

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.С. Ломоносов
Протокол от 14.01.2026г. № 1

Приложение № 10
к Положению о проведении стажировок по охране
труда на рабочем месте в ГПОУ ТО «ДПК»

**ПРОГРАММА № 10
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА
РАБОЧЕМ МЕСТЕ МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПОВАРСКОЕ, КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

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 ГПОУ ТО «ДПК» 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 ГПОУ ТО «ДПК» с учетом мнения профсоюзного комитета (при наличии). 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.

Программа стажировки на рабочем месте утверждается работодателем с учетом мнения профсоюзного органа ГПОУ ТО «ДПК».

Стажировка на рабочем месте проводится под руководством работников ГПОУ ТО «ДПК», назначенных ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте локальным нормативным актом работодателя ГПОУ ТО «ДПК» и прошедших обучение по охране труда в установленном порядке. Количество работников ГПОУ ТО «ДПК», закрепленных за работником, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, устанавливается работодателем ГПОУ ТО «ДПК» 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 ГПОУ ТО «ДПК» с учетом мнения профсоюзного комитета ГПОУ ТО «ДПК». При этом продолжительность стажировки на рабочем месте должна составлять не менее 14 смен.

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником мастера производственного обучения по профессии «Поварское, Кондитерское дело» должен выполнять следующие виды 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 (комплектаций), 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.

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Издание приказа о назначении руководителя (специалиста), ответственного за проведение стажировки	До начала проведения
2.	Пешеходное движение по подразделению. Места хранения инструментов, приспособлений, используемого материала. Опасные и вредные факторы на рабочем месте, влияние на организм, способы защиты.	2 смены
3.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации:	4 смены
3.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ требования: Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России от 28.10.2020 № 753н. Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России от 07.12.2020 № 866н.	1 смена
3.2.	Назначение инструмента и оборудования для каменных работ, правила их технической эксплуатации. Инструкции (Руководства) по эксплуатации оборудования и инструмента заводов-изготовителей (фирм-производителей).	1 смена

	Опасные зоны оборудования (электрические плиты, электрические кипятильники, СВЧ-аппараты, мясорубки, фаршемешалки, овощерезательные машины, тестомесительные машины и т. п.)	
3.3.	Требования к выполнению работ с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1 смена
3.4.	Требования к выполнению работ с применением овощерезательной машины. Эксплуатация машины для нарезки гастрономических продуктов. Эксплуатация тестомесильной машины.	1 смена
4.	Требования охраны труда, меры пожарной безопасности, порядок действий при чрезвычайных ситуациях. Место нахождения средств пожаротушения. Место нахождения аптечки первой помощи. Место аварийного отключения оборудования от электросети.	1 смена
5.	Порядок проведения разовых работ. Порядок безопасного выполнения опасных технологических операций (теоретическая подготовка).	1 смена
6.	Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности: 11. Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ. 12. Подготовка рабочего места к началу рабочего дня. 13. Проверка состояния рабочего места, средств индивидуальной защиты, первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи, контрольно-измерительных приборов, оборудования и инструмента, приспособлений, соответствия их требованиям безопасности. 14. Ведение подготовительных работ. 15. Уборка рабочего места по окончании работы.	6 смен
7.	Оценка результатов прохождения стажировки. Оформление стажировочного листа. Запись о прохождении стажировки в журнал.	После окончания стажировки
ИТОГО		14 смен

Программу стажировки разработал:
Заведующий отделением

Ю.О. Бардюркина

Согласовано:

Специалист по охране труда

С.М. Подлубошникова