

**Аннотация
к рабочей программе учебного
предмета «Охрана труда»
для 11 проф. класса
2024-2025 уч. год**

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».

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.

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

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.

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, гастроячейка -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

Разработчик:

1. Горбунова О.В. – учитель 1 категории.