


Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Согласована»
Зам. директора по УР
 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
 Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г



Рабочая программа учебного предмета «Охрана труда»

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Учитель	Горбунова Оксана Викторовна, I кв. категория
Класс	10 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	1 год

пгт. Теткино, 2023г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения предмета обучающийся должен **уметь:**

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения предмета обучающийся **должен знать:**

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Охрана труда»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
контрольные работы	2

**2.2. Календарно- тематическое планирование предмета
«Охрана труда»
10 класс**

Наименовани е разделов и тем	Тема урока	Количес тво часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2			
Тема 1. Общие вопросы охраны труда.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	13		
	1-2.Основные положения охраны труда.	2		
	3-4.Организация охраны труда на предприятии.	2		
	5-8.Основы законодательства по охране труда.	4		
	9-10.Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности.	2		
	11-12.Расследование несчастных случаев.	2		
		13.Контрольная работа	1	
Тема 2. Производствен ная санитария	Содержание учебного материала	14		
	Теоретические занятия	14		
	14-15.Задачи производственной санитарии.	2		
	16-17.Классификация негативных факторов производственной среды.	2		
	18-19.Характеристика негативных факторов и защита от них.	2		
	20-21.Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты.	2		
	22-23.Санитарно-гигиенические требования к спецодежде.	2		
	24-25.Санитарно-гигиенические требования к посуде, инструментам, инвентарю.	2		
	26-27.Санитарно-гигиенические требования к помещению.	2		
Тема 3. Охрана труда	Содержание учебного материала	7		
	Теоретические занятия	7		

при выполнении работ в организациях питания	28-29.Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами.	2		
	30.Контрольная работа	1		
	31-34.Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями	4		
Всего		34		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Охрана труда»

Основные положения охраны труда. Организация охраны труда на предприятии.

Основы законодательства по охране труда. Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности. Расследование несчастных случаев. Задачи производственной санитарии. Классификация негативных факторов производственной среды. Характеристика негативных факторов и защита от них. Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде.

Санитарно-гигиенические требования к посуде, инструментам, инвентарю.

Санитарно-гигиенические требования к помещению. Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами. Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Охрана труда»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3,сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1,фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроремкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2016.

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

<http://www.cooking.ru/>

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОХРАНА ТРУДА»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	Оценка выполнения практических работ.
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	Оценка выполнения практических работ.
Знать	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка выполнения тестовых заданий.