



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского
автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

БУ « Междуреченский агропромышленный колледж»

« 17 » 10 2022 года



Утверждаю:

Директор

М.Л. Адамович

2022 года

Председатель первичной профсоюзной организации

« 17 » 10 2022 года

Полякова

М.В. Полякова

2022 года

ПРОГРАММА
стажировки для повара

2022г.

Пояснительная записка

В соответствии с разделом III Правил обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда, утвержденные постановлением Правительства от 24.12.2021 № 2464 стажировка по охране труда на рабочем месте (далее – стажировка на рабочем месте) в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» проводится в целях приобретения работниками практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности. К стажировке на рабочем месте допускаются работники, успешно прошедшие в установленном порядке инструктаж по охране труда и обучение требованиям охраны труда.

Перечень профессий и должностей работников, которым необходимо пройти стажировку на рабочем месте, устанавливается работодателем. Обязательному включению в указанный перечень подлежат наименования профессий и должностей работников, выполняющих работы повышенной опасности.

Стажировка на рабочем месте осуществляется по программе стажировки на рабочем месте, включающая в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

Стажировка на рабочем месте проводится под руководством работников, назначенных ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте локальным нормативным актом и прошедших обучение по охране труда в установленном порядке. Количество наставников, закрепленных за работником, ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, устанавливается работодателем с учетом требований нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

Требования к порядку проведения стажировки на рабочем месте, к работникам, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, а также к продолжительности и месту проведения стажировки на рабочем месте устанавливаются локальными нормативными актами работодателя, при этом продолжительность стажировки на рабочем месте должна составлять от 2 до 19 смен.

2. Введение

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.

Во время стажировки работник обязан получить представление:

– об условиях труда и производственной обстановке в подразделении, на объекте, участке;

– о состоянии средств защиты работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

– о запланированных мероприятиях по улучшению условий и охраны труда, а также об обязанностях работника по охране труда.

3. Программа стажировки

| № п/п | Наименование раздела | Время проведения |
|-------|--|----------------------|
| 1 | Издание приказа о назначении руководителя (специалиста), ответственного за проведение стажировки. Первичный инструктаж. | До начала проведения |
| 2 | Приобретение необходимых практических навыков в выполнении основных производственных операций, безопасные методы и приемы их выполнения | 1,5 смены |
| 3 | Назначение и устройство инструментов, приспособлений, машин, механизмов и оборудования при выполнении трудовых обязанностей повара. | 2 смены |
| 4 | Ознакомление со всеми инструкциями по рабочему месту и охране труда по профессии (в соответствии с разрабатываемым работодателем по каждому рабочему месту перечнем профессий с указанием номеров инструкций, необходимых для инструктирования) | 0,5 смены |
| 5 | Производство пищевой продукции в соответствии с требованиями приказа Минтруда от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции», иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, и технической документации организации-изготовителя. | 0,5 смены |
| 6 | Схема безопасного передвижения работника по территории подразделения, организации: – проходы, предусмотренные для передвижения; – запасные выходы, запретные зоны; – допустимые расстояния до токоведущих частей, находящихся под напряжением; | 0,5 смены |

| | | |
|-------|---|----------------------------|
| | – расстояние от людей и применяемых ими инструментов и приспособлений до временных ограждений | |
| 7 | Требования к выполнению работ при выполнении трудовых обязанностей повара с применением моющих и дезинфицирующих средств. Электробезопасность. | 0,5 смены |
| 8 | Правила и нормы пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях | 0,5 смены |
| 9 | Оценка результатов прохождения стажировки. Запись результатов прохождения стажировки | После окончания стажировки |
| ИТОГО | | 6 смен |

Программу разработал:
 Шеф-повар
 Гаевец Т.С.

Программу согласовал:
 Специалист по ОТ
 Сафин С.О