	ОПК-1	ПК-3	ПК-4	
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности						
Тема 1.1 Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения	+			+		2
Тема 1.1.2 Опасные и вредные факторы среды обитания. Факторы производственной среды. Факторы бытовой (жилой) сред			+	+		2
Раздел 2. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности						
Тема 2.1 Трудовая деятельность человека		+	+	+		3
Тема 2.1.1 Понятие труда, как формы деятельности		+	+	+		3
Тема 2.1.2 Энергетические затраты человека на труд. Эргономика на рабочем месте и ее воздействие на человека		+	+	+		3
Раздел 3. Экологические, природные и социальные опасности						
Тема 1 Виды, классификация и причины возникновения.	+				+	2
Раздел 4. Техногенные опасности						
Тема 1. Виды и классификация		+	+	+		3
Тема 2 Акустические и механические колебания, ЭМП и ионизирующее излучение.		+	+	+		3
Раздел 5. Защита и ликвидация ЧС						
Тема 1 Основы организации по ликвидации ЧС	+				+	2
Тема 2 Защита населения в чрезвычайных ситуациях	+				+	2
Раздел 6. Оказание первой медицинской помощи в условиях чрезвычайных ситуаций						
Тема 1 Значение первой медицинской помощи и правила ее оказания. Наиболее характерные травмы в условиях ЧС. Принципы оказания первой помощи. Последовательность действий	+					1
Тема 2 Реанимационные мероприятия при терминальных состояниях	+					1

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы 108 часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество часов	
	по очной форме обучения 7 семестр	по заочной форме обучения 5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	12
лекции	16	4
практические занятия	32	8
лабораторные занятия	-	-
Самостоятельная работа	60	92
контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачёт	зачёт

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Теоретические основы курса безопасности жизнедеятельности			
	1.1 Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	1.1.2 Опасные и вредные факторы среды обитания. Факторы производственной среды. Факторы бытовой (жилой) сред	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
2	Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности			
	2.1 Трудовая деятельность человека		1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	2.1.1 Понятие труда, как формы деятельности.	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	2.1.2 Энергетические затраты человека на труд. Эргономика на рабочем месте и ее воздействие на человека.	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
3	Экологические, природные и социальные опасности			
	3.1 Виды, классификация и причины возникновения	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	3.1 Виды, классификация и причины возникновения	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
4	Техногенные опасности			
	4.1 Виды и классификация	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	4.1.1 Виды вредных веществ и их нормирование, спосо-	1		ОК-7, ОК-9,

	бы защиты от ВВ на производстве.			ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	4.2 Акустические и механические колебания, ЭМП и ионизирующее излучение.	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	4.2.1 Шум. Ультразвук, инфразвук, Методы и средства защиты от шумовых воздействий Источники, параметры, действие вибрации, Методы и средства защиты от вибрационных нагрузок			ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
5	Защита и ликвидация ЧС			
	5.1 Основы организации по ликвидации ЧС	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	5.1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС, Режимы функционирования РСЧС, Подготовка населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций	1		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	5.2 Защита населения в чрезвычайных ситуациях			ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	5.2.1 Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения. Взрыво- и пожаробезопасность. Химическое заражение окружающей среды, Радиационная безопасность	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
6	Первая помощь в ситуациях чрезвычайного характера			
	6.1 Значение первой медицинской помощи при ЧС и правила ее оказания	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
	6.1.1 Реанимационные мероприятия при терминальных состояниях	1	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4

4.3 Лабораторные работы не предусмотрены

4.4 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности			
1.1	Изучение законодательства РФ в области охраны труда	2	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
1.2	Подготовка и проведение вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте	2	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
2	Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности			
2.1	Исследования помехоустойчивости оператора при переработке оперативной информации	2		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
4	Техногенные опасности			
4.1	Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе	2	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1,

				ПК-3, ПК-4
4.2	Тепловое излучение и его параметры	2		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
4.3	Средства звукоизоляции	2		ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
6	Первая помощь в ситуациях чрезвычайного характера			
6.1	Реанимационные мероприятия при терминальных состояниях	2	1	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1 Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Реферат	2	5
Раздел 2 Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Реферат	2	2
Раздел 3 Экологические, природные и социальные опасности	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Реферат	2	5
Раздел 4 Техногенные опасности	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Реферат	2	4
Раздел 5 Защита и ликвидация ЧС	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Реферат	2	2
	Тренажер	2	5
Раздел 6. Первая помощь в ситуациях чрезвычайного характера	Проработка учебного материала по дисциплине	5	10
	Тренажер	8	10
Итого		60	92

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Щербаков С.Ю., Куденко В.Б., Методические рекомендации для студентов инженерного института по организации самостоятельной работы по направлениям бакалавриата и магистратуры (протоколом заседания учебно-методического совета университета № 2 «22» октября 2023 г.) Мичуринск

2. Калинин В.С. Методические указания для выполнения контрольной работы для студентов по направлениям бакалавриата. (Методические указания рассмотрены на заседании учебно-методической комиссии инженерного института. Протокол №4 от «16» ноября 2023 г) Мичуринск

3. Щербаков С.Ю., Куденко В.Б., Калинин В.С. Методические указания для самостоятельной работы «Оказание первой доврачебной помощи на тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации Максим III-01» (Методические указания рассмотрены на

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Целью контрольной работы является теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию здоровых и безопасных условий на производстве, а также действиям и способам защиты рабочих и служащих сельскохозяйственных объектов в условиях чрезвычайных ситуаций путям и способам повышения устойчивости их работы в этих условиях, проблемам, связанным с организацией и проведением спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий аварий и катастроф, стихийных бедствий и очагов поражения, возникающих при воздействии оружия массового поражения.

Задачи контрольной работы:

- обеспечивать устойчивое функционирование объектов и технологических систем в штатных и Ч.С.

- вооружать обучаемых теоретическими знаниями об опасностях и защиты от них;

- научить обучающихся к прогнозированию развития и оценки последствий Ч.С.

В целом, контрольная работа для заочной формы обучения состоит из трех разделов: «Охрана труда» и «Безопасность в чрезвычайных ситуациях» и комплекса задач.

В основной части работы содержание должно строиться в соответствии с планом. Таблицы и графики должны выполняться в соответствии со всеми требованиями. Таблицу следует, как правило, строить так, чтобы она размещалась на одной странице. При ссылке в тексте на таблицу, график, схему необходимо указывать на ее номер и страницу, на которой она расположена.

Объем основной части работы – приблизительно 20 страниц. В конце работы дается заключение или выводы. В заключении необходимо отразить главные выводы по каждому пункту плана. Объем заключения 1-2 страницы.

В конце, начиная с новой страницы, необходимо составить список литературы. В этот список включается вся учебная и научная литература по теме, которую студент подобрал и изучил в процессе написания контрольной работы, а не только та, на которую имеются ссылки в тексте работы.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Тема 1. Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения.

Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения. Опасность, риск, безопасность, чрезвычайные ситуации Принципы, методы и средства обеспечения безопасности. Опасные и вредные факторы среды обитания. Факторы производственной среды. Факторы бытовой (жилой) среды

Раздел 2. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности

Тема 1. Трудовая деятельность человека. Труд как высшая форма деятельности человека. Классификация трудовой деятельности энергетические затраты организма человека. Структурно-функциональные системы восприятия и компенсации организмом человека факторов среды обитания. Эргономические аспекты деятельности человек

Раздел 3. Экологические, природные и социальные опасности

Тема 1. Виды, классификация и причины возникновения.

Социальные опасности. Классификация социальных опасностей. Причины социальных опасностей. Виды социальных опасностей. Экологические опасности. Экологические системы и их состояния. Источники экологических опасностей. Тяжелые металлы. Пестициды. Диоксины. Серы, фосфора и азота. Фреоны. Продукты питания. Природные опасности. Понятие о природных опасностях. Литосферные опасности. Гидросферные опасности. Атмосферные опасности. Космические опасности.

Раздел 4. Техногенные опасности

Тема 1. Виды и классификация

Вредные вещества. Предельно допустимая концентрация. Классы опасности вредных веществ. Производственная пыль. Антидоты. Меры защиты от воздействия вредных веществ.

Тема 2. Акустические и механические колебания, ЭМП и ионизирующее излучение

Шум слышимого диапазона, Ультразвук, инфразвук, Методы и средства защиты от шумовых воздействий. Источники, параметры, действие вибрации, Нормирование вибраций, Методы и средства защиты от вибрационных нагрузок. Виды и источники электромагнитных полей, Электростатические поля, Электромагнитные поля радиочастот, Электромагнитные поля промышленной частоты, Магнитные поля мобильной связи, Лазерные излучения, Ультрафиолетовые излучения. Виды и источники ионизирующих излучений, Критерии опасности ионизирующих излучений, Воздействие ионизирующих излучений, Защита от действия ионизирующих излучений.

Раздел 5. Защита и ликвидация ЧС

Тема 1. Основы организации по ликвидации ЧС

Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС, Режимы функционирования РСЧС, Подготовка населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций

Тема 2. Защита населения в чрезвычайных ситуациях

Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения. Взрыво- и пожаробезопасность. Химическое заражение окружающей среды, Радиационная безопасность, СИЗ и СКЗ.

Раздел 6. Первая помощь в ситуациях чрезвычайного характера.

Тема 1. Первая помощь при несчастных случаях и ЧС

Первая помощь при несчастных случаях и ЧС, остановка кровотечения, наложение повязок, переломы, иммобилизация, транспортировка, синдром длительного сдавливания, ожоги, обморожения, утопления, поражения электрическим током, острые отравления и укусы насекомых и животных, освоение способов реанимации.

5. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлениям подготовки реализация компетентностного подхода с необходимостью предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий и других инновационных технологий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития личностных и профессиональных навыков обучающихся.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности			
1.1	Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения.	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	10 5 5
2	Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4		
2.1	Трудовая деятельность человека	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	20 5 5

3	Экологические, природные и социальные опасности			
3.1	Тема 1 Виды, классификация и причины возникновения.	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	20 5 8
4	Техногенные опасности			
4.1	Виды и классификация	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	10 5 5
4.2	Акустические и механические колебания, ЭМП и ионизирующее излучение.	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	10 5 5
5	Защита и ликвидация ЧС			
5.1	Основы организации по ликвидации ЧС	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	20 5 5
5.2	Защита населения в чрезвычайных ситуациях	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	10 5 5
6	Первая помощь при несчастных случаях и ЧС			
6.1	Первая помощь при несчастных случаях и ЧС	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	10 5 6

6.2 Перечень вопросов зачета

1. Методы изучения травматизма. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
2. Деление опасностей (6 групп). (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
3. Структура службы охраны труда на предприятии общественного питания, ее задачи. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
4. Организация кабинетов по охране труда. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
5. Идентификация и квантификация опасностей. Анализ безопасности. способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности основные приемы оказания первой помощи (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
6. Размещение, устройство санитарно-бытовых помещений, требования к ним. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
7. Расследование несчастных случаев, связанных с производством. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
8. Экономическая оценка ущерба от травматизма. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
9. Права и обязанности инженера по охране труда, его связь с главными специалистами хозяйства. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
10. Методы обнаружения ионизирующих излучений. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
11. Причины возникновения Ч.С. и их характеристики. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
12. Основные принципы и способы защиты населения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
13. Сущность шагового напряжения и напряжения прикосновения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
14. Условия необходимые для горения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
15. Устройство и назначение зануления электроустановок. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)

16. Измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
17. Приборы радиационной разведки. Классификация и назначение. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
18. Защитные сооружения, их предназначение и классификация. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
19. Основные причины пожаров в с/х-ве. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
20. Экологические и социальные опасности. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
21. Приборы дозиметрического контроля. Подготовка к работе и измерение. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
22. Сигналы оповещения и действия по ним. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
23. Экспозиция и поглощенная доза, единицы их измерения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
24. Ядерное, термоядерное, нейтронное оружие, принцип действия. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
25. Виды производственной пыли и ее воздействие на организм человека. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
26. Способы тушения пожара. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
27. Эвакуация городского населения и ее организация. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
28. Защита от атмосферного электричества. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
29. Сущность шагового напряжения и напряжения прикосновения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
30. Факторы влияющие на степень поражения человека эл.током. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
31. Приборы для контроля микроклимата в производственных помещениях. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
32. Карантин, эвакуация, обсервация. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
33. Приборы химической разведки, их назначение. Определение наличия О.В. (зарин, зоман, Vх, в воздухе). (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
34. Действие шума на организм человека, организационные и технические меры борьбы с ним. Способы снижения шума машин и оборудования. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
35. Санитарные нормы температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха на рабочих местах при выполнении работ различной тяжести. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
36. СДЯВ и характеристика (хлор, аммиак). (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
37. Силы и средства, привлекаемые для проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ. Использование ресурсов Интернет для поиска необходимой информации. Новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, информации при проведении аварийно-спасательных работ (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
38. Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
39. Задачи, принципы и объем первой доврачебной помощи. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
40. Первая помощь при травмах, шоке, неотложных состояниях и несчастных случаях. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
41. Первая помощь при воздействии отравляющих и ядовитых веществ. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)

42. Первая помощь при терминальных состояниях. (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
43. Первая помощь при поражении электрическим током (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)
44. Искусственное дыхание и не прямой массаж сердца (ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-3, ПК-4)

6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
<p>Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»</p>	<p><u>Знает:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; - основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации; - принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; <p><u>Умеет:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; - применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; 	<p>тестовые задания (40-50 баллов); реферат (10-15 баллов); вопросы к зачету (25-35 баллов)</p>

	<p><u>Владеет:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. 	
<p>Базовый (50-74 балла) «хорошо»</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы <u>знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; - основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации; - принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест - как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; <p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы <u>умение:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; - применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - устанавливать и определять приоритеты в сфере про- 	<p>тестовые задания (20-28 баллов); реферат (14-25 балла); вопросы к зачету (16-21 баллов)</p>

	<p>изводства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы <u>владение</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. 	
<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p><u>Фрагментарные знания</u>: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p><u>Фрагментарное, содержащее отдельные пробелы умение</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компью- 	<p>тестовые задания (15-19 баллов); реферат (10-15 балла); вопросы к зачету (10-15 баллов)</p>

	<p>терных сетях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; <p><u>Не достаточно владеет:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. 	
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (0-34 балла) – «неудовлетворительно»</p>	<p><u>Отдельные знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности - основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест - как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; <p><u>Не умеет:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - использовать прикладные программные средства для 	<p>тестовые задания (0-15 баллов); реферат (0-7 балл); вопросы к зачету (0-12 баллов)</p>

	<p>создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; <p><u>Не владеет:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; - навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения 	
--	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины»

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная учебная литература

1. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата [Электронный ресурс] / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. — (Бакалавр. Академический курс). Режим доступа: <https://biblionline.ru/book/BE25733B-DA70-478E-9D41-6850BAE40B12> заглавие с экрана.

2. Шайденко, Н.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник [Электронный ресурс] / И.В. Лазарев, Н.А. Шайденко. — Тула: Издательство ТГПУ им.Л.Н.Толстого, 2012. — 334 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/186885/>, свободный.

3. Русских, В.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учеб. пособие [Электронный ресурс] / В.Г. Русских—изд-во ЛКИ, 2010— 114 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/145452/>, свободный.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Безопасность жизнедеятельности. Раздел: «Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях»: краткий курс лекций [Электронный ресурс] / В. Ж. Бикулова, Уфимск. гос. акад. экон. и сервиса.— Уфа : УГАЭС, 2011 .— 52 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/228537>свободный.

2. Ильина, Е.К. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования в производственных условиях и чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс] / А.М. Суздалева, В.В. Зюбанов, Е.К. Ильина — 2016— 87 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/345995>, свободный.

3. Безопасность жизнедеятельности: химический и дозиметрический контроль : метод. указания по проведению практ. занятий[Электронный ресурс] / И. О. Туктарова, Л. Н. Короткова — Уфа : УГАЭС, 2008 .— 32 с.: ил. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/143797>, свободный.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины

1. Щербаков С.Ю., Хмыров В.Д., Куденко В.Б., Труфанов Б.С., Калинин В.С. Практикум по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» (Практикум рассмотрен на заседании учебно-методической комиссии инженерного института. Мичуринск 2023

2. Щербаков С.Ю., Куденко В.Б. Методические рекомендации для обучающихся инженерного института по организации самостоятельной работы по направлениям бакалавриата и магистратуры Мичуринск 2023

3. Калинин В.С. Методические указания для выполнения контрольной работы для обучающихся по направлениям бакалавриата. (Методические указания рассмотрены на заседании учебно-методической комиссии инженерного института. Мичуринск 2023

4. Щербаков С.Ю., Куденко В.Б., Калинин В.С. Методические указания для самостоятельной работы «Оказание первой доврачебной помощи на тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации Максим III-01», Мичуринск, 2023 г

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651

					срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/235):

1. Ноутбук Acer (инв. № 2101045100);
2. Проектор (инв. № 2101045202),
3. Доска маркер (инв. № 2101065093);
4. Весы Влк-500 (инв. № 1101044003);
5. Влагометр (инв. № 2101042307);
6. Стенд испытания калориф. (инв. № 2101042313);
7. Стенд измерения тепл.матер. (инв. № 2101042314);
8. Стенд лабораторный (инв. № 2101060622, 2101060623, 2101042304, 2101042303, 2101042302).
9. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом №101, 3/233):

- Лабораторный стенд «Защита от СВЧ-излучения» (инв. № 21013400268)
- Лабораторный стенд «Защита от теплового излучения» (инв.№ 21013400267)
- Лабораторная установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» (инв. №21013400264)
- Лабораторная установка «Методы очистки воздуха» (инв. №21013400265)
- Лабораторная установка «Эффективность и качество освещения» (инв. №21013400263)
- Переносная лаборатория контрол. усл. (инв. №1101044152);
- Спектрофотометр ПЭ-5400УФ (инв. №1101047189);
- Люксметр + яркометр "ТКА-ПКМ" (модель 02) (инв. №1101047198);
- Газоанализатор портативный инфракрасный ПГА-82 (инв. № 1101064137);
- Пульсметр+Люксметр "ТКА-ПКМ" (модель 08) (инв. №1101047199)

Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/219):

1. Проектор Acer XD 1760D (инв. № 1101044562);
2. Факс-модем И-1496Е (инв. № 2101042501);
3. Шкаф для одежды (инв. № 2101063476, 2101063480);
4. Шкаф для документов (инв.№2101063487, 2101063490, 2101063491);
- 5.Системный комплект: Процессор Intel Original 1155 LGA Celeron G1610 OEM (2,6/2Mb), Монитор 20Asus AS MS202D Blak? 1600*900 0,277mm. 250cd/m2. Материнская плата ASUS P8H61-M LX3 (3.x), вентилятор, память, жёсткий диск, корпус, клавиатура, мышь (инв. № 21013400451, 21013400470);
6. Угломер с нониусом модель 1005 (127) (инв. № 21013400714);
7. Шкаф лабораторный (инв. №1101040353, 1101040356, 1101040357, 1101040358, 1101040359);
8. Принтер Canon LBR 1120 (инв. №1101044523, 1101044524);
9. Ноутбук (инв. № 1101044561);
10. Печь микроволновая (инв. № 1101060377);

11. Раздатчик холодной и горячей воды WBF (инв. №4101044561);
Компьютерная техника подключена в сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101, 1/115):

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Безопасность жизнедеятельности» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, к.т.н. Куденко В.Б.



Рецензент: профессор кафедры транспортно-технологических машин и основ конструирования, д.т.н. Ланцев В.Ю.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии инженерного института ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, протокол № 1 от 1 сентября 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 9 от 10 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии инженерного института ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, протокол № 9 от 17 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 9 от 9 апреля 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии инженерного института ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 8 от 8 апреля 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Инженерного института Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 13 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 8 от 1 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Инженерного института Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 5 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 8 от 11 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Инженерного института Мичуринского ГАУ, протокол № 7 от 14 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологических процессов и техносферной безопасности, протокол № 13 от 05 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии инженерного института Мичуринского ГАУ, протокол № 10 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.