

Паспорт и программа формирования компетенции

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»
Профиль «Технологическое образование (Технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

1. Паспорт компетенции

1.1. Формулировка компетенции

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать компетенцией:

УК-8	способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
-------------	---

1.2. Место компетенции в совокупном ожидаемом результате обучения

Компетенция относится к блоку универсальных компетенций и является обязательной для всех выпускников в соответствии с требованиями ОПОП.

1.3. Структура компетенции

Структура компетенции в терминах «знать», «уметь», «владеть»

знать

- основные факторы внешней среды, формирующие группы опасностей, их свойства и характеристики;
- количественные критерии безопасности;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- основные принципы защиты от опасностей внешней среды;
- условия трудовой деятельности и основы здорового образа жизни;
- цели и последствия террористической деятельности;
- виды экстремальных ситуаций, а также чрезвычайных ситуаций и фазы их развития;
- основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ;
- признаки неотложных состояний, причины их вызывающие и приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах;
- основные факторы и принципы сохранения и укрепления здоровья обучающихся;
- основные понятия микробиологии, эпидемиологии, иммунологии;
- основные симптомы распространенных инфекционных заболеваний;
- правила оформления чертежей и технической документации в соответствии с требованиями ЕСКД;
- назначение контрольных знаков и конструктивных линий;
- наименование деталей кроя изделия;
- наименование деталей кроя юбок и брюк;
- размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты;
- технологическую последовательность пошива поясных изделий;
- технологическую последовательность пошива плечевых изделий;
- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;
- санитарно-гигиенические требования к организации учебно-воспитательного процесса;

- принципы формирования здорового образа жизни;
- принципы профилактики инфекционных заболеваний и ИППП;

уметь

- идентифицировать основные опасности среды обитания, оценивать риск их реализации и управлять им (оптимизация рисков);
- оценивать процессы по критерию безопасности;
- выбирать методы защиты от опасностей, в том числе - применительно к сфере своей профессиональной деятельности, и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;
- формировать культуру безопасности обучающихся в системе обеспечения безопасности образовательного учреждения;
- определять факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность;
- выбирать методы защиты от чрезвычайных ситуаций применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- использовать приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах;
- создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- проводить профилактические мероприятия;
- подготавливать материалы к раскрою, выполнять раскладку лекал на ткани;
- исправлять дефекты пошива;
- производить раскладки лекал деталей одежды с целью экономного расхода ткани;
- выкраивать и комплектовать детали;
- устранять дефекты швейных операций в изделиях;
- качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их узловых обработки;
- производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую обработку полуфабрикатов;
- оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;
- оценивать расписание и организацию уроков, перемен;
- оценивать параметры школьной мебели, освещенности и посадку обучающихся;
- проводить воспитательную работу с учащимися, направленную на сохранение здоровья и обеспечение безопасности участников образовательного процесса;
- оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях и условиях ЧС;

владеть

- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
- видением основных проблем, связанных с обеспечением безопасности жизнедеятельности;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся;
- навыками методов борьбы с террористической деятельностью;
- основными методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды;
- навыками оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах;
- приемами организации безопасной образовательной среды;
- приемами и технологиями санитарного воспитания;
- навыками соединения деталей кроя стежками временного назначения и методом скалывания;
- навыками влажно-тепловой обработки деталей;
- опытом работы на швейном оборудовании;
- навыками проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки;
- опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;
- навыками оформления кулинарных изделий и блюд;

- методами оценки санитарно-гигиенического состояния освещенности, расписания, организации уроков, перемен;
- образовательными здоровьесберегающими технологиями;
- информационно-коммуникационными технологиями профилактики инфекционных заболеваний и ИППП.

1.4. Планируемые уровни сформированности компетенции

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
1	Пороговый (базовый) уровень (обязательный по отношению ко всем выпускникам к моменту завершения ими обучения по ООП)	Имеет представление об основных понятиях в области безопасности жизнедеятельности. Знаком с классификацией чрезвычайных ситуаций и основными методами защиты. Способен оказать простейшую помощь при некоторых видах опасностей. Самостоятельно использует индивидуальные средства защиты.
2	Повышенный (продвинутый) уровень (превосходит «пороговый (базовый) уровень» по одному или нескольким существенным признакам)	Имеет представление о потенциальных опасностях, возникающих при различных видах деятельности человека. Способен предвидеть основные виды опасностей, формируемых различными чрезвычайными ситуациями. Способен оказать начальную помощь при реализации опасностей в условиях чрезвычайных ситуаций. Грамотно использует коллективные и индивидуальные средства защиты.
3	Высокий (превосходный) уровень (превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам, предполагает максимально возможную выраженность компетенции)	В совершенстве владеет представлениями о потенциальных угрозах в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций, а также основными технологическими подходами нейтрализации их последствий. Знаком с техническими приёмами оповещения населения о чрезвычайных ситуациях. Способен к предвидению последствий ЧС и оказанию в этих условиях помощи себе и окружающим. Способен использовать современные методы и приёмы защиты от опасностей и последствий чрезвычайных ситуаций.

2. Программа формирования компетенции

2.1. Содержание, формы и методы формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Содержание образования в терминах «знать», «уметь», «владеть»	Формы и методы
1	Безопасность жизнедеятельности	знать: – основные факторы внешней среды, формирующие группы опасностей, их свойства и характеристики – количественные критерии безопасности – характер воздействия вредных	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные принципы защиты от опасностей внешней среды – условия трудовой деятельности и основы здорового образа жизни – цели и последствия террорестической деятельности – виды экстремальных ситуаций, а также чрезвычайных ситуаций и фазы их развития – основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать основные опасности среды обитания, оценивать риск их реализации и управлять им (оптимизация рисков) – оценивать процессы по критерию безопасности – выбирать методы защиты от опасностей, в том числе - применительно к сфере своей профессиональной деятельности, и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности – формировать культуру безопасности обучающихся в системе обеспечения безопасности образовательного учреждения – определять факторы, способствующие вовлечению в террорестическую деятельность – выбирать методы защиты от чрезвычайных ситуаций применительно к сфере своей профессиональной деятельности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности – видением основных проблем, связанных с обеспечением безопасности жизнедеятельности – навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения охраны 	
--	--	--	--

		<p>жизни и здоровья обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками методов борьбы с террористической деятельностью – основными методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций – навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды 	
2	Основы медицинских знаний	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – признаки неотложных состояний, причины их вызывающие и приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах – основные факторы и принципы сохранения и укрепления здоровья обучающихся – основные понятия микробиологии, эпидемиологии, иммунологии – основные симптомы распространенных инфекционных заболеваний <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах – создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций – проводить профилактические мероприятия <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах – приемами организации безопасной образовательной среды – приемами и технологиями санитарного воспитания 	лекции, практические занятия, экзамен
3	Технология швейных изделий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления чертежей и технической документации в соответствии с требованиями ЕСКД – назначение контрольных знаков и конструктивных линий – наименование деталей кроя 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> – наименование деталей кроя юбок и брюк <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать материалы к раскрою, выполнять раскладку лекал на ткани – исправлять дефекты пошива – производить раскладки лекал деталей одежды с целью экономного расхода ткани <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками соединения деталей кроя стежками временного назначения и методом скалывания – навыками влажно-тепловой обработки деталей – опытом работы на швейном оборудовании 	
4	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты – технологическую последовательность пошива поясных изделий – технологическую последовательность пошива плечевых изделий – основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов – требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выкраивать и комплектовать детали – устранять дефекты швейных операций в изделиях – качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки – производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую 	

		<p>обработку полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий владеть: – навыками проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки – опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий – навыками оформления кулинарных изделий и блюд 	
5	Учебная (ознакомительная)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – санитарно-гигиенические требования к организации учебно-воспитательного процесса – принципы формирования здорового образа жизни – принципы профилактики инфекционных заболеваний и ИППП <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать расписание и организацию уроков, перемен – оценивать параметры школьной мебели, освещенности и посадку обучающихся – проводить воспитательную работу с учащимися, направленную на сохранение здоровья и обеспечение безопасности участников образовательного процесса – оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях и условиях ЧС <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки санитарно-гигиенического состояния освещенности, расписания, организации уроков, перемен – образовательными здоровьесберегающими технологиями – информационно-коммуникационными технологиями профилактики инфекционных заболеваний и ИППП 	

2.2. Календарный график формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Курсы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Безопасность жизнедеятельности	+									
2	Основы медицинских знаний	+									
3	Технология швейных изделий			+							
4	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов		+	+							
5	Учебная (ознакомительная)	+									

2.3. Матрица оценки сформированности компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Оценочные средства и формы оценки
1	Безопасность жизнедеятельности	Отчет по лабораторной работе (четыре работы). Реферат/презентация. Зачет.
2	Основы медицинских знаний	Работа на лабораторном занятии. Конспект. Тест. Зачет.
3	Технология швейных изделий	Выполнение заданий лабораторных занятий. Самостоятельная работа по выполнению пооперационной обработки изделия. Тестирование. Аттестация с оценкой.
4	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	Выполнение заданий лабораторных занятий. Самостоятельная работа по выполнению пооперационной обработки изделия. Тестирование. Аттестация с оценкой.
5	Учебная (ознакомительная)	Отчет по дисциплинам «Возрастная анатомия, физиология и гигиена», «Основы медицинских знаний». Зачет по разделам.