

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

«29» 2020 год



УТВЕРЖДЕНА

Ректор ФГБОУ ВО «УдГУ»

Г.В. Мерзлякова

2020 год



ПРОГРАММА
обучения безопасным методам и приемам выполнения работ
для повара

Ижевск 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена:

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

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ ПОВАРА КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном

виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА 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 повара.	3,0
8.	Требования охраны труда при выполнении работ повара.	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 ПОВАРА

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 помещениях 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 № 75-2018 при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля;
 - ИОТ № 88-2018 для повара;
 - ИОТ № 84-2019 при выполнении работ на универсальной кухонной машине;
 - 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 повара

1. Особенности труда повара комбината студенческого питания. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний среди поваров.

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

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

Тема 8. Требования охраны труда во время работы повара

1. Требования безопасности перед началом производства работ.
2. Требования безопасности при производстве работ.
3. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.
4. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
5. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
6. Требования безопасности при работе на котлах пищеварочных электрических.
7. Требования безопасности при эксплуатации электроплиты.
8. Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
9. Требования безопасности при работе с мясорубкой, овощерезкой, теркой.

10. Требования безопасности при эксплуатации хлеборезной машины.
11. Требования безопасности при работе с картофелечисткой.
12. Требования безопасности при работе со шкафом пекарным электрическим (духовка).
13. Требования безопасности при вскрытии консервных банок и других тар.
14. Требования безопасности при завершении работы.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара

1. Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара.
2. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара.
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. Источники света и светильники, применяемые в помещениях.
6. Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара. 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 повара.
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 повара 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 № 84-2019 «Инструкция по охране труда при выполнении работ на универсальной кухонной машине»
12. ИОТ № 88-2018 «Инструкция по охране труда для повара».
13. Нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты в ФГБОУ ВО «УдГУ».
14. Нормы бесплатной выдачи смывающих и обезвреживающих средств в ФГБОУ ВО «УдГУ».
15. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденные приказом Минтруда России от 17.09.2014 N 642н.
16. 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.

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

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

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

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

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

Билет N 1

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

Билет N 2

1. Обязанности по охране труда повара?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности повара?
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 повара по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола повара?
3. Требования к естественному освещению рабочего места повара?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
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. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера?
5. Правила пользования углекислотным огнетушителем?

Билет N 5

1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на повара?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности повару?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия повара в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
2. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
3. Способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током?
4. Требования к искусственному освещению рабочего места повара?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара 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 повара?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара в случае поражения человека электрическим током?
3. Меры безопасности при приготовлении и 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. Водный инструктаж по охране труда, когда проводится?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях повара?
5. Требования охраны труда по окончании работы повара?

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 повара при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

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 повара?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка продуктов на стеллажах)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места повара?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

РАЗРАБОТАЛ:

Специалист по охране труда

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'А.Н. Лукьянов', written in a cursive style.

А.Н. Лукьянов

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель СОТ

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'А.А. Артемьева', written in a cursive style.

А.А. Артемьева