

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

«Рассмотрена и принята»

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от
_05.06.2024 г.


«Согласована»

Зам. директора по УР

 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./
Приказ № 12/1 от 05.07.2024г



Рабочая программа учебного предмета «Охрана труда»

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

Учитель	Горбунова Оксана Викторовна, Икв. категория
Класс	11 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	1 год

пгт. Теткино, 2024г.

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 2024-2025 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

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	12

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

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2			
Тема 1. Охрана труда при выполнении работ в организациях питания	Содержание учебного материала			
	Теоретические занятия			
	1.Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами.	1		
	2.Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями	1		
	3.Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомешателями и др.	1		
	4.Правила безопасности при работе с режущими инструментами.	1		
	5.Правила безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд.	1		
	6.Правила безопасности при приготовлении горячих напитков и отпуске готовой продукции.	1		
	Практические занятия.	1		
	7.Отработка действий участников образовательного процесса при возникновении очага возгорания в здании школы.	1		
	8. Пожар, техногенная катастрофа, обрушение.	1		
Теоретические занятия	1			
9.Первая помощь при поражении	1			

электрическим током.			
Практические занятия.	1		
10. Оказание первой помощи при поражении электрическим током	1		
Теоретические занятия	6		
11. Первая помощь при отравлениях. Бытовые отравления.	1		
12. Первая помощь при отравлениях. Отравление недоброкачественной пищей.	1		
13. Первая помощь при отравлениях. Отравление грибами.	1		
14. Контрольная работа за 1 полугодие	1		
15. Первая помощь при отравлениях. Отравления угарным газом.	1		
16. Первая помощь при отравлениях. Отравление бытовой химией и средствами для уничтожения насекомых.	1		
Практические занятия.	1		
17. Первая помощь при отравлениях	1		
Теоретические занятия	4		
18. Первая помощь при ожогах. Термический ожог.	1		
19. Первая помощь при ожогах. Химический ожог.	1		
20. Первая помощь при ожогах. Лучевой ожог.	1		
21. Первая помощь при ожогах. Электрический ожог.	1		
Практические занятия.	1		
22. Первая помощь при ожогах.	1		
Теоретические занятия	5		
23. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах. Причины и виды травм опорно-двигательной системы.	1		
24. Признаки и симптомы травм опорно-двигательного аппарата.	1		

	25. Первая помощь при закрытом переломе.	1		
	26. Первая помощь при открытом переломе.	1		
	27. Первая помощь при вывихах.	1		
	Практические занятия.	7		
	28. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах.	1		
	29. Закрепление изученного материала. Подготовка к итоговому тестированию.	1		
	30. Итоговая контрольная работа	1		
	31. Закрепление и повторение изученного материала по теме «Правила безопасности при работе с поварским оборудованием»	1		
	32. Закрепление и повторение изученного материала по теме «Первая помощь при ожогах, отравлении»	1		
	33. Закрепление и повторение изученного материала по теме «Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах.»	1		
	34. Итоговый урок. Повторение и закрепление изученного материала.	1		
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. Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомешателями и др. Правила безопасности при работе с режущими инструментами. Правила безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд.

Правила безопасности при приготовлении горячих напитков и отпуске готовой продукции. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при отравлениях.

Первая помощь при ожогах. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах.

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.