

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Ростовской области
«Николаевская специальная школа - интернат»**

**Паспорт
Кабинета производственного обучения
по специальности: «Плодоовощевод»**

Ответственный учитель за кабинет: Маркина Ирина Викторовна.

2023 – 2024 уч. год.

Содержание.

1. Характеристика кабинета.
2. Материально-техническое обеспечение кабинета
3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и
4. АКТ приемки учебных мастерских.
5. Инструкции по охране труда, жизни и здоровья, правила поведения в кабинете швейного дела.
6. Перечень методической и учебной литературы.
7. Перечень таблиц и плакатов.
8. Демонстрационные наглядные пособия.
9. Раздаточный материал.

Характеристика кабинета трудового обучения

Учебный кабинет по «производственному обучению» – учебное помещение школы, оснащенное наглядными пособиями, учебным оборудованием, мебелью и техническими средствами обучения, в котором проводится методическая, учебная, внеклассная работа с обучающимися осваивающими специальность: «Плодоовощевод».

Основное назначение кабинета технологии: Применение современных информационных технологий при изучении специальности «Плодоовощевод» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения, формировать культуру познавательной деятельности.

Цель работы кабинета «Производственного обучения»: Создание современных и безопасных условий для организации процесса обучения в соответствии с требованиями программы Министерства образования и науки Российской Федерации.

Задачи:

- организация работы по оснащению кабинета в соответствии с требованиями Минобрнауки России (оформление заявки на приобретение средств материально-технического обеспечения для кабинета технологии);
- совершенствование научно-методической, дидактической базы кабинета путем самостоятельного создания педагогом раздаточного и стендового демонстрационного материала для обучающихся в соответствии с программами;
- совершенствование материально-технической базы кабинета;
- внедрение ИКТ в учебный процесс;
- создание среды, развивающей творческие способности обучающихся;
- создание условий для формирования, развития и совершенствования практических умений и навыков трудовой деятельности.

Основные направления работы кабинета:

- Проведение учебных занятий для детей с ограниченными возможностями здоровья по программе технология.
- Создание оптимальных условий для повышения интереса обучающихся к предмету, на создание оптимальных условий для овладения, обучающимися различных навыков, на повышение активности обучающихся в творческих, профессиональных конкурсах, создание среды развивающей творческие способности обучающихся.

Санитарно-гигиеническая оценка классной комнаты	
Коэффициент естественной освещённости	согласно нормам
Основной поток света (только с левой стороны)	с левой стороны
Наличие световых проёмов в стене, где доска	нет
Расположение пособий	впереди, сбоку.
Освещённость классной комнаты	согласно нормам
Включение светильников (отдельное)	раздельное
Освещённость рабочей поверхности	норма

Ответственный за кабинет	Маркина И.В.
Ф. И. О. учителей, работающих в кабинете	Маркина И.В.
Площадь кабинета в м ²	33 м ²
Число парт/посадочных мест	3/6
Число столов для практических занятий	3

Материально-техническое обеспечение кабинета

№п/п	Наименование имущества	Количество	Год установки
1	Учительский стол	1	2007
2	Столы ученические	3	2007
3	Кресло компьютерное	1	
4	Лавка ученическая	3	2007
5	Стол для практических занятий	3	2012
6	Шкаф навесной	3	2015
7	Тумбочки	2	2007
8	Шкаф навесной для посуды с сушилкой	1	2015
9	Шкафы (для оборудования)	1 (угловой)	2015
10	Классная доска (магнитная)	1	2015
11	Компьютер, монитор, мышь, принтер	1+1+1+1	2017
12	Колонки	1	2023
13	Печь электрическая	1	2014
14	МПП -350 м-02	1	2012
15	Автоклав АГ	1	2012
16	Жарочный шкаф	1	2012
17	Саковыжималка электрическая	1	2007
18	Соковарка	1	2007
19	СВЧ- печь	1	2007
20	Холодильник "Саратов	1	2021
21	Электрочайник "Скарлетт	2	2013
22	Эл. миксер "Скарлетт"	2	2016
	Мультиварка Rolsen	1	2016

	Мультварка Polaris	1	2016
	Аэрогриль	1	2016
	Электровафельница	1	2016
23	Электромясорубка "Белвар"	1	2013
24	Блендер	1	2013
25	Пароварка	2	2013
26	Весы электронные настольные	2	2013
27	Кастрюли эмалированные	4	2005
28	Сковорода нержавеющая с антипригарным покрытием	1	2013
29	Сковорода антипригарная 260 мм	2	2013
30	Сковорода блинная 220мм	1	2013
31	Доска разделочная буковая - 6 шт.	3	2013
31	Огнетушитель порошковый	2	2013
32	Аптечка первой помощи	2	2023

3. График занятости кабинета на текущий год

Урочные часы работы кабинета.

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1	ПО 10 кл	Материаловедение 10 кл	ПО 10 кл	ПО 10 кл	ПО 11 кл
2	ПО 10 кл.	Материаловедение 10 кл	ПО 10 кл	ПО 10 кл	ПО 11 кл
3	ПО 11 кл	ПО 10 кл	ПО 11 кл	ПО 10 кл	ПО 10 кл
4	ПО 11 кл	ПО 10 кл	ПО 11 кл	ПО 10 кл	ПО 10 кл
5	ПО 11 кл	ПО 11 кл		ПО 11 кл	
6	ПО 11 кл.	ПО 11 кл		ПО 11 кл	

**СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к
организациям воспитания и обучения,
отдыха и оздоровления детей и**

молодежи

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 28 сентября 2020 года N 28

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и
молодежи"

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2019, N 30, ст.4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение).
2. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" с 01.01.2021.
3. Установить срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" до 01.01.2027.
4. Признать утратившими силу с 01.01.2021:

<https://disk.yandex.ru/i/cRRgWcbdugI9jg>

АКТ
проверки готовности организации,
осуществляющей образовательную деятельность,
к новому 2023 – 2024 учебному году
составлен "18" июля 2023 года

государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Николаевская специальная школа-интернат», 1990 года постройки

(полное наименование организации, год постройки)

Ростовская область

(учредитель организации)

347272, Ростовская обл., Константиновский р-н., ст. Николаевская, ул. Гагарина - 43

(юридический адрес, физический адрес организации)

Директор Острянская Анна Алексеевна, тел.8(86393)51181

(фамилия, имя, отчество руководителя организации, № телефона)

В соответствии с приказом министерства общего и профессионального образования по
Ростовской области

(наименование органа управления образованием, издавшего приказ)

от " 26 " мая 2023 г. № 499 в период с "26"мая 2023 по "10" августа 2023 г.

комиссией ГКОУ РО Николаевской специальной школы-интерната

(наименование органа управления образованием, проводившего проверку)

в составе:

Председатель комиссии:

Директор Острянская А.А.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Секретарь комиссии:

Психолог Кривошей С.М.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Члены комиссии:

Начальник ОВО по Константиновскому району – филиала ФГКУ «УВО ВНГ России по
РО» майор полиции Рудь В.Ю.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

ВРИО отдела ОМВД России по Константиновскому району-подполковник полиции

Яцына В.М.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

Заместитель директора по АХЧ Сушков В.И.;

(должность, фамилия, имя, отчество)

проведена проверка готовности

государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области

«Николаевская специальная школа-интернат»

(полное наименование организации)

(далее - организация).

Состояние материально-технической базы и оснащенности образовательного

процесса оценивается как **удовлетворительное** (удовлетворительное, неудовлетворительное).

Здания и объекты организации **оборудованы** (не оборудованы) техническими средствами безбарьерной среды для передвижения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

наличие и характеристика объектов культурно-социальной, спортивной и образовательной сферы:

наличие материально-технической базы и оснащенности организации:

N п/п	Объекты материально-технической базы	Имеется	Наличие документов по технике безопасности	Наличие актов разрешения на эксплуатацию	Наличие и состояние мебели	Оборудование средствами пожаротушения	Примечание
1.	Учебные классы	4	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
2.	Кабинеты	11	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
3.	Мастерские	3	имеются	имеется	удовлетворительное	да	
4.	Спортивный зал	1	имеются	имеется	удовлетворительное	да	

физкультурный зал - **имеется** (не имеется), **приспособлен** (типовое помещение), емкость - стандарт на площадь помещения, состояние - **удовлетворительное** (неудовлетворительное);

учебные мастерские - **имеется** (не имеется), **приспособлен** (типовое помещение), емкость - по 12 человек, профиль мастерских, количество единиц каждого профиля (швейная мастерская - 1; столярная мастерская - 1 и кабинет СБО - 1), состояние - **удовлетворительное** (неудовлетворительное);

Потребность в замене мебели – **имеется**;

Потребность в обновлении книжного фонда – **имеется**.

Инструкции по охране труда, жизни и здоровья, правила поведения в кабинете Производственного обучения.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ учащиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;

- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.5. В кабинете **технологии** должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку

2.2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Проветрить помещение.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя;

- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить электроплиту.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.4. Проветрить помещение.

Перечень методической и учебной литературы.

№п/п	Учебно-методическая литература.	Количество
1	Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2011. – Сб. 2. – 304 с.	1
2	Третьяков Н.Н. Основы агрономии: Учебник для учреждений нач. проф. образования / под ред. Н.Н. Третьякова. - М.: Изд. центр "Академия", 2009. - 464 с.	2
3	Бобылёва О.Н. Цветочно - декоративные растения открытого грунта: Учебник для учреждений нач. проф. образования. - М.: Изд. центр "Академия", 2008. - 208 с.	1
4	Бобылёва О.Н. Цветочно - декоративные растения защищённого грунта: Учебник для учреждений нач. проф. образования. - М.: Изд. центр "Академия", 2008. - 144 с.	1
5	Технология. Выращивание культурных растений. 10-11 кл. : учеб. для учащихся 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. - М.: Вентана-Граф, 2007. - 176 с.: ил.	3
6	Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / Таисия Ивановна Поморцева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2003. — 136 с.	1
7	Растениеводство. /Под ред. Г.С. Посыпанова. –М.: Колос, 1997.	1
8	Тараканов Г. И., Мухин В. Д. и др. Овощеводство. - М.: Колос, 2003.	1
9	Рубцов М. И., Матвеев А. П. Овощеводство.–М.: Агропроиздат, 1985.– 430 с.	1
10	Трисвятский Л.А., Лесик В.В., Курдина В.Н. Технология хранения сельскохозяйственных продуктов. 4-е изд. М.: Агропромиздат, 1991.	1

11	Личко Н.М., Курдина В.Н. Практикум по технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов. М.: Колос, 1992	1
12	В.И. Полегаев. Хранение плодов и овощей. - М.: Россельхозиздат, 1982.	1
13	Борисов В.А., Литвинов С.С., Романова А.В. Качество и лежкость овощей. - М., 2003.	1
14	Николаева М.А. Хранение плодов и овощей на базах. - М.: Экономика, 1985.	1
15	Мыскин М.М., Иванов С.В. Технология переработки плодов, ягод и овощей. – М.: Агропромиздат, 1986.	1
16	Профессиональная ориентация, профессиональная подготовка и трудоустройство при умственной отсталости: Метод, пособие/Под ред. Е.М. Старобиной - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. - 304 с: ил.	

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.plantarium.ru/>
2. http://www.aquaplants.ru/2007/12/05/priznaki_nedostatka_mineralnykh_veshhestv_u_rastenij.html
3. <http://growplants.ru/Obshchaya-informatsiya/multiply.html>
4. http://www.ecosystema.ru/07referats/geogr_rast.htm
5. http://www.krugosvet.ru/enc/Earth_sciences/geografiya/PUSTINI.html
6. <http://www.rastitelnyj.ru/tundra3.htm>
7. <http://www.botsad.ru/world5.htm>
8. <http://www.stranymira.com/na/1169-severnaja-amerika-prirodnye-zony.html>
9. <http://geobotany.narod.ru/theory5.htm>
10. <http://biogeografiya.ucoz.ru/index/0-5>
11. Все о цветах (Флориссима) <http://www.florissimaltd.ru/>