

2. Содержание календарно-тематического плана

| № п/п раздела | Наименование разделов и тем учебной дисциплины | Объем времени на освоение ОП | | | № урока | Наименование темы урока (занятия) | Кол-во час. на урок/ занятие | Дата проведения урока | |
|------------------|--|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|---|---------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| | | Обязательная аудиторная нагрузка | | сам. работа, час. | | | | План | Факт |
| | | Всего часов | в т. ч. практ. занятий, час. | | | | | | |
| 1 семестр | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда. | 6 | 2 | 3 | | | | | |
| | Тема 1.1 Общие вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания | | | | 1 | Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Основные понятия и терминология безопасности труда. Организация управления охраной труда на предприятиях общественного питания. | 1 | | |
| | | | | | 2 | Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Опасность производственной среды. | 1 | | |
| | | | | | 3 | Опасные и вредные производственные факторы, их характеристика. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|----|----|---|----|--|---|--|--|
| | | | | | 4 | Классификация условий труда по степени вредности и опасности. | 1 | | |
| | | | | | 5 | Практическое занятие № 1 Основные понятия и правовая основа охраны труда. | 1 | | |
| | | | | | 6 | Практическое занятие №1 Основные понятия и правовая основа охраны труда. | 1 | | |
| 2 | Раздел 2. Управление безопасностью труда | 18 | 10 | 9 | | | | | |
| | Тема 2.1. Управление безопасностью труда. | | | | 7 | Правовые и организационные основы охраны труда. Система управления безопасностью труда. | 1 | | |
| | | | | | 8 | Опасные и вредные условия труда. | 1 | | |
| | | | | | 9 | Гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности. | 1 | | |
| | | | | | 10 | Надзор и контроль безопасности труда. Обучение и проверка знаний по охране труда. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда. Охрана труда женщин и несовершеннолетних. Специальная оценка условий труда (СОУТ). | 1 | | |
| | | | | | 11 | Практическое занятие № 2 Организация обучения по охране труда. | 1 | | |
| | | | | | 12 | Практическое занятие № 2 Организация обучения по охране труда | 1 | | |
| | | | | | 13 | Практическое занятие № 3 Причины производственного травматизма. Расследование, оформление и учет несчастных случаев | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|----|--|---|--|--|
| | | | | | 14 | Практическое занятие № 3 Причины производственного травматизма. Расследование, оформление и учет несчастных случаев | 1 | | |
| Тема 2.2. Защита от вредных и опасных производственных факторов | | | | | 15 | Защита от физических негативных факторов. Методы и средства обеспечения электробезопасности. | 1 | | |
| | | | | | 16 | Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом. | 1 | | |
| | | | | | 17 | Пожарная защита на производственных объектах. Методы и средства противопожарной безопасности | 1 | | |
| | | | | | 18 | Средства индивидуальной и коллективной защиты от вредных и опасных производственных факторов. | 1 | | |
| | | | | | 19 | Практическое занятие № 4 Определение негативных факторов в рабочей среде. | 1 | | |
| | | | | | 20 | Практическое занятие № 4 Определение негативных факторов в рабочей среде. | 1 | | |
| | | | | | 21 | Практическое занятие № 5 Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты | 1 | | |
| | | | | | 22 | Практическое занятие №5 Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты | 1 | | |
| | | | | | 23 | Практическое занятие № 6 Оказание первой помощи при термических ожогах. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|----|---|---|----|---|---|--|--|
| | | | | | 24 | Практическое занятие № 6 Оказание первой помощи при термических ожогах. | 1 | | |
| 3 | Раздел 3 Требования к санитарии и гигиене | 2 | - | 1 | | | | | |
| | Тема 3.1. Требования к санитарии и гигиене | | | | 25 | Личная гигиена повара. Медицинское обследование работников общественного питания. | 1 | | |
| | | | | | 26 | Санитарная одежда повара. | 1 | | |
| 4 | Раздел 4. Общие требования безопасности и охраны труда | 16 | 8 | 8 | | | | | |
| | Тема 4.1. Общие требования безопасности и охраны труда | | | | 27 | Предотвращение аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики | 1 | | |
| | | | | | 28 | Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами | 1 | | |
| | | | | | 29 | Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями | 1 | | |
| | | | | | 30 | Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомесителями и др. | 1 | | |
| | | | | | 31 | Правила безопасности при работе с режущими инструментами. | 1 | | |
| | | | | | 32 | Правила безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд, горячих напитков и отпуске готовой продукции. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---|---|--|--|
| | | | | | 33 | Практическое занятие № 7 Отработка навыков правил безопасности при работе с режущими инструментами. | 1 | | |
| | | | | | 34 | Практическое занятие № 7 Отработка навыков правил безопасности при работе с режущими инструментами. | 1 | | |
| | | | | | 35 | Практическое занятие № 8 Отработка навыков правил безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами. | 1 | | |
| | | | | | 36 | Практическое занятие № 8 Отработка навыков правил безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами. | 1 | | |
| | | | | | 37 | Практическое занятие № 9 Отработка навыков правил безопасности при работе с электрическими мясорубками и электрическими миксерами | 1 | | |
| | | | | | 38 | Практическое занятие № 9 Отработка навыков правил безопасности при работе с электрическими мясорубками и электрическими миксерами | 1 | | |
| | | | | | 39 | Практическое занятие № 10 Отработка навыков правил безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд. | 1 | | |
| | | | | | 40 | Практическое занятие № 10 Отработка навыков правил безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд. | 1 | | |
| | | | | | 41 | Дифференцированный зачет | 1 | | |
| | | | | | 42 | Дифференцированный зачет | 1 | | |
| | Итого | 42 | 20 | 21 | 42 | | | | |