
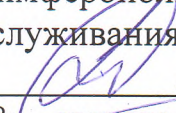


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Председатель  Е.Т. Танчинец
Протокол № 1 от «28»августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
 А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

Календарно-тематический план

на 2017/2018 уч. год

ОП.06 Охрана труда

составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа 12

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение ОП		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
1	1	63	42	20	21	-	Дифференцированный зачёт
Всего		63	42	20	21		Дифференцированный зачёт

Преподаватель  Л. В. Шевченко

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				