

Паспорт и программа формирования компетенции

Направление 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»
Профили «Экономика», «Технология»

1. Паспорт компетенции

1.1.Формулировка компетенции

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

УК-8	способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
-------------	--

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;
- основные принципы защиты от опасностей внешней среды;
- основы здорового образа жизни и условия трудовой деятельности обучающихся; формирование основ культуры безопасности обучающихся в системе обеспечения безопасности образовательного учреждения;
- цели и последствия террористической деятельности;
- виды экстремальных ситуаций, а также чрезвычайных ситуаций и фазы их развития;
- основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ;
- иерархию и основные виды нормативных документов в области безопасности жизнедеятельности;
- использовать основы правовых знаний при формировании культуры безопасности;
- 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;
- основные виды столярных работ;
- основные виды механической обработки древесины и древесных материалов, оборудование и инструмент для этого;
- основные виды слесарных работ;
- основные виды токарных работ;

- классификацию одежды;
- технологическую последовательность пошива поясных изделий;
- основы моделирования лифа и рукавов;
- технологическую последовательность пошива плечевых изделий;
- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;
- нормативно-правовую документацию по организации и обеспечению комплексной безопасности образовательной организации;
- средства пассивной и активной защиты человека, используемые для обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- санитарно-гигиенические требования к организации учебно-воспитательного процесса;
- оценивать параметры школьной мебели, освещенности и посадку обучающихся;
- принципы формирования здорового образа жизни и реализации оздоровительных систем в образовательном процессе;
- принципы профилактики инфекционных заболеваний и ИППП;

уметь

- идентифицировать основные опасности среды обитания, оценивать риск их реализации;
- 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;
- определять уровень защиты от опасностей в сфере своей профессиональной деятельности;
- оценивать условия трудовой деятельности;
- определять факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность;
- выбирать методы защиты от чрезвычайных ситуаций применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- рационализировать профессиональную деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды;
- осуществлять поиск основных нормативных документов в области безопасности жизнедеятельности;
- 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;
- реализовывать полученные умения и навыки в профессиональной деятельности;
- снять размерные признаки с фигуры человека;
- устранять дефекты посадки изделия на фигуре;
- 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 обработку полуфабрикатов;
- оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;
- готовить мучные кондитерские полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- создавать условия безопасного поведения обучающихся при возникновении чрезвычайных ситуаций в образовательной организации;
- оценивать расписание и организацию уроков, перемен;
- проводить воспитательную работу с учащимися, направленную на сохранение здоровья и обеспечение безопасности участников образовательного процесса;
- оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях и в условиях ЧС;

владеть

- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
- видением основных проблем, связанных с обеспечением безопасности жизнедеятельности;

- формированием основ культуры безопасности обучающихся ; навыками рационализации профдеятельности для обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся;
- навыками борьбы с террористической деятельностью;
- основными методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- представлениями о системе управления охраной труда в образовательной организации;
- навыками оказания первой помощи при несчастных случаях и травмах;
- приемами организации безопасной образовательной среды;
- приемами и технологиями санитарного воспитания;
- технологиями ручной обработки древесины и древесных материалов;
- простейшими технологиями механической обработки древесины и древесных материалов;
- технологиями ручной обработки металлов;
- технологиями механической обработки металлов;
- навыками построения чертежей выкроек деталей изделий;
- навыками моделирования юбок;
- опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;
- навыками оформления кулинарных изделий и блюд;
- навыками формования и оформления мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- навыками организации работы по сохранению здоровья и обеспечению безопасности участников образовательного процесса;
- навыками комплексной оценки безопасности образовательной организации;
- методами оценки санитарно-гигиенического состояния освещенности, расписания, организации уроков, перемен;
- образовательными здоровьесберегающими технологиями;
- методами, приёмами и средствами воспитания культуры здоровья обучающихся;
- методами, средствами и приемами воспитания санитарно-гигиенической культуры обучающихся для 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)	Демонстрирует частичное понимание основ безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и возможных военных конфликтов. Способен к оценке степени опасности возможных угроз для природной среды, развития общества, жизни и здоровья человека. Ориентируется только в основных категориях и понятиях в области создания безопасной среды жизнедеятельности. Может учитывать специфику средств для создания безопасной среды жизни человека. Демонстрирует владение базовыми навыками оказания первой помощи пострадавшему.
2	Повышенный (продвинутый) уровень (превосходит «пороговый (базовый) уровень» по одному или нескольким существенным признакам)	Демонстрирует достаточно полное понимание основ безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и возможных военных конфликтов. Способен прогнозировать степень опасности возможных угроз для природной среды, развития общества, жизни и здоровья человека с учетом вероятности возникновения чрезвычайных ситуаций. Достаточно уверенно ориентируется в условиях и принципах создания безопасной среды

		жизнедеятельности. Способен осуществлять выбор средств для создания безопасной природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, жизни и здоровья человека. Демонстрирует владение навыками оказания первой помощи пострадавшему с учетом существующих условий.
3	Высокий (превосходный) уровень (превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам, предполагает максимально возможную выраженнуюность компетенции)	Демонстрирует всестороннее, системное понимание основ безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и возможных военных конфликтов. Способен к анализу и прогнозу степени опасности возможных угроз для природной среды, развития общества, жизни и здоровья человека с учетом вероятности возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Свободно с использованием убедительной аргументации демонстрирует понимание условий и принципов создания безопасной природной среды, развития общества, жизни и здоровья человека. Способен проектировать систему действий по созданию безопасной природной среды и обеспечению устойчивого развития общества, жизни здоровья человека. Демонстрирует свободное владение навыками оказания первой помощи пострадавшему в ситуациях повышенной сложности с учетом существующих условий.

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	знати: – 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 – основные принципы защиты от опасностей внешней среды – основы здорового образа жизни и условия трудовой деятельности обучающихся; формирование основ культуры безопасности обучающихся в системе обеспечения безопасности образовательного учреждения	лекции, лабораторные работы, экзамены

	<ul style="list-style-type: none"> – цели и последствия террористической деятельности – виды экстремальных ситуаций, а также чрезвычайных ситуаций и фазы их развития – основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ – иерархию и основные виды нормативных документов в области безопасности жизнедеятельности – использовать основы правовых знаний при формировании культуры безопасности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать основные опасности среды обитания, оценивать риск их реализации – 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 – определять факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность – выбирать методы защиты от чрезвычайных ситуаций применительно к сфере своей профессиональной деятельности – рационализировать профессиональную деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды – осуществлять поиск основных нормативных документов в области безопасности жизнедеятельности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности – видением основных проблем, 	
--	--	--

		<p>связанных с обеспечением безопасности жизнедеятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – формированием основ культуры безопасности обучающихся ; навыками рационализации профдеятельности для обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся – навыками борьбы с террористической деятельностью – основными методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций – представлениями о системе управления охраной труда в образовательной организации 	
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, лабораторные работы, экзамен
3	Технологический практикум по обработке конструкционных	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды столярных 	лабораторные работы,

	материалов	<p>работ</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды механической обработки древесины и древесных материалов, оборудование и инструмент для этого – основные виды слесарных работ – основные виды токарных работ уметь: – реализовывать полученные умения и навыки в профессиональной деятельности владеть: – технологиями ручной обработки древесины и древесных материалов – простейшими технологиями механической обработки древесины и древесных материалов – технологиями ручной обработки металлов – технологиями механической обработки металлов 	экзамен
4	Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию одежды – технологическую последовательность пошива поясных изделий – основы моделирования лифа и рукавов – 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"> – снять размерные признаки с фигуры человека – устранять дефекты посадки изделия на фигуре – качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки 	лабораторные работы, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую обработку полуфабрикатов – оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий – готовить мучные кондитерские полуфабрикаты и кулинарные изделия <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения чертежей выкроек деталей изделий – навыками моделирования юбок – опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий – навыками оформления кулинарных изделий и блюд – навыками формования и оформления мучных кондитерских и кулинарных изделий 	
5	Учебная (ознакомительная) практика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовую документацию по организации и обеспечению комплексной безопасности образовательной организации – средства пассивной и активной защиты человека, используемые для обеспечения безопасности жизнедеятельности – санитарно-гигиенические требования к организации учебно-воспитательного процесса – оценивать параметры школьной мебели, освещенности и посадку обучающихся – принципы формирования здорового образа жизни и реализации оздоровительных систем в образовательном процессе – принципы профилактики инфекционных заболеваний и ИППП <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать условия безопасного поведения обучающихся при возникновении чрезвычайных ситуаций в образовательной 	

	<p>организации</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать расписание и организацию уроков, перемен – проводить воспитательную работу с учащимися, направленную на сохранение здоровья и обеспечение безопасности участников образовательного процесса – оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях и в условиях ЧС <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации работы по сохранению здоровья и обеспечению безопасности участников образовательного процесса – навыками комплексной оценки безопасности образовательной организации – методами оценки санитарно-гигиенического состояния освещенности, расписания, организации уроков, перемен – образовательными здоровьесберегающими технологиями – методами, приемами и средствами воспитания культуры здоровья обучающихся – методами, средствами и приемами воспитания санитарно-гигиенической культуры обучающихся для профилактики инфекционных заболеваний и ИППП 	
--	---	--

2.2. Календарный график формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Безопасность жизнедеятельности		+								
2	Основы медицинских знаний		+								
3	Технологический практикум по обработке конструкционных материалов			+	+	+	+				
4	Технологический практикум по обработке тканей и пищевых			+	+	+	+				

	продуктов									
5	Учебная (ознакомительная) практика			+						

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). Доклад/презентация. Конспект лекций. Зачет.
2	Основы медицинских знаний	Работа на лабораторном занятии. Конспект. Тест. Зачёт.
3	Технологический практикум по обработке конструкционных материалов	Разработка и защита учебного элемента/реферата. Тестирование. Выполнение лабораторных заданий. Аттестация с оценкой. Написание и защита реферата. Выполнение лабораторных работ.
4	Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	Тестирование. Реферат. Выполнение лабораторных работ. Аттестация с оценкой. Выполнение заданий практических занятий. Тест.
5	Учебная (ознакомительная) практика	Отчет по разделу "Безопасность жизнедеятельности". Отчет по дисциплинам «Возрастная анатомия, физиология и гигиена», «Основы медицинских знаний». Конспект бесед. Зачет по разделам.