

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.Е. Анисимов

2020 год



УТВЕРЖДЕНА

Ректор ФГБОУ ВО «УдГУ»

  
Г.В. Мерзлякова

2020 год



ПРОГРАММА

обучения безопасным методам и приемам выполнения работ  
для пекаря

Ижевск 2020 год

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## Программа предназначена:

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

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 пекаря комбината студенческого питания, квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда пекаря 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 пекарей комбината студенческого питания. В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для пекаря комбината студенческого питания.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ ПЕКАРЯ КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

### **Пекарь 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине. смазывание теста: бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки: отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

**Должен знать:** технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и

качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

#### **Пекарь 4-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента. с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек. посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.

**Должен знать:** технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

### **3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕКАРЯ КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

№ темы	Тема	Время изучения темы, час.
<b>Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда</b>		
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
<b>Раздел 2. Организация и управление охраной труда</b>		
4.	Организация и управление охраной труда	1,0
5.	Обучение по охране труда	1,0

6.	Несчастные случаи на производстве	1,0
<b>Раздел 3. Безопасность труда</b>		
7.	Характеристика условий труда пекаря.	3,0
8.	Меры безопасности при выполнении работ пекаря.	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
	<b>Итого:</b>	<b>16,0</b>

#### **4. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕКАРЯ**

##### **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 пекаря 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 № 87-2018 для пекаря;
- ИОТ № 51-2017 для рабочих, выполняющих погрузочно-разгрузочные работы;
- 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 пекаря**

1. Особенности труда пекаря комбината студенческого питания. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний среди пекарей.
2. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на пекаря во время работы.
3. Характеристика опасного и вредного воздействия производственных факторов на организм пекаря.

### **Тема 8. Требования охраны труда во время работы пекаря**

1. Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд. Необходимость пользоваться защитными перчатками для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов. Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.
2. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.
3. Правила пользования с электрооборудованием?
4. Правила перемещения пекаря в подразделении?

### **Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда пекаря**

1. Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место пекаря.
2. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают пекаря.
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. Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения.
6. Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления пекаря. 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 пекаря.
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 пекаря 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 на производстве.

## 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 № 27-2018 «Инструкция по охране труда для пользователей бытовыми электроприборами».
7. СИЗ № 13-2018 «Инструкция по содержанию и применению средств индивидуальной защиты».
8. ИПП № 1-2018 «Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях».
9. ИОТ № 51-2017 «Инструкция по охране труда для рабочих, выполняющих погрузочно-разгрузочные работы».
10. ИОТ № 90-2016 «Инструкция по охране труда при передвижении по территории и помещениям университета».
11. ИОТ № 87-2018 «Инструкция по охране труда для пекаря».
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. 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.
15. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной

обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н.

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

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

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

## **6. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПЕКАРЯ**

### **Билет N 1**

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места пекаря?
3. Опасность воздействия электрического тока на человека?
- 4.?
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

### **Билет N 2**

1. Обязанности по охране труда пекаря?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

### **Билет N 3**

1. Основные обязанности пекаря по охране труда?
2. Виды инструктажей по охране труда?
3. Требования к естественному освещению рабочего места пекаря?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

### **Билет N 4**

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
4. Требования охраны труда перед началом работы пекаря?
5. Правила пользования углекислотным огнетушителем?

### Билет N 5

1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на пекаря?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности?
3. Требования охраны труда во время работы пекаря?
4. Меры безопасности при переноске горячих блюд?
5. Действия пекаря в случае пожара?

### Билет N 6

1. Требования охраны труда после окончания работы?
2. Виды инструктажей по охране труда?
3. Способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током?
4. Требования к искусственному освещению рабочего места пекаря?
5. Порядок присвоения I группы по электробезопасности ?

### Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании электрооборудованием?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления пекаря?
4. Меры безопасности при переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении пекаря по территории организации?

### 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 пекаря?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия пекаря при несчастном случае?

### **Билет N 9**

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Вводный инструктаж по охране труда, периодичность?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Регламентированные перерывы при работе?

### **Билет N 10**

1. Требования охраны труда перед началом работы пекаря?
2. Действия пекаря в случае поражения человека электрическим током?
3. Меры безопасности при переноске горячих блюд?
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. Виды инструктажей по охране труда?
4. Требования охраны труда во время работы пекаря?
5. Объем знаний пекаря, допущенного к самостоятельной работе?

### **Билет N 12**

1. Виды инструктажей по охране труда?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Требования охраны труда по окончании работы пекаря?
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 пекаря при обнаружении неисправности оборудования?
5. Первичный инструктаж на рабочем месте, периодичность?

### **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 пекаря?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Виды инструктажей по охране труда?

### **Билет N 15**

1. Основные эргономические показатели рабочего места пекаря?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Повторный инструктаж по охране труда, периодичность?
4. Меры безопасности при переноске горячих блюд?
5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях пекаря?

**РАЗРАБОТАЛ:**

Специалист по охране труда



А.Н. Лукьянов

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель СОТ



А.А. Артемьева