

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

контрольно-оценочные средства

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 БЖД

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. №10)

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » июня 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики: Борисов В.Ф., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент:

Абуталипов Ш.А., директор, преподаватель высшей квалификационной категории

Ф.И.О., должность

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	8
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....	36
3.1 Формы и методы оценивания.....	36
3.2 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	40
3.2.1 Типовые задания для оценки умений (У1) и знаний (З1, З2).....	40

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Уметь:

У.1 Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

У.2 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

У.3 Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения

У.4 Применять первичные средства пожаротушения.

У.5 Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.

У.6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с прилученной профессией.

У.7 Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

У.8 Оказывать первую помощь.

У.9 Оказывать первую медицинскую самопомощь

Знать:

З.1 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.

3.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

3.3 Основы военной службы и обороны государства.

3.4 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

3.5 Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

3.6 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

3.7 Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

3.8 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.

3.9 Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

3.10 Порядок и правила оказания первой помощи.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формой аттестации по дисциплине является 5 семестр другие формы промежуточной аттестации, 6 семестр дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика общих компетенций

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
<p>У.1 Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>Изготовлена ватно-марлевая повязка и показано правильное её использование.</p> <p>Построен чертеж перекрытой щели. Названы основные способы защиты населения. Перечислены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защитные сооружения и средства индивидуальной защиты; - мероприятия, повышающие эффективность способов защиты населения. <p>Определен порядок действий населения по сигналам оповещения.</p> <p>Охарактеризованы принципы и способы эвакуации</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;</p>

<p>потребителями.</p> <p>ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.2 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Решены ситуационные задачи по действиям в опасных ситуациях, могущих возникнуть на производстве и в быту</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;</p>

<p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.3 Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от</p>	<p>Выполнено правильное надевание СИЗ. Перечислены правила</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за</p>

<p>оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>поведения в защитных сооружениях</p>	<p>деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;</p> <p>3. Оценивание результатов тестирования;</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>повышение квалификации. ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.4 Применять первичные средства пожаротушения</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p>	<p>Показано правильное пользование огнетушителем и пожарным краном при имитации тушения возгораний</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;</p>

<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.5 Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и</p>	<p>Названы основные элементы воинской деятельности и указано их предназначение.</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы;</p>

<p>нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с прилученной профессией.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>Перечислены особенности воинской деятельности в различных видах вооруженных сил и родах войск</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ; 3. Оценивание результатов тестирования;

<p> профессионального и личностного развития. ОК 5.Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и </p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.7 Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>При решении ситуационных задач выбраны правильные взаимоотношения в воинском коллективе. Перечислены основные качества, которыми должен обладать военнослужащий; Определены важность и значение воинской дисциплины в современных условиях</p>	<p>1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.8 Оказывать первую помощь.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи</p>	<p>Принято верное решение при оказании первой помощи пострадавшему при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кровотечениях; - переломах; - ожогах и отморожениях; - проведении реанимационных мероприятий 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы; 3. Оценивание результатов тестирования;

<p> профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление </p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>У.9 Оказывать первую медицинскую самопомощь</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>		

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p> праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. </p>		
<p>Знать:</p>		
<p> 3.1 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. </p>	<p> Охарактеризованы условия устойчивого функционирования объекта экономики. Составлен порядок проведения исследования устойчивости объекта. Перечислены основные мероприятия по повышению устойчивости объекта. Перечислены основные задачи мониторинга и прогнозирования ЧС. Названы основные этапы ликвидации последствий ЧС. Сформулированы правила </p>	<p> 1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ; 3. Оценивание результатов тестирования; </p>

	безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники	
3.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Перечислены виды вредных и опасных факторов, их признаки. Дана классификация негативных факторов производственной среды, раскрыты пути и методы ограничения их воздействия на организм человека. Названы критерии комфортности и безопасности на производстве и в быту	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;
3.3 Основы военной службы и обороны государства.	Названы задачи и состав Вооруженных Сил России и других войск. Перечислены символы воинской чести. Названо содержание воинской обязанности. Перечислены общие и специальные обязанности военнослужащих	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы;
3.4 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	Перечислены основные задачи прогнозирования ЧС. Дана характеристика системы оповещения населения в РФ. Выделены основные составляющие здорового образа жизни. Раскрыто влияние окружающей среды на здоровье. Раскрыто влияние алкоголя, табака, наркотиков на здоровье человека и его потомство	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы;
3.5 Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Перечислены поражающие факторы пожара и взрыва, средства тушения пожаров. Указан порядок действий при возникновении пожара в общественном здании и в доме	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы; 3. Оценивание результатов тестирования;
3.6 Меры пожарной	Применять меры пожарной	1. Оценка решения

безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы; 3. Оценивание результатов тестирования;
3.7 Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	Перечислены основные положения ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»: - призыв граждан на военную службу; - отсрочка от призыва на военную службу; - освобождение от призыва на военную службу; - поступление на военную службу по контракту	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы; 3. Оценивание результатов тестирования;
3.8 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	Названы основные виды воинской деятельности: учебно-боевая подготовка, служебно-боевая деятельность, реальные боевые действия.	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы;
3.9 Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Перечислены сходные воинские должности и основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения в различных видах Вооруженных Сил и самостоятельных родах войск	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;
3.10 Порядок и правила оказания первой помощи.	Перечислен порядок оказания первой помощи пострадавшим при: - кровотечениях; - переломах; - ожогах и отморожениях; - проведении реанимационных мероприятий. Сформулирован правовой	1. Оценка решения ситуационных задач; 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе освоения образовательной программы;

	аспект оказания первой медицинской помощи	
--	----------------------------------------------	--

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат знания и умения, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2.2

Элементы учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	текущего контроля		рубежного контроля		промежуточной аттестации	
	форма контроля	проверяемые ОК, У, З	форма контроля	проверяемые ОК, У, З	форма контроля	проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени			<i>Устный опрос Практическая работа. Самостоятельная работа</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированный зачет</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера	Фронтальный опрос Практическое занятие СРС	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>	<i>Устный опрос Практическая работа. Самостоятельная работа Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированный зачет</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>
Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Фронтальный опрос Практическое занятие СРС	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>	<i>Устный опрос Практическая работа. Самостоятельная работа Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированный зачет</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</i>
Раздел 2. Основы военной службы			<i>Практические работы Самостоятельные</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5,</i>	<i>Другие формы промежуточной</i>	ОК1- ОК9 <i>У 1, 2, 3, 4, 5,</i>

			<i>работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>аттестации, дифференцированны й зачет</i>	6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Тема 2.1 Основы обороны государства	Фронтальный опрос Практическое занятие СРС	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Практические работы Самостоятельные работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированны й зачет</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Тема 2.2 Правовые основы военной службы.	Фронтальный опрос Практическое занятие	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Практические работы Самостоятельные работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированны й зачет</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Тема 2.3 Военская обязанность и ее структура	Практическое занятие СРС	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Практические работы Самостоятельные работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированны й зачет</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание	Фронтальный опрос Практическое занятие СРС	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Практические работы Самостоятельные работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированны й зачет</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Раздел 3. Основы медицинских знаний			<i>Практические работы Самостоятельные работы по темам Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 3 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированны й зачет</i>	

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи	Фронтальный опрос Практическое занятие Итоговое тестирование СРС	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Практические работы</i> <i>Самостоятельные работы по темам</i> <i>Выполнение тестовых заданий</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<i>Другие формы промежуточной аттестации, дифференцированный зачет</i>	ОК1- ОК9 У 1, 2, 3, 4, 5, 6 З 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

3.2 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1 Типовые задания для оценки умений (У1) и знаний (З1, З2)

3.2.1.1 Задания для проведения текущего контроля

ДОМИНО №-1 ПО БЖД

Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. Что называется ситуацией вынужденной автономии?	1. Глобальные, федеральные, региональные, местные объектовые, локальные
2. Какие органы входят в РСЧС?	2. Повреждения, разрушение машин, станков, оборудования, зданий, каких либо сооружений
3. Что делать при получении сигнала о ЧС в общеобразовательном учебном заведении?	3. Крупная авария с большим количеством жертв
4. Назовите один из видов наказаний, назначаемых несовершеннолетним?	4. Избежание потенциально опасных мест, владение психическими и физическими приемами самообороны, недопущение паники и т.д.
5. Какие существуют средства подачи сигналов бедствия?	5. По компасу, звездам, солнцу и часам, тени, луне, местным предметам, культовым сооружениям, радиосигналам
6. Назовите 2 вида стихийных бедствий в гидросфере?	6. Землетрясения, оползни, вулканы, сели, снежные лавины
7. Что называется стихийным бедствием?	7. Природные и техногенные (антропогенные)
8. Что называется аварией?	8. Ураганы, бури (шквалы), смерчи (торнадо)
9. Какие факторы влияют на провокацию уличных преступлений?	9. Стресс, депрессия, галлюцинации (зрительные и слуховые)
10. Назовите три оболочки земли, в которых возможно возникновение ЧС?	10. Следовать инструкциям, эвакуироваться, укрыться в защитном сооружении
11. Как снизить вероятность попадания в ситуацию криминогенного характера?	11. Рынки, стадионы, вокзалы, подъезды
12. Что называется катастрофой?	12. Ситуация, вызывающая катастрофическую обстановку, нарушает нормальную жизнь людей, влечет человеческие жертвы и материальные потери
13. Какие существуют способы ориентирования на местности?	13. Ситуация, в которой человек оказывается один в природной среде
14. Назовите два типа ЧС по происхождению?	14. Административные
15. Какие факторы угрожают человеку в чрезвычайной ситуации природного характера?	15. Радиотехнические средства, аварийные сигнализации, пиротехника, сигнальное зеркало, воздушные змеи, флаги-сигналы, костер, свеча и т.д.

16. Назовите три вида стихийных бедствий в атмосфере?	16. Наводнение, цунами
17. Назовите 5 уровней РСЧС?	17. Территориальные, функциональные, ведомственные
18. Какие 5 наиболее важных природных явлений вызывают ЧС в литосфере?	18. Литосфера, атмосфера, гидросфера
19. Какие психические состояния возникают у человека в вынужденной автономии?	19. Стихийные бедствия, жара, жажда, голод, болезни, холод, страх, переутомление и т.д.
20. Назовите 3 группы подсистем, составляющих структуру РСЧС?	20. Координирующие, органы управления, органы повседневного управления, силы и средства, системы связи и оповещения
21. Что можно назвать местами повышенной криминогенной опасности?	21. Время, место, внешний вид, поведение
22. Перечислите режимы функционирования РСЧС?	22. Федеральный, региональный, территориальный, местный, объектовый
23. Назовите 5 групп ЧС по масштабу и тяжести наносимого ущерба?	23. Режимы: повседневной деятельности, повышенной готовности, чрезвычайной ситуации

Ключ к решению ДОМИНО №1

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1	13
2	20
3	10
4	14
5	15
6	16
7	12
8	2
9	21
10	18
11	4
12	3
13	5
14	7
15	19
16	8
17	22
18	6
19	9
20	17
21	11
22	23
23	1

ДОМИНО №-2 ПО БЖД
ГО - составная часть обороноспособности страны

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. Назовите структуру, объединяющую гражданское население и спец силы, призванные защищать граждан от ЧС военного времени?	1. Пеший, транспортный, комбинированный
2. Перечислите 4 зоны очага ядерного поражения по характеру механических разрушений объектов нападения?	2. Ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение, электромагнитный импульс
3. Перечислите 4 группы зажигательного оружия в зависимости от его состава?	3. Осколочные боеприпасы, зажигательное оружие, боеприпасы объемного взрыва
4. Назовите 3 группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия?	4. Немедленно включить ТВ, радио, репродуктор радиосети и слушать сообщение местных органов власти или штаба по делам ГО и ЧС
5. На чем основано поражающее действие биологического оружия?	5. Нервно-паралитические, кожно-нарывные, общедождовитые, психохимические, удушающие, раздражающие
6. Назовите наиболее важные индивидуальные медицинские средства защиты?	6. Фильтрующие и изолирующие
7. Назовите 4 вида современного оружия, составляющие боевую мощь развитых стран?	7. Гражданская оборона
8. Перечислите 3 способа эвакуации населения?	8. План действий, план ГО, план эвакуации
9. Назовите простейшие средства защиты кожи?	9. Легкий защитный комплект (Л-1), защитная фильтрующая одежда (ЭФО), общевойсковой защитный комплект (ОЗК)
10. Какова цель аварийно-спасательных и других неотложных работ?	10. Убежища, противорадиационные укрытия, простейшие укрытия
11. Кто является начальником ГО и начальником штаба ГО учебного заведения?	11. Противопожарная, медицинская, ООП, оповещения и связи, автотранспортная, торговли и др.
12. Назовите 2 составные части фильтрующего противогаза и деталь их соединяющую?	12. Противогазы, респираторы, противопылевые тканевые маски, ватно-марлевые повязки
13. Какие применяются медицинские средства защиты?	13. На использовании болезнетворных микробов, бактерий, вирусов, риккетсий, грибков, токсинов
14. Что делать когда звучит сигнал «Внимание всем»?	14. Напалм, пирогель, термитные смеси, белый фосфор
15. Какие разрабатываются документы по защите учащихся в школе?	15. Спасение людей и оказание ПМП, локализация аварий и устранение повреждений, препятствующих ведению спасательных работ

16. Какие используются коллективные средства защиты населения?	16. Аптечка индивидуальная (АИ-2), индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8)
17. 5 поражающих факторов ядерного взрыва?	17. Директор; зам. директора
18. Разделите СИЗ по принципу защитного действия?	18. Одежда из брезента, прорезиненные плащи, накидки, резиновые сапоги и перчатки
19. Наиболее распространенные индивидуальные специальные средства защиты кожи?	19. Лицевая часть, фильтрующе-поглощающая коробка, соединительная трубка
20. Назовите 4 группы средств индивидуальной защиты органов дыхания?	20. Средства защиты кожи, органов дыхания, медицинские средства защиты
21. Назовите 3 группы обычных современных средств поражения по характеру их воздействия на организм?	21. Вакцино-сывороточные препараты, антибиотики, сульфаниламидные и др. лекарственные и специальные химические вещества
22. Какие существуют службы ГО?	22. Ядерное, химическое, биологическое, обычное
23. Назовите 6 групп ОВ по характеру их воздействия на организм человека?	23. Зоны полных, сильных, средних и слабых разрушений

Ключ к решению ДОМИНО №2

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1	7
2	23
3	14
4	20
5	13
6	16
7	22
8	1
9	18
10	15
11	17
12	19
13	21
14	4
15	8
16	10
17	2
18	6
19	9
20	12
21	3
22	11
23	5

ДОМИНО №-3 ПО БЖД**Основы медзнаний и профилактика инфекционных заболеваний. Основы ЗОЖ и его составляющие**

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. Что называют эпидемией?	1. Достаточная двигательная активность, закаливание, рациональное питание, режим, отказ от вредных привычек, предупреждение травм и др.
2. Какое отрицательное воздействие оказывает никотин на здоровье человека?	2. Хронический гепатит, цирроз печени, гипертония, нарушение регуляции тонуса сосудов, сердечного ритма, обмена веществ и т.д.
3. Какие существуют виды закаливания?	3. Первая - положительный полупериод, вторая - отрицательный полупериод
4. Перечислите медицинские мероприятия, по профилактике инфекционных заболеваний?	4. Воздушно-капельный, кишечный, через употребление пищи, воды, через насекомых
5. Что такое гиподинамия?	5. Социально-экономические, природной среды, биологические и психологические факторы
6. Назовите три основных ритма, действующих на человека с момента его рождения?	6. Несовпадение внутренних ритмов с ритмами окружающей среды
7. Что означает определение: - систематическая тренировка терморегуляторных механизмов организма воздухом и водой различной температуры?	7. Постепенность, систематичность, индивидуальность, разнообразие средств
8. Назовите 2 вида иммунитета?	8. Вакцины, сыворотки, медикаментозные средства
9. Что такое суточный бюджет времени и из чего он складывается у школьников?	9. Снижение двигательной активности человека
10. Перечислите 3 группы ритмических процессов?	10. Из дороги в школу и из школы, активного отдыха на переменах, занятий ФК, спортом, прогулок, помощи по дому, др. форм движения
11. Назовите болезни, которые могут возникнуть при длительном употреблении алкоголя?	11. Легкая, средней тяжести, тяжелая
12. Назовите две части, на которые делится любой период каждого из ритмов?	12. 23-суточный физический, 28-суточный эмоциональный, 33-суточный интеллектуальный
13. Что означает понятие - наркомания?	13. Разрушение нервной системы, ослабление памяти и внимание, потеря работоспособности, хронический бронхит, рак легких
14. Перечислите 3 основных гигиенических правила при закаливании организма?	14. Воздушные ванны, солнечные ванны, водные процедуры (обтирание, обливание, купание, душ)

15. Какие существуют пути передачи инфекции?	15. Массовое распространение инфекционного заболевания, вызванного общим источником инфекции
16. Перечислите компоненты ЗОЖ?	16. Неряшливость, приподнятое настроение, нарушение мышления, ухудшение памяти и др.
17. 3 компонента здоровья по данным ВОЗ?	17. Врожденный и приобретенный
18. Из чего состоит двигательный режим школьника на день?	18. Суммарная продолжительность различных режимных моментов: сон, прогулки на воздухе, учеба, игра и отдых по выбору, прием пищи и др.
19. Какие средства применяют для лечения инфекционных болезней?	19. Раннее обнаружение и изоляция больных, выявление и лечение бактерионосителей, установка карантина и лечение больных
20. Что является одной из важнейших причин болезненных явлений - бессонницы, потери работоспособности и т.д.?	20. Высокой частоты с периодом до 0,5 ч, средней частоты от 0,5 ч до 6 дней, низкочастотные от 6 дней до 1 года
21. 3 степени алкогольного опьянения?	21. Закаливание
22. Признаки употребления наркотиков?	22. Заболевание, после употребления наркотиков
23. Факторы, влияющие на здоровья человека?	23. Нравственное, социальное, физическое

Ключ к решению ДОМИНО №3

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1	15
2	13
3	14
4	19
5	9
6	12
7	21
8	17
9	18
10	20
11	2
12	3
13	22
14	7
15	4
16	1
17	23
18	10
19	8
20	6
21	11
22	16
23	5

ДОМИНО №-4 ПО БЖД
ВС РФ - защитники нашего отечества

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1. Какое событие произошло 5 апреля 1242 г. под предводительством полководца Александра?	1. Надводные корабли разных классов, подводные лодки
2. Назовите организационную, мобилизационную и запасающую задачи в обороне государства?	2. Система политических, экономических, военных, социальных и иных мер по обеспечению готовности государства к защите от нападения
3. Какой орган государственной власти осуществляет руководство ВС РФ?	3. Государственная военная организация РФ, составляющая основу ее обороны
4. Назовите 5 родов войск, относящихся к сухопутным войскам?	4. Сухопутные войска, РВСН, ВВС, ВМФ, ПВО, Спецвойска, тыл ВС, ВДВ
5. Перечислите некоторые сражения, являющиеся славными историческими страницами побед Русского воинства?	5. Под предводительством Князя Дмитрия, 8 сентября 1380 г
6. Назовите силы и рода войск ВМФ?	6. Дальняя, фронтовая, военно-транспортная
7. Что является одной из важнейших задач реформирования армии?	7. Ядерное и обычное
8. Назовите 5 видов фронтовой авиации?	8. Инженерные, технические, войска связи
9. Что такое оборона государства?	9. Президент РФ
10. Что называют - Вооруженными Силами РФ?	10. Международное право, Конституция РФ, действующее законодательство, военная доктрина РФ
11. Назовите 2 основных вида оружия, которыми оснащены ВС РФ?	11. Пограничные войска, ВВ МВД РФ, Ж/Д войска, войска ФАПСИ, войска ГО
12. Какая из войн явилась тяжелейшим испытанием для нашего народа и повлияла на становление современной армии?	12. Полтавская битва, Гангудское морское сражение в ходе Северной войны, победа Ушакова у Тендры над турками
13. Назовите 3 составные части организации обороны государства в правовой, прогностической, разработочной областях?	13. Перевод армии на профессиональную основу
14. Назовите виды авиации, составляющие ВВС?	14. Зенитно-ракетные войска, авиация ПВО, радиотехнические войска
15. Назовите виды ВС РФ?	15. Великая Отечественная Война
16. Назовите основной орган управления войсками и силами флота РФ?	16. Министерство обороны
17. Назовите виды спецвойск?	17. Морская пехота, авиация ВМФ, надводные силы, подводные силы и др.
18. В каком году и под чьим руководством разворачивалась Куликовская битва?	18. Ледовое побоище
19. Назовите 4 аспекта, на которых базируется оборона РФ?	19. Бомбардировочная, истребительно-бомбардировочная, истребительная, разведывательная, специальная

20. Перечислите другие войска?	20. Строительство, подготовка и поддержание готовности ВС; мобилизационная подготовка органов гос. власти; создание запасов мат. ценностей
21. Назовите 3 рода войск, составляющих рода ПВО?	21. Мотострелковые, танковые, ракетные войска и артиллерия, войска ПВО сухопутных войск, армейская авиация
22. Назовите основные виды оснащения надводных и подводных сил ВМФ?	22. Правовое регулирование в области обороны; прогнозирование и оценка военной угрозы; разработка военной политики и доктрины РФ
23. Кто является верховным главнокомандующим ВС РФ?	23. Генеральный штаб

Ключ к решению ДОМИНО №4

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1	18
2	20
3	16
4	21
5	12
6	17
7	13
8	19
9	2
10	3
11	7
12	15
13	22
14	6
15	4
16	23
17	8
18	5
19	10
20	11
21	14
22	1
23	9

ДОМИНО №-5 ПО БЖД

Боевые традиции ВС РФ. Символы воинской чести

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1. Назовите основные составные части понятия «Патриотизм»?	1. После обучения и прохождения курса молодого бойца
2. Что называется воинским коллективом?	2. Занесение в списки на мемориальные доски, установка памятников

3. Перечислите основные традиции ВС?	3. Внутренние нравственные качества воина
4. Главный символ воинской чести?	4. Приведение к присяге, вручение Боевого Знамени
5. Что такое - статус военнослужащего?	5. Конституция РФ, Федеральный закон «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе»
6. Что называют «боевой традицией»?	6. Боевое Знамя воинской части
7. Чему способствует воинское товарищество?	7. В нормах, обычаях, боевых традициях вооруженного народа
8. Назовите способы увековечивания памяти воинов, павших в боях за Родину?	8. Победа над фашизмом в 1945 г
9. Объясните, что означает понятие «воинский долг»?	9. Патриотизм, приверженность идеалам защитника Отечества, любовь к Родине, готовность к ее защите, даже ценой собственной жизни
10. Кто является руководителем воинского коллектива?	10. Законами, воинскими уставами и инструкциями, наставлениями, приказами и распоряжениями
11. Что является особо почетным знаком, отличающим особенности боевого предназначения?	11. Боевое Знамя
12. Что происходит при утрате Боевого Знамени?	12. Исторически сложившиеся в армии и на флоте правила, обычаи и нормы поведения
13. Назовите событие в истории современной армии, ставшее символом побед Русского воинства над захватчиками?	13. Совокупность прав военнослужащего, его свобод, обязанностей и ответственности
14. В каких документах отражены требования воинской чести, относящиеся к выполнению воинского долга?	14. Командир части и военнослужащие, виновные в этом позоре подлежат суду, а воинская часть - расформированию
15. Назовите три компонента, в которых проявляется воинская честь отдельной личности и народа в целом?	15. Массовый героизм в бою; любовь к Родине; готовность к ее защите; воинское товарищество, верность Боевому Знамени части; верность военной присяге
16. После каких мероприятий, военнослужащие приносят Военную присягу?	16. Дисциплинарный, строевой, внутренний устав, гарнизонной и караульной службы
17. Назовите главный день воинской славы России и стран СНГ?	17. Сплочению воинского коллектива, что повышает его обороноспособность
18. Чем регулируется служебная деятельность и поведение военнослужащих в воинском коллективе?	18. Относительно компактная социальная группа, объединяющая людей, занятых несением военной службы
19. Укажите, что является духовно-нравственной основой личности военнослужащего?	19. Преданность своему отечеству; любовь к Родине; стремление защищать Родину от врагов; способность поставить интересы Родины выше личных
20. Назовите документы, определяющие правовую основу вооруженных сил?	20. Командир - единоначальник
21. Что включает понятие «воинская честь»?	21. Обязанность защищать отечество с оружием в руках

22. Перечислите виды воинских уставов?	22. В воинской присяге и общевоинских уставах
23. Назовите основные ритуалы ВС РФ?	23. Девятое мая

Ключ к решению ДОМИНО №5

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1	19
2	18
3	15
4	11
5	13
6	12
7	17
8	2
9	21
10	20
11	6
12	14
13	23
14	22
15	7
16	1
17	8
18	10
19	9
20	5
21	3
22	16
23	4

ДОМИНО №-6 ПО БЖД

Правила оказания первой доврачебной помощи

Установите соответствие: в первой колонке – вопросы, во второй – варианты ответов

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1. Назовите 8 видов ран по характеру поражения?	1. Дать больному что-то сладкое, вызвать скорую помощь
2. Перечислите виды основных травм?	2. Кровоизлияние, т.е. резкое нарушение кровообращения мозга
3. Перечислите симптомы переломов костей?	3. Прекращение дыхания, остановка сердца
4. Назовите два вида кровотечений, относительно поверхности тела пораженного?	4. Артериальное, венозное, капиллярное, паренхиматозное
5. Какую реанимационную помощь оказывают при остановке сердца человека?	5. Диагностический, подготовительный, собственно реанимация, профилактика повторного терминального состояния
6. Назовите явление, возникающее при проникающих ранениях груди?	6. Укушенные
7. Перечислите так называемые терминальные состояния человека?	7. Локализация раны, вид ранящего оружия, механизм травмы, вид раны

8. Перечислите виды травматических шоков?	8. Деформация, боли, отечность, нарушение функций
9. Перечислите усугубляющие факторы острой сердечной недостаточности?	9. Наружное и внутреннее
10. Перечислите этапы оказания первой помощи при обмороке?	10. Пальцевое прижатие, стерильная давящая повязка, сгибание конечности, наложение жгута
11. Укажите, по каким показателям происходит диагностика ранений?	11. Остановка кровотечения, обработка кожи вокруг раны, наложение стерильной салфетки, повязки, иммобилизация конечности при необходимости
12. Назовите 3 вида огнестрельных и осколочных ран?	12. Огнестрельные, резанные, рубленые, колотые, ушибленные, размозженные, рваные, укушенные
13. Продолжите фразу – ИНСУЛЬТ ГЕММОРАГИЧЕСКИЙ ЭТО?	13. Инфекции, пороки сердца, нарушение кровоснабжения миокарда, переутомление миокарда, перегрузка, токсические воздействия
14. Перечислите этапы реанимации человека?	14. Преагония, терминальная пауза, агония, клиническая смерть
15. Первая помощь при гипертоническом кризе?	15. Уложить на спину, голова ниже ног, расстегнуть воротник, обрызгать лицо водой, дать вдохнуть нашатырь, протереть им вески, выпить стакан подслащенной воды
16. Перечислите методы остановки кровотечения?	16. Травматический, геморрагический, ожоговый, кардиогенный
17. Назовите 4 вида кровотечений по характеру повреждения кровеносных сосудов?	17. Пневмоторакс
18. Назовите вид ран, которые всегда инфицированы слюной?	18. Сквозные, слепые, касательные
19. Какие процессы являются причиной терминального состояния?	19. Искусственная вентиляция легких и наружный массаж сердца
20. Укажите этапы оказания ПМП при ранениях?	20. Ушибы, переломы, растяжения, вывихи, пневмоторакс, повреждение органов брюшной полости, ушибы грудной клетки

Ключ к решению ДОМИНО №6

<i>ВОПРОСЫ</i>	<i>ОТВЕТЫ</i>
1	12
2	20
3	8
4	9
5	19
6	17
7	14
8	16
9	13
10	15
11	7
12	18
13	2
14	5
15	1
16	10
17	4
18	6
19	3
20	11

ТЕСТ №1

ЧС природного характера и защита от них

1. Выделите из ниже перечисленных группы ЧС природного характера:

1. Аварийные
2. Метеорологические
3. Гидрологические
4. Экологические
5. Массовые заболевания

2. Из перечисленных ниже причин выберите те, которые являются причинами вынужденного автономного существования в природных условиях:

1. Потеря ориентировки на местности во время похода, авария транспортных средств, крупный лесной пожар
2. Несвоевременная регистрация туристической группы перед выходом на маршрут, отсутствие средств связи
3. Потеря компаса и части продуктов питания

3. Руководитель похода обязан сообщить о маршруте туристской группы в поисково-спасательную службу (ПСС) для того, чтобы:

1. ПСС могла контролировать прохождение группой маршрута и в случае экстремальной ситуации или несвоевременного завершения маршрута оперативно оказать ей помощь
2. От ПСС был выделен представитель для сопровождения группы на маршруте
3. ПСС могла контролировать прохождение группой населенных пунктов, отмеченных в маршруте
4. ПСС выделила группе рацию для связи при прохождении маршрута

- 4. Готовясь к походу, необходимо правильно подобрать одежду. Каким ниже перечисленным требованиям она должна соответствовать:**
1. Одежда должна быть свободной, чистой и сухой, носиться в несколько слоев
 2. Одежда должна быть из синтетических материалов
 3. Одежда должна быть из однородного или камуфлированного материала, чистой и сухой
- 5. В солнечный полдень тень указывает направление на:**
1. Север
 2. Юг
 3. Запад
 4. Восток
- 6. По каким местным предметам можно определить стороны света:**
1. Стволам и коре деревьев, лишайнику и мху, склонам холмов и бугров, муравейникам, таянию снега
 2. Кустарнику и сухой траве, направлению течения ручьев и рек, наезженной колее
 3. Полыньям на водоемах, в скорости ветра, направлению валяющихся на дороге спиленных деревьев
- 7. Каковы требования к месту сооружения временного жилища:**
1. Ровная возвышенная продуваемая площадка, рядом источник воды и достаточно топлива, вблизи поляна для подачи сигналов бедствия
 2. Место среди сухостоя, который можно использовать для костра, на берегу реки на уровне воды
 3. Недалеко дорога или наезженная тропа, вблизи много грибов и ягод
- 8. При устройстве шалаша крышу следует накрывать:**
1. Снизу вверх
 2. Сверху вниз
 3. Справа налево
 4. Безразлично как
- 9. Укажите самый простой способ обеззараживания воды в полевых условиях из предложенных ниже:**
1. Очистка через фильтр из песка, ваты и материи
 2. Очистка через фильтр из песка и материи
 3. Добавление в воду марганцовки
 4. Кипячение воды
- 10. Наиболее подходящие места для укрытия в здании при землетрясении:**
1. Места под прочно закрепленными столами, рядом с кроватями, у колонн, проемы в капитальных внутренних стенах, углы, образованные капитальными внутренними стенами, дверные проемы
 2. Места под подоконником, внутри шкафов, гардеробов, углы, образованные внутренними перегородками
 3. Вентиляционные шахты и короба, балконы и лоджии, места внутри кладовок и встроенных шкафов
- 11. Причины образования селей:**
1. Подвижки земной коры или землетрясения, естественный процесс разрушения гор, извержение вулканов, хозяйственная деятельность человека

2. Наводнения, вызванные авариями на гидросооружениях, лесные и торфяные пожары,
прямое воздействие солнечных лучей на ледники
3. Нарушение почвенного покрытия в результате хозяйственной деятельности человека,
отсутствие растительности на горных склонах, массовая миграция животных в
осенне-зимний период

12. Какие из стихийных бедствий относятся к ЧС геологического характера:

1. Оползни
2. Заторы
3. Бури
4. Извержения вулканов
5. Снежные лавины

13. Какие из стихийных бедствий относятся к ЧС метеорологического характера:

1. Ураганы
2. Цунами
3. Смерчи
4. Сели
5. Заторы

14. Какие из стихийных бедствий относятся к ЧС гидрологического характера:

1. Нагоны
2. Землетрясения
3. Наводнения

4. Снежные бури

15. Укажите основные параметры, характеризующие землетрясения:

1. Их мощность
2. Их интенсивность
3. Способность к разрушению
4. Глубина очага

16. Какова максимальная бальность землетрясений в классификации по интенсивности колебаний грунта на поверхности:

1. 9 баллов
2. 11 баллов
3. 12 баллов
4. 6 баллов
5. 10 баллов

17. Какие из ниже перечисленных классификаций землетрясений действительно имеют место:

1. По интенсивности колебаний грунта поверхности земли
2. По объему единовременных выбросов
3. По причине возникновения
4. По частоте повторения
5. По активности

18. Что называется землетрясением:

1. Подземные толчки и колебания земной поверхности, вызванные геофизическими причинами
2. Активные процессы в недрах земли, вызванные геофизическими причинами

19. Где располагается очаг землетрясения:

1. В недрах земли
2. В земной коре или мантии
3. Очагом землетрясения является место разлома земной коры

- 20. Что называется тефрой:**
1. Осевшие на землю вулканические породы
 2. Магма
 3. Потоки грязи
 4. Лавовые потоки
 5. Вулканические газы
- 21. На какие типы подразделяются вулканы по характеру деятельности:**
1. Гавайский
 2. Везувий
 3. Камчатский
 4. Курильский
 5. Стромболи
- 22. По каким признакам производится классификация вулканов:**
1. По условиям возникновения
 2. По характеру деятельности
 3. По интенсивности выбросов
 4. По мощности
 5. По степени активности
- 23. Может ли достигать скорость лавового потока 100 км\ч:**
1. Да
 2. Нет
- 24. Сколько из существующих вулканов считаются активными:**
- 25. Что называется оползнем:**
1. Сходящие со склонов массы горных пород в результате антропогенной деятельности человека
 2. Скользящие смещение масс горных пород вниз под влиянием силы тяжести
 3. Смещение горных пород вниз по склону в результате природных явлений
- 26. Что относят к естественным причинам схода оползней:**
1. Вырубка леса
 2. Чрезмерный вынос грунта
 3. Увеличение крутизны склонов
 4. Подмыв оснований склонов речными и морскими водами
 5. Сейсмогенные толчки
- 27. Какова бальность классификации цунами по масштабам их последствий:**
1. 3 балла
 2. 5 баллов
 3. 8 баллов
- 28. Сколько в процентном отношении территории России находится в селеопасных зонах:**
1. 5%
 2. 20%
 3. 35%
 4. 50%
 5. 65%
- 29. Какие выделяют классификации селей:**
1. По объему единовременных выносов

2. По мощности
3. По частоте схода
4. На основе первопричин возникновения
5. По воздействию на сооружения

30. Его называют лавинным очагом:

1. Место образования лавины
2. Участок склона и его подножия, в пределах которого движется лавина
3. Участок подножия горы

31. Что относят к лавинообразующим факторам:

1. Крутизна склона
2. Высота старого снега
3. Прирост свежевывающего снега
4. Интенсивность снегопада
5. Плотность снега

32. Образуется ли лавина на склонах, крутизной 50 градусов:

1. Да
2. Нет

33. Что называется потенциальным периодом лавинообразования:

1. Интервал времени между зарождением и сходом лавины
2. Интервал времени между сходом последней лавины и зарождением следующей
3. Интервал времени между сходом первых и последних лавин

34. Какова классификация лавин по характеру движения в зависимости от строения лавинного очага:

1. Пластовые
2. Грунтовые
3. Лотковые
4. Осовые
5. Прыгающие

35. Какими факторами вызываются ЧС метеорологического характера:

1. Сильным дождем
2. Сильными морозами
3. Пыльными бурями
4. Селями
5. Низким уровнем воды

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы
1	2,3,5
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	4
10	1
11	1
12	1,4
13	1,3
14	1,3

15	2,4
16	3
17	1,3,4
18	1
19	2
20	1
21	1,2,5
22	1,2,5
23	1
24	3
25	2
26	3,4,5
27	2
28	2
29	1,2,3,4,5
30	2
31	2, 3, 4, 5
32	2
33	3
34	3,4,5
35	1,2,3

ТЕСТ № 2

ГО - составная часть обороноспособности страны

1. В спасательных работах непосредственно могут принимать участие:

1. Войска гражданской обороны
2. Профессиональные спасатели
3. Сотрудники МЧС
4. Свидетели, способные оказать действенную помощь
5. Санитарные бригады

2. Ожоги могут быть термическими, химическими и радиационными. По степени тяжести их можно классифицировать:

1. 1-й, 2-й, 3-й степени
2. 1-й, 2-й, 3А, 3Б, 4-й степени
3. 1-й, 2-й, 3-й, 4-й степени
4. 1-й, 2-й, 3А, 3Б, 4А, 4Б, 5-й степени
5. 1-й и 2-й группы

3. К средствам коллективной защиты относятся:

1. Убежища
2. Укрытия
3. Противогаз
4. Респиратор
5. ПРУ

4. Для обезвреживания капельножидких АОХВ применяют:

1. ИПП-8
2. АИ-2
3. ПТМ
4. КИХ-5

5. Чем обеспечивают герметичность убежища:

1. Герметично-защитными дверями
2. Прочными перекрытиями

3. Подпором
6. **Сколько входов (выходов) имеет убежище:**
 1. Один
 2. Два
 3. Три
 4. Четыре
 5. Пять
7. **К медицинским средствам защиты относятся:**
 1. АИ-2
 2. ИПП-8
 3. ОП-1
8. **Что запрещается приносить в убежище:**
 1. Сильно пахнущие вещества
 2. Принадлежности туалета
 3. Продукты питания
 4. Громоздкие вещи
 5. Приводить животных
9. **Убежища, вмещающие от 200 до 600 человек имеют:**
 1. Малую вместимость
 2. Среднюю
 3. Большую
10. **Для защиты органов дыхания от радиоактивной пыли применяют:**
 1. Противогаз
 2. Респиратор
 3. ИПП-8
 4. АИ-2
11. **К средствам индивидуальной защиты относятся:**
 1. Убежища
 2. Укрытия
 3. Противогаз
 4. ПТМ
 5. Ватно-марлевая повязка
12. **Какие системы жизнеобеспечения имеются в убежище:**
 1. Воздухоснабжения
 2. Герметизации
 3. Энергоснабжения
 4. Отопления
 5. Канализации
13. **Клапанная коробка - составная часть:**
 1. Противогаза
 2. Респиратора
 3. ПТМ
 4. Л-1
14. **Назовите наиболее сильный поражающий фактор ядерного взрыва:**
 1. Ударная волна
 2. Световое излучение
 3. Радиоактивное заражение
 4. Электромагнитный импульс
 5. Проникающая радиация
15. **При каких видах взрывов наиболее проявляются их поражающие факторы:**
 1. Высотных
 2. Воздушных

3. Наземных
4. Надводных
5. Подземных (подводных)
16. **К СДЯВ нервно-паралитического действия относятся:**
 1. Зарин
 2. ВиИкс
 3. Иприт
 4. Фосген
 5. Зоман
17. **Искусственное дыхание нельзя делать пострадавшему при поражении:**
 1. Фосгеном
 2. Синильной кислотой
 3. Хлорцианом
 4. Ипритом
 5. Адамситом
18. **Признаками применения бактериологического оружия являются:**
 1. Порошкообразные вещества
 2. Капли жидкости
 3. Скопление насекомых, грызунов
 4. Глухой звук разрывов снарядов и бомб
 5. Покраснение кожи, образование мелких пузырей
19. **Микроорганизмы, способные жить и размножаться только в живых клетках - это:**
 1. Риккетсии
 2. Вирусы
 3. Микробы
 4. Бактерии
20. **Перечислите основные средства и способы защиты от поражающих факторов ядерного взрыва:**
 1. Защитные сооружения
 2. Складки местности
 3. Средства индивидуальной защиты
 4. Специальные медицинские препараты
 5. Экранирование линий энергоснабжения и аппаратуры
21. **Удаление радиоактивных веществ с зараженной поверхности называется:**
 1. Дезактивацией
 2. Дегазацией
 3. Дезинфекцией
 4. Адсорбцией
22. **В 1961 г. местная противопожарная оборона нашей страны была преобразована в гражданскую оборону, руководство которой осуществлялось:**
 1. Органами МВД
 2. Комитетом обороны
 3. Министерством обороны
 4. Органами УВД
23. **Интенсивность гамма-излучения ослабевает наиболее сильно при прохождении через одинаковой толщины материал:**
 1. Древесину
 2. Бетон
 3. Грунт
 4. Сталь
24. **В зоне опасного заражения люди должны быть в укрытиях и убежищах:**
 1. В течение месяца

2. Несколько часов
3. Трое суток и более
4. В течение 24 часов

25. Комплекс режимных, административных и санитарных противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных болезней и ликвидацию очагов поражения, это:

1. Эпидемия
2. Эвакуация
3. Карантин
4. Санитарная обработка

26. С какого года ведется отсчет славным традициям войск ГО (год основания первой системы обороны):

1. 1932 г
2. 1918 г
3. 1945 г
4. 1963 г

27. Какие из вышперечисленных групп относятся к современным обычным средствам поражения:

1. Зажигательное оружие
2. Высокоточное оружие
3. Вакуумное оружие
4. Обычные средства
5. Боеприпасы объемного взрыва

28. Что относится к высокоточному оружию:

1. Артиллерийские снаряды
2. Авиабомбы
3. Мины
4. Баллистические ракеты

29. Какие существуют основные современные средства оповещения:

1. Современная связь
2. Специальный транспорт
3. Колокола церквей
4. Телевидение
5. Радиосеть

30. Какие мероприятия включают в себя аварийно-спасательные работы:

1. Локализация и тушение пожаров
2. Уничтожение боеприпасов
3. Укрепление конструкций зданий
4. Локализация аварий в технологических сетях
5. Извлечение людей из-под обломков

31. Какой сигнал подается при ЧС:

1. Внимание! Внимание!
2. Внимание, опасность
3. Внимание всем
4. Чрезвычайная опасность
5. Внимание, опасная ситуация

32. Руководители каких комиссий возглавляют штаб ГО школы:

1. Объектовой комиссии
2. Комиссии по оказанию ПМП
3. Эвакуационной комиссии

4. Комиссии по обслуживанию убежищ
5. Санитарной комиссии

33. Назовите основные способы эвакуации населения:

1. Пешеходный
2. Водный
3. Комбинированный
4. Транспортный
5. Одиночный

34. Кто является начальником ГО учебного заведения:

1. Учитель ОБЖ
2. Зам. Директора
3. Директор
4. Секретарь
5. Вожатый

35. Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия:

1. Средства защиты кожи
2. Средства защиты слизистых оболочек
3. Средства защиты органов дыхания
4. Химические средства защиты
5. Медицинские средства защиты

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы
1	1,2,5
2	2,3
3	1,2,5
4	1
5	1
6	2,3
7	1,2
8	1,4,5
9	2
10	1,2
11	3,4,5
12	1,3,4,5
13	1
14	1
15	3
16	1,2,5
17	1
18	1,2,3,4
19	2
20	1,2,3,4
21	1
22	3

23	4
24	3
25	3
26	2
27	1,2,4,5
28	1,2,4
29	1,4,5
30	1,5
31	3
32	1,3
33	1,3,4
34	3
35	1,3,5

ТЕСТ №3

Здоровый образ жизни и его составляющие

1. Суточная энергетическая потребность организма зависит от суточных энергозатрат.

Определите норму потребления энергии с пищевыми продуктами:

1. 14-17 лет - 2900 кКал для юношей
2. 14-17 лет - 3700 кКал для девушек
3. 14-17 лет - 3500 кКал для юношей
4. 14-17 лет - 2600 кКал для девушек
5. 14-17 лет — 2800 кКал и для юношей, и для девушек

2. К вредным привычкам можно отнести:

1. Курение
2. Склероз
3. Токсикоманию
4. Наркоманию
5. Шизофрению

3. Какие из утверждений, по-вашему, верны:

1. Пища должна содержать питательные вещества в определенном соотношении
2. Чем больше присутствует в пище витаминов и минеральных веществ, тем она полезнее
3. Пища человека должна быть химически разнообразной
4. Без воды человек способен просуществовать более 10 дней
5. В день человеку необходимо более 2 литров жидкости

4. Вместе с пищей человеческий организм ежедневно должен получать:

1. Белки
2. Воду
3. Сахар и соль
4. Минеральные вещества и углеводы
5. Растительные и животные жиры

5. Продолжительность приема пищи должна составлять:

1. Завтрак 15-20 минут
2. Зависит от времени суток
3. Обед 20 - 25 минут
4. Ужин 5-15 минут
5. Зависит от объема поглощаемой пищи

- 6. Какие условия необходимы для высокой продуктивности труда:**
1. Побольше отдыхать
 2. Требуются систематические упражнения, навыки
 3. Необходимо чередование труда и отдыха
 4. Отсутствие вредных привычек
 5. Во всякий труд нужно входить постепенно
- 7. К заболеваниям, передающимся половым путем, относятся:**
1. Гонорея
 2. СПИД
 3. Молочница
 4. Сифилис
 5. Трихомониоз
- 8. Здоровье это:**
1. Способность организма противостоять эмоциональным и физическим стрессам
 2. Гармоническое существование души и тела человека
 3. Способность сохранять соответствующую полу и возрасту психофизиологическую устойчивость в условиях постоянного изменения количественных и качественных единиц структурной и сенсорной информации
 4. Когда ничего не болит
 5. Состояние организма в определенный временной период
- 9. Мельчайшие организмы, способные расти и размножаться только в живых организмах - это:**
1. Бактерии
 2. Грибки
 3. Вирусы
 4. Токсины
- 10. Утомление, которое испытывает человек после трудового дня, можно снять с помощью:**
1. Длительного пассивного отдыха
 2. Употребления специальных медикаментозных средств, кофе, чая
 3. Рационального питания
 4. Физических напряжений в любом виде спорта
- 11. К инфекциям дыхательных путей относятся:**
1. Холера, полиомиелит, дизентерия
 2. Малярия, чума, сыпной тиф
 3. Грипп, ангина, дифтерия
 4. Чесотка, сибирская язва, столбняк
- 12. Кровяная инфекция передается через:**
1. Воздушно-капельный путь
 2. Продукты питания, воду
 3. Контактный путь
 4. Укусы кровососущих насекомых
- 13. Невосприимчивость организма к действию болезнетворного микроба называется:**
1. Иммунитетом
 2. Дезинфекцией
 3. Асептикой
 4. Антисептиком
- 14. Палочкообразные одноклеточные бактерии - возбудители инфекционных заболеваний - это:**
1. Бациллы
 2. Кокки

3. Спириллы
4. Вибриоллы

15. Сумма движений, которые человек выполняет в процессе своей жизнедеятельности

- это:

1. Общественно-полезный труд
2. Двигательная активность
3. Физическая активность
4. Выносливость организма

16. На протяжении суток состояние организма и его работоспособность подвергаются четким ритмическим колебаниям, которые называются:

1. Биологическими
2. Режимом труда
3. Процессом отдыха
4. Работоспособностью

17. Витамин С (аскорбиновая кислота) способствует:

1. Повышению общей сопротивляемости организма
2. Сторанию глюкозы и гликогена, дающих энергию мышцам
3. Нормальному течению окислительно-восстановительных реакций, происходящих в организме
4. Процессу кровообращения

18. Алкоголизм - это:

1. Эпизодическое употребление спиртных напитков
2. Значительное нарушение функций центральной нервной системы
3. Болезнь, характеризующаяся патологическим влечением к алкоголю
4. Утрата количественного контроля над выпитым спиртным

19. К признакам наркотического опьянения галлюциногенными препаратами относятся:

1. Отсутствие аппетита, мучительная жажда, подавление деятельности сдерживающих и тормозящих центров
2. Заторможенность, неуклюжесть движений, покраснение глазных белков
3. Возбужденное состояние, свободное и раскованное поведение, возможная агрессивность
4. Заторможенное состояние, временное нарушение психической деятельности, галлюцинации

20. Перечислите компоненты здоровья:

1. Социальный
2. Экономический
3. Духовный
4. Физический
5. Психологический

21. Какое понятие определяется как - массовое распространение инфекционного заболевания, вызванного общим источником инфекции:

1. Карантин
2. Пандемия
3. Эпидемия
4. Панзоотия
5. Обсервация

22. Какие существуют виды закаливания:

1. Воздушные ванны
2. Грязевые ванны

3. Солнечные ванны
4. Водные процедуры
5. Лечебные процедуры
23. **Какие вы можете выделить виды иммунитета:**
 1. Повседневный
 2. Приобретенный
 3. Иммунитет крови
 4. Врожденный
24. **Выделите болезни, которые могут возникнуть при длительном употреблении алкоголя:**
 1. Хронический гепатит
 2. Цирроз печени
 3. Камни в почках
 4. Гипертония
 5. Цинга
25. **Выделите основные принципы, составляющие основу закаливающих процедур:**
 1. Систематичность
 2. Разнообразие средств
 3. Малое время для процедур
 4. Индивидуальность
 5. Постепенность
26. **Что из нижеперечисленного является компонентами ЗОЖ:**
 1. Двигательная активность
 2. Иммунитет
 3. Личная гигиена
 4. Медицинская помощь пострадавшим
 5. Отказ от вредных привычек
27. **Какие средства целесообразно применять с медицинской точки зрения для лечения инфекционных болезней:**
 1. Народные средства
 2. Медикаментозные средства
 3. Вакцины
 4. Сыворотки
 5. Закаливание

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы
1	1,4
2	1,3,4
3	1,3,5
4	1,2,4,5
5	1,3
6	2,3,5
7	1,2,4,5
8	3,4
9	3
10	3
11	3
12	4
13	1
14	1

15	2
16	1
17	1
18	3
19	4
20	1,3,4
21	3
22	1,3,4
23	2,4
24	1,2,4
25	1,2,4,5
26	1,3,5
27	2, 3, 4, 5

ТЕСТ №4
Вооруженные силы Российской Федерации

1. Выделите из нижеперечисленных виды ВС РФ:

1. Морская пехота
2. Инженерно-технические войска
3. ВВС
4. Сухопутные войска
5. РВСН

2. Определите другие войска ВС РФ:

1. МЧС России
2. ВВ МВД России
3. Войска ГО
4. Ж\Д войска
5. Войска федерального агентства правительственной связи

3. Назовите рода ВС РФ:

1. Зенитно-ракетные войска
2. ВДВ
3. Тыл ВС РФ
4. Армейская авиация
5. Специальные войска

4. История военных реформ уходит в далекие времена. Определите, кто являлся инициатором перехода русского войска к армии централизованного государства:

1. Петр 1
2. В.И.Ленин
3. князь Дмитрий Иванович (1359 - 1389)
4. Иван Грозный
5. А. В. Суворов

5. Установите, какой год считается годом победы русских воинов над немецкими рыцарями на Чудском озере:

1. 1150 г.
2. 1652 г.
3. 1453 г.
4. 1242 г.
5. 1346 г.

6. Какой орган государственной власти осуществляет руководство ВС РФ:

1. Государственная дума

2. Парламент
3. Министерство обороны
4. Генеральный штаб
5. Президент

7. Под чьим командованием русская эскадра одержала победу над турками у мыса Тендра в 1790 г:

1. Петра 1
2. М. И. Кутузова
3. Ф. Апраксина
4. Ф. Ф. Ушакова
5. Л. Я. Неклюдова

8. Кто из нижеперечисленных внес существенный вклад в осуществление военной реформы советской армии 1924 - 1925 гг.:

1. И.В.Сталин
2. Л. Троцкий
3. Г.К.Жуков
4. К. К. Рокоссовский
5. М. В. Фрунзе

9. Определите основные направления современной реформы ВС РФ:

1. Финансирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок, постановка в войска новых видов вооружения
2. Обязательное участие Российских вооруженных сил в международных миротворческих операциях по поддержанию порядка
3. Полная отмена призыва на военную службу
4. Повышение социального статуса военнослужащих
5. Нарастивание количества компактных частей и подразделений постоянной боевой готовности

10. Что можно отнести к органам управления ВС РФ:

1. Командования
2. Штабы
3. Управления
4. Военные комиссариаты
5. Отделы и другие структуры

11. Назовите виды фронтовой авиации:

1. Бомбардировочная
2. Штурмовая
3. Дозорная
4. Истребительная
5. Разведывательная

12. Воздушно-десантные войска - это:

1. Род войск, предназначенный для боевых действий в тылу врага
2. Вид ВС, предназначенный, для боевых действий в тылу противника
3. Вид войск, обеспечивающий выполнение боевых задач на территории, занятой противником, с применением специальной военной техники

13. Какие из приведенных ниже войск не входят в состав ВС РФ:

1. Пограничные войска, войска гражданской обороны, железнодорожные войска, войска Федерального агентства правительственной связи и информации
2. Инженерные войска, войска связи, войска радиационной, химической и биологической защиты

3. Специальные, автомобильные, дорожные, трубопроводные, радиотехнические войска

14. Выделите основные задачи современных ВС РФ:

1. Обеспечение ядерного сдерживания в интересах как ядерной, так и обычной крупномасштабной или региональной войны
2. Отражение агрессии в локальной войне
3. Поддержание конституционного строя
4. Осуществление союзнических обязательств
5. Защита от воздушно-космического нападения

15. Морально-правовая норма взаимоотношений военнослужащих в воинском коллективе, влияющая на его сплоченность и боеспособность - это:

1. Войсковое товарищество
2. Воинский коллективизм
3. Воинский долг

16. Особо почетный знак, отличающий особенности боевого предназначения, истории и

заслуг воинской части, а также указывающий на ее принадлежность к ВС РФ, - это:

1. Боевое Знамя воинской части
2. Специальная грамота командования о присвоении воинской части гвардейского звания
3. Государственная награда воинской части за боевые заслуги

17. Военная служба исполняется гражданами:

1. В ВС РФ, пограничных войсках и войсках ГО
2. В ВС РФ, других войсках, органах и формированиях
3. Только в ВС РФ

18. Граждане РФ проходят военную службу:

1. По призыву и по контракту
2. Только в добровольном порядке
3. Только по призыву, по достижении определенного возраста

19. Какую ответственность несут военнослужащие за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести:

1. Дисциплинарную
2. Уголовную
3. Административную

20. На военнослужащего, совершившего дисциплинарное правонарушение, могут налагаться только те дисциплинарные взыскания, которые определены:

1. В Дисциплинарном уставе ВС РФ
2. В Уголовном кодексе РФ
3. В Гражданском кодексе РФ

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы
1	3,4,5
2	2,3,4
3	1,4,5
4	4
5	4
6	3
7	4
8	5
9	1,4,5

10	2
11	1,4,5
12	3
13	1
14	1,2,4,5
15	1
16	1
17	2
18	3
19	1
20	1

ТЕСТ №5

Первая медицинская помощь при несчастных случаях

1. Что называется раной:

1. Повреждение, характеризующееся нарушением целостности кожных покровов, слизистых оболочек, глубоких тканей
2. Выходение крови из поврежденных кровеносных сосудов
3. Опасное для жизни осложнение тяжелых повреждений

2. При каких ранениях груди возникает пневмоторакс:

1. При поверхностных
2. При глубоких
3. При проникающих
4. При непроникающих

3. Какие из перечисленных видов ран не являются первично инфицированными:

1. Резаные и колотые
2. Ушибленные
3. Рубленые
4. Операционные
5. Укушенные

4. Темный цвет крови является признаком.....?

1. Артериального кровотечения
2. Венозного кровотечения
3. Капиллярного кровотечения
4. Паренхиматозного кровотечения
5. Лимфатического кровотечения

5. Резкое нарушение кровообращения мозга - это:

1. Инфаркт
2. Инсульт ишемический
3. Тромбоз
4. Миокардит
5. Инсульт геморрагический

6. Определите виды терминальных состояний человека:

1. Агония
2. Клиническая смерть
3. Преагония
4. Прекращение дыхания
5. Терминальная пауза

7. Какие этапы входят в сердечно - легочную реанимацию:

1. Искусственная вентиляция легких
2. Непрямой массаж сердца

3. Прямой массаж сердца
4. Прекардиальный удар
5. Очищение гортани
8. **Какова основная цель иммобилизации конечности при травме или переломе:**
 1. Предупреждение травматического шока
 2. Остановка кровотечения
 3. Достижение неподвижности костей
4. Создание условий для наложения повязки
9. **Какую транспортную шину используют при переломе бедра:**
 1. Шину Бехтереса
 2. Шину Костоломова
 3. Шину Дитерихса
10. **При переломе ребер в каком состоянии на грудную клетку накладывается тугая бинтовая повязка:**
 1. В состоянии глубокого вдоха
 2. В состоянии выдоха
 3. В спокойном, расслабленном состоянии
11. **Какое состояние сопровождается потерей сознания, тошнотой, рвотой, сильными головными болями, головокружением:**
 1. Сильный ушиб
 2. Ушиб головного мозга
 3. Сотрясение головного мозга
12. **Какие выделяют переломы:**
 1. Прямые
 2. Продольные
 3. Осколочные
 4. Спиральные
13. **В чем заключается первая медицинская помощь при гипертоническом кризе:**
 1. Дать что-то сладкое
 2. Дать анальгин или обезболивающее
 3. Напоить крепким чаем
 4. Голову опустить ниже ног
14. **Укажите, что из нижеперечисленного относится к травмам:**
 1. Вывихи
 2. Переломы
 3. Растяжения
 4. Ушибы
 5. Повреждение органов брюшной полости
15. **Определите, какие действия необходимо сделать при переломе поясничного отдела позвоночника:**
 1. Уложить пострадавшего на твердый щит животом вверх
 2. Уложить пострадавшего на твердый щит животом вниз
 3. Уложить пострадавшего на твердый щит на бок
 4. Усадить пострадавшего на твердый щит

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы	Задания	Ответы
1	1	9	3
2	3	10	2
3	4	11	3
4	2	12	2,3,4

5	5	13	1
6	1,2,3,5	14	1, 2, 3, 4
7	1,2,4,5	15	2
8	3		

ТЕСТ №6

Вооруженные силы Российской Федерации — защитники нашего Отечества

1. Выделите из нижеперечисленных виды ВС РФ:

1. Сухопутные войска
2. ВВС
3. Инженерно-технические войска
4. Морская пехота
5. РВСН

2. Определите другие войска ВС РФ:

1. МЧС России
2. ВВ МВД России
3. Войска ГО
4. Ж\Д войска
5. Войска федерального агентства правительственной связи

3. Назовите рода ВС РФ:

1. Зенитно-ракетные войска
2. ВДВ
3. Армейская авиация
4. Тыл ВС РФ
5. Специальные войска

4. Какой орган государственной власти осуществляет руководство ВС РФ:

1. Государственная дума
2. Парламент
3. Министерство обороны
4. Генеральный штаб
5. Президент

5. История военных реформ уходит в далекие времена. Определите, кто являлся инициатором перехода русского войска к армии централизованного государства:

1. Петр 1
2. В.И.Ленин
3. князь Дмитрий Иванович (1359 - 1389)
4. Иван Грозный
5. А. В. Суворов
6. Установите, какой день считается днем победы русских воинов над немецкими рыцарями на Чудском озере:
 1. 1150г.
 2. 1652 г.
 3. 1453 г.
 4. 1242 г.
 5. 1346 г.

7. Под чьим командованием русская эскадра одержала победу над турками у мыса Тендра в 1790 г:

1. Петра 1
2. Ф. Ф. Ушакова
3. Ф. Апраксина
4. М. И. Кутузова

5. Л. Я. Неклюдова

8. Кто из нижеперечисленных внес существенный вклад в осуществление военной реформы советской армии 1924 - 1925 гг.:

1. И.В.Сталин
2. Л. Троцкий
3. М. В. Фрунзе
4. Г.К.Жуков
5. К. К. Рокоссовский

9. Определите основные направления современной реформы ВС РФ:

1. Финансирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок, постановка в войска новых видов вооружения
2. Обязательное участие Российских вооруженных сил в международных миротворческих операциях по поддержанию порядка
3. Полная отмена призыва на военную службу
4. Повышение социального статуса военнослужащих
5. Нарастивания количества компактных частей и подразделений постоянной боевой готовности

10. Что можно отнести к органам управления ВС РФ:

1. Командования
2. Штабы
3. Управления
4. Военные комиссариаты
5. Отделы и другие структуры

11. Назовите виды фронтовой авиации:

1. Бомбардировочная
2. Штурмовая
3. Дозорная
4. Истребительная
5. Разведывательная

12. Воздушно-десантные войска - это:

1. Род войск, предназначенный для боевых действий в тылу врага
2. Вид ВС, предназначенный, для боевых действий в тылу противника
3. Вид войск, обеспечивающий выполнение боевых задач на территории, занятой противником, с применением специальной военной техники.

13. Какие из приведенных ниже войск не входят в состав ВС РФ:

1. Пограничные войска, войска гражданской обороны, железнодорожные войска, войска Федерального агентства правительственной связи и информации
2. Инженерные войска, войска связи, войска радиационной, химической и биологической защиты
3. Специальные, автомобильные, дорожные, трубопроводные, радиотехнические войска

14. Выделите основные задачи современных ВС РФ:

1. Обеспечение ядерного сдерживания в интересах как ядерной, так и обычной крупномасштабной или региональной войны
2. Отражение агрессии в локальной войне
3. Поддержание конституционного строя
4. Осуществление союзнических обязательств
5. Защита от воздушно-космического нападения

- 15. Морально-правовая норма взаимоотношений военнослужащих в воинском коллективе, влияющая на его сплоченность и боеспособность - это:**
1. Воинский коллективизм
 2. Воинский долг
 3. Войсковое товарищество
- 16. Особо почетный знак, отличающий особенности боевого предназначения, истории и заслуг воинской части, а также указывающий на ее принадлежность к ВС РФ - это:**
1. Боевое Знамя воинской части
 2. Специальная грамота командования о присвоении воинской части гвардейского звания
 3. Государственная награда воинской части за боевые заслуги
- 17. Воинские ритуалы - это:**
1. Торжественные мероприятия, совершаемые в повседневных условиях, во время праздничных торжеств и в других случаях
 2. Торжественные мероприятия, совершаемые в воинских подразделениях в праздничные дни
 3. Установленные воинскими уставами церемонии, совершаемые военнослужащими при несении гарнизонной и караульной служб
- 18. Под воинской обязанностью понимается:**
1. Установленный законом почетный долг граждан с оружием в руках защищать свое Отечество, нести службу в рядах ВС, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности
 2. Прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в ВС
 3. Долг граждан нести службу в ВС только в период военного положения и в военное время
- 19. Военная служба исполняется гражданами:**
1. В ВС РФ, других войсках, органах и формированиях
 2. В ВС РФ, пограничных войсках и войсках ГО
 3. Только в ВС РФ
- 20. Граждане РФ проходят военную службу:**
1. По призыву и по контракту
 2. Только в добровольном порядке
 3. Только по призыву, по достижении определенного возраста
- 21. Персональный воинский учет ведется:**
1. Районными (городскими) военными комиссариатами
 2. Управлениями (отделами) кадров военных округов
 3. Специально уполномоченным сотрудником органа управления образованием района (города)
- 22. В соответствии с Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» первоначальная постановка на учет осуществляется:**
1. В период с 1 января по 31 марта в год достижения гражданами возраста 17 лет
 2. В период с 1 июня по 30 августа в год достижения гражданами возраста 16 лет
 3. В период с 1 сентября по 30 ноября в год достижения гражданами возраста 15 лет
- 23. Уклонившимся от исполнения воинской обязанности считается гражданин:**
1. Явившийся по вызову военного комиссариата без необходимых документов

2. Не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины
3. Не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок, даже имея уважительную причину

24. Какой правовой акт устанавливает права и свободы военнослужащих:

1. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
2. Указ Президента Российской Федерации «О создании ВС РФ»
3. Федеральный закон «О статусе военнослужащих»

25. Уставы ВС РФ подразделяются на:

1. Боевые и общевойсковые
2. Тактические, стрелковые и общевойсковые
3. Уставы родов войск и строевые

26. Общевоинские уставы ВС РФ регламентируют:

1. Действия военнослужащих при ведении военных операций
2. Жизнь, быт и деятельность военнослужащих
3. Основы организации ведения боевых действий

27. Общие правила и обязанности военнослужащих, взаимоотношения между ними, обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений, а также правила внутреннего распорядка определяет:

1. Строевой устав ВС РФ
2. Дисциплинарный устав ВС РФ
3. Устав внутренней службы ВС РФ

28. Призыву на военную службу подлежат граждане:

1. Мужского пола в возрасте от 18 до 27 лет, состоящие или обязанные состоять на воинском учете, не пребывающие в запасе и не имеющие права на освобождение от военной службы
2. Мужского пола в возрасте от 18 до 25 лет, состоящие на воинском учете и не пребывающие в запасе
3. Мужского, и как исключение, женского пола, в возрасте от 18 до 28 лет, прошедшее медицинское освидетельствование и признанные годными к военной службе

29. Призыв граждан на военную службу проводится:

1. Один раз в год с 1 апреля по 30 июля
2. На основании приказа министра обороны РФ с 1 апреля по 31 декабря
3. Два раза в год с 1 апреля по 30 июня и с 1 октября по 31 декабря

30. Гражданам, признанным временно не годными к военной службе, предоставляется

отсрочка от призыва для обследования и лечения на срок:

1. 6 или 12 месяцев
2. 12 или 18 месяцев
3. 3 или 6 месяцев

31. Началом военной службы для граждан, не пребывающих в запасе и признанных на военную службу, считается:

1. День прибытия в воинское подразделение
2. День принятия воинской присяги
3. День убытия из военного комиссариата к месту службы или день внесения в списки воинской части

32. Окончанием военной службы считается день:

1. В который истек срок военной службы
2. Подписания приказа об увольнении с военной службы

3. Передачи личного оружия другому военнослужащему

33. В ВС РФ, других войсках, в воинских формированиях и органах установлены следующие составы военнослужащих:

1. Солдаты и матросы, сержанты и старшины, прапорщики и мичманы, младшие офицеры, старшие офицеры, высшие офицеры
2. Солдаты и матросы, прапорщики, офицеры, средние офицеры, старшие офицеры
3. Солдаты, матросы и курсанты, юнги и боцманы, старшины и мичманы, младшие офицеры, средние офицеры, старшие офицеры, генералы

34. Военная форма одежды подразделяется на:

1. Парадную, строевую, боевую
2. Парадную для строя и вне строя, повседневную для строя и вне строя, полевую
3. Парадную, выходную, повседневную, маскировочную

35. Какую ответственность несут военнослужащие за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести:

1. Дисциплинарную
2. Уголовную
3. Административную

36. На военнослужащего, совершившего дисциплинарное правонарушение, могут налагаться только те дисциплинарные взыскания, которые определены:

1. В Дисциплинарном уставе ВС РФ
2. В Уголовном кодексе РФ
3. В Гражданском кодексе РФ

37. Военнослужащие подлежат уголовной ответственности за:

1. Совершение дисциплинарных и административных правонарушений
2. Только за совершение преступлений против военной службы
3. Совершение общеуголовных преступлений и преступлений против военной службы

ОТВЕТЫ

Задания	Ответы
1	1,2,5
2	2,3,4
3	1,3,5
4	3
5	4
6	4
7	2
8	3
9	1,4,5
10	2
11	1,4,5
12	3
13	1
14	1,2,4,5
15	3
16	1
17	2
18	1
19	1

20	1
21	1
22	1
23	2
24	3
25	1
26	2
27	3
28	1
29	3
30	1
31	3
32	1
33	1
34	2
35	1
36	1
37	3

Критерии оценки:

1. Оценка 2 (неудовлетворительно) — от 0 до 35 % правильных ответов.
2. Оценка 3 (удовлетворительно) - от 36% до 55 % правильных ответов.
3. Оценка 4 (хорошо) - от 56% до 75% правильных ответов.
4. Оценка 5 (отлично) - от 76% до 100 % правильных ответов.

Практические задания (ситуационные задачи)

1. Задача: Вы смотрите телевизор, вдруг пропало изображение, слышно сильное гудение, ощущается запах гари. Ваши действия.
2. Задача: Загорелся телевизор. Ваши действия.
3. Задача: В вашей квартире начался пожар. Ваши действия.
4. Задача: Вы зашли в подъезд дома. В подъезде ощущается сильный запах дыма. Ваши действия.
5. Задача: По возвращении домой вы обнаружили, что дверь вашей квартиры взломана или открыта. Ваши действия.
6. Задача: Вы открываете дверь квартиры, а в вашей квартире посторонние. Ваши действия.
7. Задача: Звонок в вашу квартиру. Ваши действия
8. Задача: Вы слышите шум, крики о помощи в подъезде вашего дома. Ваши действия.
9. Задача: На вас напали в лифте. Ваши действия.
10. Задача: Вас пригласили в гости. Какие меры предосторожности необходимо принять.
11. Задача: В вашей квартире ощущается сильный запах газа. Ваши действия.
12. Задача: Сильный запах газа в подъезде. Ваши действия.
13. Задача: Вы, находясь дома, услышали звук сирены и прерывистые гудки. Ваши действия.
14. Задача: Вас в здании застало землетрясение. Ваши действия.
15. Задача: Вы получили сигнал об угрозе затопления или наводнения. Ваши действия.
16. Задача: Произошел взрыв на атомной электростанции (АЭС), возникла угроза радиоактивного заражения. Ваши действия.
17. Задача: В вашем районе проживания произошел выброс ядовитых веществ. Ваши действия.
18. Задача: Вы попали в железнодорожную катастрофу. Ваши действия с целью уменьшения факторов риска для жизни и здоровья.
19. Задача: Вы собираетесь в лес на прогулку. Какие меры предосторожности вы примете.
20. Задача: Вы заблудились в лесу. Ваши действия.
21. Задача: На вас напала собака. Ваши действия.

22. Задача: Вы решили искупаться в необорудованном водоеме. Меры предосторожности, которые необходимо принять.
23. Задача: Вы случайно оказались в толпе. Ваши действия.
24. Задача: Вам необходимо пересечь водоем по льду. Ваши действия.
25. Задача: Вы находитесь у водоема, видите, что тонет человек. Ваши действия.

3.3 Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Формой аттестации по учебной дисциплине является 5 семестр другие формы промежуточной аттестации, 6 семестр дифференцированный зачет.

Паспорт

Назначение:

Контрольно-оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности» по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Уровень подготовки – базовый

Уметь:

У.1 Организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

У.2 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

У.3 Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения

У.4 Применять первичные средства пожаротушения.

У.5 Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.

У.6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с прилученной профессией.

У.7 Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

У.8 Оказывать первую помощь.

У.9 Оказывать первую медицинскую самопомощь

Знать:

3.1 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.

3.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

3.3 Основы военной службы и обороны государства.

3.4 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

3.5 Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

3.6 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

3.7 Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

3.8 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.

3.9 Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

3.10 Порядок и правила оказания первой помощи.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей

производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формой аттестации по дисциплине является 5 семестр другие формы промежуточной аттестации, 6 семестр дифференцированный зачет.

Вопросы для собеседования, дифференцированного зачета по дисциплине Безопасность жизнедеятельности

Раздел 1. Безопасность и защита человека опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации различного характера

1. Введение. Понятие ЧС и их классификация. ЧС природного характера.

Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального и военного характера. Терроризм.

2. Обеспечение безопасности человека в быту и на производстве. Производственный травматизм. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях различного характера. Прогноз основных опасностей и угроз на территории России

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

1. Организация Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

2. Гражданская оборона как система общегосударственных мер по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. 3. Структура ГО в учебных заведениях, на

предприятиях и в организациях. План гражданской обороны организации (предприятия). Календарный план выполнения основных мероприятий ГО и ЧС в организациях (предприятиях). Силы гражданской обороны. Законодательство Российской Федерации в области гражданской обороны

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Основы обороны государства

1. Концепция национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Военная Доктрина Российской Федерации. Военно-политическая обстановка. Основные угрозы военной безопасности. Обеспечение военной безопасности РФ.

Руководство обеспечением военной безопасности.

Военная организация государства. Вооруженные Силы РФ – основа обороны РФ. Центральные органы управления Вооруженными Силами РФ, их предназначение, структура и задачи. Характер войн и вооруженных конфликтов в современных условиях. Основы применения Вооруженных Сил РФ.

Тема 2.2 Правовые основы военной службы.

1. Конституции РФ и федеральные законы, в которых определены правовые основы военной службы как особого вида федеральной государственной службы.

2. Статус военнослужащего, основные понятия и определения. Права военнослужащих ВС РФ.

Тема 2.3 Воинская обязанность и ее структура

Тема 2.4 Военно-патриотическое воспитание

1. Военнослужащий - патриот, с честью и достоинством несущий звание защитника Отечества. Патриотизм, его основные понятия и определения. Основные качества, присущие воину-защитнику Отечества.

2. Понятие о чести и достоинстве военнослужащего, в чем они проявляются. Как стать офицером Российской Армии.

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

1. Понятия и последовательность оказания доврачебной помощи.

2. Травмы. Травмы открытого и закрытого характера

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он уверенно и правильно отвечает на поставленный вопрос, спокойно, без запинки, переключается на следующий вопрос, дает полное определение терминам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если возникают небольшие оплошности при ответе на вопросы, существует небольшая путаница в терминах или определение не достаточно полное;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если его знания фрагментарные, разрозненные, но он владеет общими сведениями и знаниями по данному вопросу;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает большей части основного содержания изученной темы и допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество билетов для обучающихся для проведения дифференцированного зачета: 26 билетов.

Каждый билет содержит 2 задания.

Время выполнения задания и подготовки к ответу: 30 минут.

Оборудование: Для выполнения задания к дифференцированному зачету необходимо следующее оборудование:

1. Бумага.
2. Ручка

Требования по БРС Информатика

№п\п	Наименование мероприятия	Участие на занятиях	Баллы
1.	Посещаемость	90% (с уважительными причинами) 70-89% 55-69 % 45-54%	5 баллов 4 балла 3 балла 2 балла
2.	Активность на занятиях Работа на занятиях:	85-100% 66-84% 55-65%	15 баллов 12 балла 10 балла
3.	Выполнение практической работы:	85-100% 66-84% 55-65% Не выполнено	5 баллов 4 балла 3 балла 0 баллов
4.	Выступление с докладом	От 1 до 3 выступлений	3 выступление-

	или рефератом	Нет выступлений	6 2 выступления- 4 1 выступления- 2 0 баллов
5.	Выступление с презентацией, проектом (круглый стол), участие в научно-практических конференциях	От 1 до 3 выступлений Нет выступлений	3 выступление- 9 2 выступления-6 1 выступления- 3 0 баллов
6.	Самостоятельная, домашняя работа студентов	85-100% 66-84% 55-65% Не выполнена	5 баллов 4 балла 3 балла 0 баллов
7.	Участие в конкурсах: – кроссворды, – газеты, – посещение музея	От 1 до 3 раз	2 балла 2 балла 1 балл
8.	Максимальный балл		50 баллов
9.	Минимальный балл		28 баллов

Контрольные мероприятия

№	Наименование мероприятия	Количество баллов
1.	Качество выполнения практических работ второй семестр	85-100%- 5 баллов 66-84% - 4 балла 55-65%- 3 баллов
2.	Контрольная работа первый семестр	85-100%- 5 баллов 66-84% - 4 балла 55-65%- 3 баллов
3.	Контрольная работа (защита проекта) второй семестр	85-100%- 5 баллов 66-84% - 4 балла 55-65%- 3 баллов
4.	Выполнение графика учебной дисциплины	Своевременное выполнение графика – 5 баллов Выполнение графика позже установленного срока – 3 балла
5.	Максимальный балл:	20 баллов
6.	Минимальный балл	12 баллов

Ответ на зачете

Количество набранных баллов	Итоговая оценка
25-30	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой отлично
18-24	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой хорошо
11-17	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой удовлетворительно
0	<i>неудовлетворительно</i>

Итоговый балл

Количество набранных баллов	Итоговая оценка
86-100	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой отлично
71-84	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой хорошо
56-70	<i>Зачтено</i> по итогам работы в семестре с оценкой удовлетворительно
55 и менее	<i>неудовлетворительно</i>

Студент, набравший от 40 до 70 баллов, допускается к сдаче зачета в период зачетно-экзаменационной сессии. Ответ студента на зачете оценивается преподавателем в диапазоне от 0 до 30 баллов (3 вопроса по 10 баллов максимально).

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год
по _____ дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /