



«Утверждаю»
Директор школы:
А.И Райзих

« 18 » 08 2024г

СТРУКТУРА ПАСПОРТА УЧЕБНОГО КАБИНЕТА

Вознесеновская общеобразовательная средняя школа

Паспорт кабинета технологии

Ответственный за кабинет:
Бабоха Константин Сергеевич

2024-2025 учебный год

Оценка состояния кабинета

1. График занятости кабинета на 2024-2025 учебный год
2. Требования к составлению плана работы учебного кабинета на год

План составляется учителем -предметником, отвечающим за кабинет, в соовии с профилем кабинета. Структурный план работы кабинета состоит из трех частей

1. Анализ работы кабинета за прошлый учебный год
2. Задачи на новый учебный год, в котором отражается тематическое планирование, обновление теоритического материала, составление опорных конспектов, дидактических карт, схем, приобретение видеофильмов, таблиц, учебно методического материала по профилю кабинета, мероприятие по обеспечению сохранности материально-технической базы кабинета.
3. Часы работы кабинета (учебные занятия, дополнительные занятия и кружки).


«Утверждаю»
Директор школы:
Р.И. Райзих Райзих А.И
«28» 08 2024г.

АКТ-РАЗРЕШЕНИЕ
на проведение занятий в кабинете
художественного труда

Комиссия в составе председателя директор школы Райзих А.И
и членов комиссии председателя профсоюза школы Тиссен С.Я, зав. кабинета
Бабоха К.С

Составила настоящий акт в том, что:

1. В кабинете организованы места занятий, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам техники безопасности и производственной санитарии, а так же возрастным особенностям обучаемых.
2. Административно- педагогический персонал образовательного учреждения с правилами безопасности и производственной санитарии при проведении учебной работы с учащимися в кабинете

_____ ознакомлен.

3. Замечания и предложения комиссии:

4. Заключение комиссии о готовности кабинета к новому учебному году:

Председатель комиссии _____ Райзих А.И

Члены комиссии

_____ К.С.Бабоха
_____ С.Я. Тиссен

Занятость кабинета

Уроки	Дни недели				
	понедельник	вторник	Среда	четверг	пятница
1					
2					
3					
4					7 класс
5	6 класс			5 класс	
6	6 класс	8 класс		5 класс	
7			9 класс		
8					

Учитель худ. труда :



Бабоха К.С


«Утверждаю»
Директор школы:
Райзих А.И.
«___» _____ 2024г.

Техника безопасности на уроках технологии

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5-8 классов школы.
- 1.2. На первых уроках и в дальнейшем учащиеся проходят первичный инструктаж по технике безопасности. Учитель технологии знакомит с программным материалом всего учебного года и по данной четверти, с требованиями к уроку, что нужно иметь на уроках технологии ведения дома, с формой, санитарно-гигиеническими нормами, с требованиями к дисциплине и организации учащихся на уроке.
- 1.3. В течение учебного процесса проводится текущий инструктаж по технике безопасности с целью ознакомления со способами предупреждения травмы.
- 1.4. Во время занятий учащиеся находятся на уроке в форме. Урок начинается и заканчивается по звонку согласно расписанию.

2. Требования безопасности перед началом урока

- 2.1. Перед началом урока учащиеся готовятся к уроку, надевают форму.
- 2.2. Урок начинается по звонку.

3. Требования безопасности на уроке

- 3.1. На уроках технологии учащиеся выполняют программные виды работ, согласно которым получают текущие, итоговые и четвертные оценки. В подготовительной части урока учащиеся получают знания о безопасной организации труда, о приёмах и методах безопасной работы.
- 3.2. В течение урока учащиеся должны придерживаться следующих правил:
 - не начинать занятия без разрешения учителя;
 - соблюдать все правила техники безопасности при работе с разными инструментами и машинами;
 - самовольно не покидать место работы;
 - не выполнять другие действия без разрешения учителя;
 - соблюдать правила и нормы поведения.

4. Требования безопасности по окончании урока

- 4.1. Урок заканчивается подведением итогов работы, сообщаются оценки, выдаётся домашнее задание, после чего учащиеся убирают свои рабочие места.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 5.1. В процессе работы предупреждать возникновение аварийных ситуаций:
 - не оставлять включённым утюг, электроплиты, электронагревательные приборы, электрической машинки.

- ставить утюг на подставку;
- следить за исправностью электрических приборов.

Инструкция № 2

Первичный инструктаж для учащихся школы по правилам поведения и техники безопасности на занятиях в кабинете технологии ведения дома

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5- 8 классов, занимающихся в кабинете «Технологии ведения дома».
- 1.2. Выполнение данной инструкции является обязательным для всех учащихся, находящихся в данном кабинете.
- 1.3. Выполнять работы, не связанные с заданием и указаниями учителя строго запрещается.
- 1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по охране труда проводится в объеме учебной программы и оформляется соответственно в журнале инструктажа.
- 1.5. К работе допускаются учащиеся, которые прошли мед. осмотр, инструктаж по охране труда и о безопасных методах работы.

1. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Приходить на урок за 10 минут до звонка.
- 2.2. Открывает кабинет учитель.
- 2.3. Входить и выходить из кабинета спокойно, согласно правилам внутреннего распорядка.
- 2.4. Садится на свое место, согласно схеме посадки, установленной учителем.
- 2.5. Приготовить к уроку свое рабочее место. На рабочем месте ничего не должно быть лишнего. Инструменты на столе располагайте так, что бы предотвратить их падение.
- 2.6. Надеть спецодежду, волосы спрятать под головной убор (косынка, берет).
- 2.7. Не загромождать проходы между столами посторонними предметами.

1. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Во время работы соблюдать тишину, быть внимательными и дисциплинированными на уроке, точно выполнять указания учителя.
- 3.2. Соблюдать порядок на своем рабочем месте.
- 3.3. Нельзя брать письменные принадлежности, инструменты, приспособления у одноклассников во время урока, отвлекать других учащихся.
- 3.4. На перемене соблюдать дисциплину и порядок.
- 3.5. Не открывать без разрешения окна и не сидеть на подоконниках.
- 3.6. Не играть колющими и режущими предметами (игла, спицы, ножницы, ножи).
- 3.7. Не пользоваться посторонними предметами, представляющими опасность

для жизни детей (фонарики, петарды).

3.8. Бережно относитесь к имуществу, находящемуся в кабинете, не рисовать на партах.

3.9. После 2-го урока во время перемены дежурные должны проветривать кабинет и делать влажную уборку.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Не оставлять рабочего места без разрешения учителя.

4.2. Дежурные должны убрать кабинет, используя веник и совок.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

5.1. При выявлении неисправностей в электрических устройствах, другом оборудовании кабинета, а также при выявлении пожара, нарушение норм безопасности, травмировании учащихся немедленно сообщить об этом учителю или дежурному администратору.

5.2. Не устранять неисправности самостоятельно.

5.3. Порядок действий при возникновении пожара:

- эвакуация из кабинета проходит согласно плану эвакуации школы;
- эвакуацию проводить в следующем порядке:
- учащиеся ряда у стены, среднего ряда, ряда у окна;
- при выходе из класса соблюдать спокойствие, организованность и порядок.

Инструкция № 3

по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. 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 убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция № 4

по охране труда для учащихся при работе с горячими жидкостями

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Инструкция предназначена для учащихся на уроках технологии при работе с горячими жидкостями.
- 1.2. Работы с горячими жидкостями предусматривают использование горячей воды, масла, жиров и др.
- 1.3. Все учащиеся должны иметь специальные прихваты.
- 1.4. К самостоятельной работе допускаются учащиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 1.5. Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

2. Требования безопасности перед началом работ

- 2.1. Подготовить рабочее место, убрать посторонние предметы.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Следить за тем, что бы при кипении содержимое посуды не переливалось через край.
- 3.2. Крышки посуды брать прихватами и открывать от себя.
- 3.3. Применять посуду с деревянными ручками.
- 3.4. Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Вымыть рабочие инструменты от жира, масла, используя моющие средства.
- 5.2. Не охлаждать посуду холодной водой, во избежание повреждения эмалевого покрытия.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место.

Инструкция № 5

по охране труда для учащихся при работе с режущими инструментами

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Инструкция предназначена для учащихся на уроках технологии при работе с режущими инструментами по кулинарной обработке продуктов.
- 1.2. Работы с режущими инструментами предусматривают использование кухонных ножей, мясорубки, скребка для чистки рыбы, терки и др.
- 1.3. Рабочее место должно быть оборудовано столом, разделочными досками, комплектом режущего инструмента.
- 1.4. К самостоятельной работе допускаются учащиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 1.5. Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

2. Требования безопасности перед началом работ

- 2.1. Подготовить рабочий стол и разделочную доску к работе.
- 2.2. Проверить исправность и правильность заточки инструмента.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.
- 3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.
- 3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы, показанные учителем.
- 3.4. При использовании мясорубки продукты подавать деревянной лопаткой.

3.5. При работе с ручной теркой прочно удерживать обрабатываемые продукты, не тереть слишком маленькие части.

3.6. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.

4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Соблюдая осторожность, очистить и вымыть режущие инструменты.

5.2. Сложить ножи в специально отведенное место.

5.3. Привести в порядок рабочее место.

