

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «УдГУ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной организации
работников ФГБОУ ВО «УдГУ»

Профсоюза работников народного
образования и науки РФ

А.И. Анисимов

2020 год

УТВЕРЖДЕНА

Ректор ФГБОУ ВО «УдГУ»

Г.В. Мерзлякова

2020 год

ПРОГРАММА
обучения безопасным методам и приемам выполнения работ
для кондитера

Ижевск 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.
2. Характеристика работ кондитера.
3. Тематический план по обучению охране труда для кондитера.
4. Программа по обучению охране труда для кондитера.
5. Рекомендуемая литература.
6. Экзаменационные билеты для проверки знаний по охране труда для кондитера.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена:

1. Для теоретического и практического обучения безопасным методам и приемам выполнения работ для кондитера.

2. Для приобретения знаний о вредных и (или) опасных производственных факторах, об устройстве используемого оборудования, о приемах оказания первой помощи.

В соответствии с Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29, работодатель (или уполномоченное им лицо) обязан организовать в течение месяца после приема на работу обучение безопасным методам и приемам выполнения работ всех поступающих на работу лиц, а также лиц, переводимых на другую работу.

Обучение по охране труда проводится при подготовке работников рабочих профессий, переподготовке и обучении их другим рабочим профессиям. Работодатель (или уполномоченное им лицо) обеспечивает обучение лиц, принимаемых на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работы со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзамена, а в процессе трудовой деятельности - проведение периодического обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда. Работники рабочих профессий, впервые поступившие на указанные работы, либо имеющие перерыв в работе по профессии (виду работ) более года, проходят обучение и проверку знаний требований охраны труда в течение первого месяца после назначения на эти работы. Периодическая проверка знаний проводится не реже 1 раза в год в объеме настоящей программы обучения.

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда кондитера комбината студенческого питания, квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда кондитера комбината студенческого питания.

Время, отводимое на изучение вопросов охраны труда, определяется в зависимости от объема изучаемого материала, а также сложности и опасности выполняемых работ. Обучение включает освоение теоретических знаний и практических навыков безопасной работы по профессии.

Программа обучения состоит из трех разделов:

- правовые вопросы охраны труда;
- организация и управление охраной труда;
- безопасность труда.

Первые два раздела являются общими для всех профессий работников и служат для изучения общих организационно-правовых принципов охраны труда. Раздел "Безопасность труда" является специальным и предназначен для изучения методов безопасности труда для профессии. Формирование тематики специальных вопросов основывается на тарифно-квалификационных характеристиках профессии, мерах обеспечения безопасности труда, анализе причин несчастных случаев на производстве и заболеваемости среди кондитеров комбината студенческого питания. В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для кондитера комбината студенческого питания.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ КОНДИТЕРА КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Кондитер 5-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам под руководством кондитера более высокой квалификации. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный". Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

Должен знать: рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов; способы и приемы художественной отделки кондитерских изделий.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КОНДИТЕРА КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

№ темы	Тема	Время изучения темы, час.
Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда		
1.	Общие вопросы охраны труда	1,0
2.	Законодательство по охране труда	1,0
3.	Нормативные документы по охране труда в ФГБОУ ВО «УдГУ»	1,0
Раздел 2. Организация и управление охраной труда		
4.	Организация и управление охраной труда	1,0
5.	Обучение по охране труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	1,0
Раздел 3. Безопасность труда		
7.	Характеристика условий труда кондитера.	3,0
8.	Требования охраны труда при выполнении работ кондитера.	4,0
9.	Производственная санитария.	1,0
10.	Средства индивидуальной защиты.	1,0
11.	Мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1,0
	Итого:	16,0

4. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КОНДИТЕРА

Тема 1. Общие вопросы охраны труда

1. Определение терминов "Охрана труда", "Условия труда", "Вредный (опасный) производственный фактор", "Безопасные условия труда", "Рабочее место", "Средства индивидуальной и коллективной защиты работников", "Производственная деятельность".

2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Безопасность труда как составная часть производственной деятельности.

Тема 2. Законодательство по охране труда

1. Трудовой кодекс РФ. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.

2. Коллективный договор. Содержание коллективного договора. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

3. Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора.

4. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены.

5. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).

6. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.

7. Порядок выдачи работникам молока или других равноценных пищевых продуктов.

8. Режим рабочего времени и время отдыха. Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней. Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение. Виды времени отдыха. Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск.

9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет.

Тема 3. Нормативные документы по охране труда

1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Стандарты предприятия по безопасности труда.

2. Правила, нормы, инструкции и другие нормативные документы по охране труда в ФГБОУ ВО «УдГУ»

3. Утвержденные инструкции по охране труда, обязательные для кондитера комбината студенческого питания:

- ИОТ № 90-2016 при передвижении на территории и помещениям университета;
- СИЗ № 13-2018 по содержанию и применению средств индивидуальной защиты;
- ИОТ № 27-2018 для пользователей бытовыми электроприборами;
- ИОТ № 51-2017 при выполнении разгрузочно-погрузочных работ;
- ИОТ № 81-2018 для кондитера;
- ИПП № 1-2018 по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.

Тема 4. Организация и управление охраной труда

1. Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и контроля

соблюдения трудового законодательства. Служба охраны труда в университете. Комитет (комиссия) по охране труда.

Тема 5. Обучение по охране труда

1. Обучение и проверка знаний работников по охране труда. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого.

2. Обучение лиц, поступающих на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работ со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзаменов. Периодическое обучение работников безопасности труда и проверка знаний требований охраны труда в период работы.

Тема 6. Несчастные случаи на производстве

1. Несчастные случаи на производстве, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования несчастного случая на производстве. Оформление материалов расследования несчастного случая на производстве.

Тема 7. Характеристика условий труда кондитера

1. Особенности труда кондитера комбината студенческого питания. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний среди кондитеров.

2. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на кондитера во время работы.

3. Характеристика опасного и вредного воздействия производственных факторов на организм кондитера.

Тема 8. Требования охраны труда во время работы кондитера

1. Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд. Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов. Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

2. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

3. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.

5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для взбивания кондитерских продуктов.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда кондитера

1. Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место кондитера.
2. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают кондитеры.
3. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.
4. Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.
5. Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест. Роль нормальной освещенности рабочего места и отсутствия бликов света в предупреждении перенапряжения зрительного анализатора в процессе работы. Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения. Комбинированная система освещения. Нормируемая освещенность рабочего места. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях.
6. Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления кондитера. Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализа

Тема 10. Средства индивидуальной защиты

1. Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для кондитера.
2. Правила применения средств индивидуальной защиты.
3. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты.
4. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве

1. Действия кондитера при несчастном случае.
2. Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.
3. Аптечка для оказания первой помощи при несчастных случаях.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденный постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29.
3. ГОСТ 12.0.003-2015 "ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация".
4. ГОСТ 12.0.004-2015 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".
5. Формы документов, необходимые для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положение об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, утвержденные постановлением Минтруда России от 24.10.2002 N 73.
6. ИОТ № 51-2017 «Инструкция по охране труда при выполнении разгрузочно-погрузочных работ».
7. ИОТ № 27-2018 «Инструкция по охране труда для пользователей бытовыми электроприборами».
8. СИЗ № 13-2018 «Инструкция по содержанию и применению средств индивидуальной защиты».
9. ИПП № 1-2018 «Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях».
10. ИОТ № 90-2016 «Инструкция по охране труда при передвижении по территории и помещениям университета».
11. ИОТ № 81-2018 «Инструкция по охране труда для кондитера».
12. Нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты в ФГБОУ ВО «УдГУ».
13. Нормы бесплатной выдачи смывающих и обезвреживающих средств в ФГБОУ ВО «УдГУ».
14. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденные приказом Минтруда России от 17.09.2014 N 642н.
15. Перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями

труда, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н.

16. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н.

17. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390.

18. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи и Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 N 477н.

19. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда".

6. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места кондитера?
3. Опасность воздействия электрического тока на человека?
4. Целевой инструктаж по охране труда?
5. Меры безопасности при переноске посуды?

Билет N 2

1. Обязанности по охране труда кондитера?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Виды инструктажей по охране труда?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет N 3

1. Основные обязанности кондитера по охране труда?
2. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
3. Требования к естественному освещению рабочего места кондитера?
4. Требования охраны труда перед началом работы кондитера?
5. Меры безопасности при переноске посуды?

Билет N 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
4. Виды инструктажей по охране труда?
5. Правила пользования углекислотным огнетушителем?

Билет N 5

1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на кондитера?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности кондитера?
3. Меры безопасности при пользовании электрической печью?

4. Требования охраны труда по окончании работы?
5. Действия кондитера в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда в организации?
2. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
3. Способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током?
4. Требования охраны труда во время работы с электрической печью?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с электрооборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кондитера?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления кондитера?
4. Меры безопасности при переноске посуды?
5. Меры предосторожности при передвижении кондитера по территории университета?

Билет N 8

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой?
3. Требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха кондитера?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия кондитера при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Требования охраны труда по окончании работы кондитера?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Виды инструктажей по охране труда?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия кондитера в случае поражения человека электрическим током?
3. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кондитера?

4. Периодичность прохождения повторного инструктажа по охране труда?
5. Правила пользования порошковым огнетушителем?

Билет N 11

1. Ответственность за нарушение требований охраны труда и законодательства о труде?
2. Правила освобождения пострадавшего от воздействия электрического тока?
3. Первичный инструктаж на рабочем месте?
4. Требования охраны труда перед началом работы кондитера?
5. Объем знаний кондитера, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Целевой инструктаж, причины и цель проведения?
4. Меры предосторожности при уборке рабочего места?
5. Понятие "Производственная санитария"?

Билет N 13

1. Нормативные документы, регламентирующие вопросы охраны труда?
2. Опасность поражения человека электрическим током?
3. Способы оказания первой помощи пострадавшим от ожогов?
4. Действия кондитера при обнаружении неисправности оборудования?
5. Виды инструктажей по охране труда?

Билет N 14

1. Органы надзора и контроля соблюдения требований охраны труда?
2. Факторы, повышающие вероятность возникновения электротравм при работе?
3. Требования к рабочему месту кондитера?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Целевой инструктаж по охране труда?

Билет N 15

1. Требования охраны труда во время работы кондитера?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?

4. Меры безопасности при переноске посуды?

5. Объем знаний кондитера, допущенного к самостоятельной работе?

РАЗРАБОТАЛ:

Специалист по охране труда



А.Н. Лукьянов

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель СОТ



А.А. Артемьева