

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
А.А. Сиверс
«28» августа 2018 г.

Календарно-тематический план

на 2018/2019 учебный год

по учебной дисциплине

ОП.06 Охрана труда

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 12

| Курс | № семестра | Объем образовательной программы | Объем времени, отведенный на освоение дисциплины | | Кол-во контрольных работ | Форма контроля (за семестр) | |
|--------------|------------|---------------------------------|--|---|--------------------------|-----------------------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах | | | | Самостоятельная работа обучающегося в часах |
| | | | теоретическое обучение, часов | в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов | | | |
| 1 | 1 | 42 | 28 | 14 | | ДЗ | |
| Всего | | 42 | 28 | 14 | | ДЗ | |

Преподаватель Л.В. Шевченко

2. Содержание календарно-тематического плана

| № п/п разде ла | Наименование разделов и тем учебной дисциплины | Объем времени на освоение УД | | | № зая ние | Наименование темы занятия | Кол- во час.на заят ие | Дата проведения занятия | |
|-------------------------|---|--|---|-----------------------------|-----------------|---|------------------------------------|-------------------------------|-----------|
| | | Обязательная аудиторная нагрузка | | сам. работа , час. | | | | План | Факт . |
| | | Всего часов | в т. ч. лаборат орных работ практ. занятий час. | | | | | | |
| семестр | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | Ведение | 2 | - | - | | | | | |
| | | | | | 1 | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. | 1 | | |
| | | | | | 2 | Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. | 1 | | |
| | Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда | 6 | 6 | - | | | | | |
| | Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | | | | 3 | Нормативно-правовая база охраны труда. Федеральные законы в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. | 1 | | |
| | | | | | 4 | Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|----|---|---|--|--|
| | | | | | порядок действия. | | | |
| | | | | 5 | Практическое занятие № 1. Основные понятия и правовая основа охраны труда | 1 | | |
| | | | | 6 | Практическое занятие № 1. Основные понятия и правовая основа охраны труда | 1 | | |
| | Тема 1.2. Обеспечение охраны труда | | | | | | | |
| | | | | 7 | Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда | 1 | | |
| | | | | 8 | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. | 1 | | |
| | | | | 9 | Практическое занятие № 2 Оформление трудовых отношений между работодателем и работником. | 1 | | |
| | | | | 10 | Практическое занятие № 2 Оформление трудовых отношений между работодателем и работником. | 1 | | |
| | Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | | | 11 | Служба охраны труда предприятия. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. | 1 | | |
| | | | | 12 | Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|----|---|---|--|--|
| | | | | | | Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. | | | |
| | | | | | 13 | Практическое занятие № 3 Организация обучения по охране труда | 1 | | |
| | | | | | 14 | Практическое занятие № 3 Организация обучения по охране труда | 1 | | |
| | Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания | 6 | 4 | - | | | | | |
| | Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | | | | 15 | Основные понятия условий труда. Вредные производственные факторы | 1 | | |
| | | | | | 16 | Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. | 1 | | |
| | | | | | 17 | Практическое занятие № 4 Определение негативных факторов в рабочей среде | 1 | | |
| | | | | | 18 | Практическое занятие № 4 Определение негативных факторов в рабочей среде | 1 | | |
| | | | | | 19 | Практическое занятие № 5 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 1 | | |
| | | | | | 20 | Практическое занятие № 5 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 1 | | |
| | Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания | | | | 21 | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. | 1 | | |
| | | | | | 22 | Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|---|----|---|---|----|--|---|--|--|
| | | | | | | поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению. | | | |
| | | | | | 23 | Несчастные случаи: понятия, классификация. | 1 | | |
| | | | | | 24 | Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. | 1 | | |
| | Раздел 3 Пожарная безопасность и электробезопасность | 14 | 4 | - | | | | | |
| | Тема 3. 1. Пожарная безопасность. | | | | 25 | Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Противопожарный инструктаж. | 1 | | |
| | | | | | 26 | Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. | 1 | | |
| | | | | | 27 | Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. | 1 | | |
| | | | | | 28 | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | 1 | | |
| | | | | | 29 | Практическое занятие №6 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. | 1 | | |
| | | | | | 30 | Практическое занятие №6 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. | 1 | | |
| 2 семестр | | | | | | | | | |
| | Тема 3. 2. Электробезопасность | | | | 31 | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. | 1 | | |
| | | | | | 32 | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|----------|-----------|--|-----------|--|--|
| | | | | | | машин. | | | |
| | | | | | 33 | Защита от поражения электрическим током. | 1 | | |
| | | | | | 34 | Статистическое электричество. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | 1 | | |
| | Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | | | | 35 | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | 1 | | |
| | | | | | 36 | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию | 1 | | |
| | | | | | 37 | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования. | 1 | | |
| | | | | | 38 | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования. | 1 | | |
| | | | | | 39 | Практическая занятие №7 Определение нарушений требований безопасности. | 1 | | |
| | | | | | 40 | Практическая занятие №7 Определение нарушений требований безопасности. | 1 | | |
| | | | | | 41 | Дифференцированный зачет | 1 | | |
| | | 42 | 14 | - | 42 | Дифференцированный зачет | 1 | | |
| | Итого | | | | | | 42 | | |