

Матрица конкурсного задания  
 Регионального этапа Чемпионата «Профессионалы»  
 в Карачаево-Черкесской Республике  
 компетенция Кондитерское дело

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа /вариатив	КО
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль1 (А)- Мучные кондитерские изделия	Константа	<a href="#">49</a>
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль 2 (Б) - Кондитерские изделия	Вариатив	<a href="#">11</a>

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль 3 (В) - Шоколад	Константа	<a href="#">13</a>
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль 4 (Г) - Моделирование из различных материалов	Константа	<a href="#">13</a>
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль 5 (Д) - Демонстрационный образец (презентационная скульптура из шоколада/караmeli)	Вариатив	<a href="#">14</a>



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

# Инструкция по охране труда

компетенция «Кондитерское дело»

регионального этапа Чемпионата по профессиональному

мастерству «Профессионалы»

в Карачаево- черкесской Республике

2023-2024 г.

## Содержание

<u>1. Область применения</u>	3
<u>2. Нормативные ссылки</u>	3
<u>3. Общие требования охраны труда</u>	3
<u>4. Требования охраны труда перед началом работы</u>	6
<u>5. Требования охраны труда во время работы</u>	7
<u>6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях</u>	9
<u>7. Требования охраны труда по окончании работы</u>	10

## **1. Область применения**

1.1 Настоящие правила разработаны на основе типовой инструкции по охране труда с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, правил по охране труда и предназначена для конкурсантов регионального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2023 г.– 2024 г. (далее Чемпионата).

1.2 Выполнение требований настоящих правил обязательны для всех конкурсантов регионального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2023-2024 г. компетенции «Кондитерское дело».

## **2. Нормативные ссылки**

2.1 Правила разработаны на основании следующих документов и источников:

2.1.1 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

2.1.2. Инструкции по работе с электромеханическим оборудованием.

2.1.3. Инструкции по работе с тепловым оборудованием.

## **3. Общие требования охраны труда**

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Кондитерское дело» допускаются конкурсанты Чемпионата, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, обучение и проверку знаний требований охраны труда, имеющие справку об обучении (или работе) в образовательной организации (или на производстве) по профессии кондитер, ознакомленные с инструкцией по охране труда, не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья и имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений и оборудования.

3.2. Конкурсант Чемпионата обязан:

3.2.1. Выполнять только ту работу, которая определена его ролью на Чемпионате.

3.2.2. Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

3.3.3. Соблюдать требования охраны труда.

3.3.4. Немедленно извещать экспертов о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью конкурсантов Чемпионата, о каждом несчастном случае, происшедшем на Чемпионате, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.3.5. Применять безопасные методы и приёмы выполнения работ и оказания первой помощи, инструктаж по охране труда.

3.3. При выполнении работ на конкурсантов Чемпионата возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током;
- повышенная загазованность воздуха рабочей зоны, наличие в воздухе рабочей зоны вредных аэрозолей;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура обрабатываемого материала, изделий, наружной поверхности оборудования и внутренней поверхности замкнутых пространств, расплавленный металл;
- ультрафиолетовое и инфракрасное излучение;
- повышенная яркость света при осуществлении процесса сварки;
- повышенные уровни шума и вибрации на рабочих местах;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

3.4. Все конкурсанты Чемпионата (эксперты и конкурсанты) должны находиться на площадке в спецодежде, спецобуви и применять средства индивидуальной защиты:

3.5. Конкурсантам Чемпионата необходимо знать и соблюдать требования по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии.

3.6. Конкурсные работы должны проводиться в соответствии с технической документацией задания Чемпионата.

3.7. Конкурсанты обязаны соблюдать действующие на Чемпионате правила внутреннего распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы, перерывы для отдыха и питания и другие вопросы использования времени Чемпионата.

3.8. В случаях травмирования или недомогания, необходимо прекратить работу, известить об этом экспертов и обратиться в медицинское учреждение.

3.9. Лица, не соблюдающие настоящие Правила, привлекаются к ответственности согласно действующему законодательству.

3.10. Несоблюдение конкурсантом норм и правил охраны труда ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или полному отстранению от участия в Чемпионате.

#### **4. Требования охраны труда перед началом работы**

4.1. Перед началом выполнения работ конкурсант обязан:

- ознакомиться с инструкцией по технике безопасности с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами;
- надеть специальную одежду, обувь;
- подготовить рабочее место в соответствии с конкурсным заданием:
  - проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;
  - надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;
  - проверить наличие и удобно разместить запасы сырья, необходимого для выполнения конкурсного задания;
  - проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования
  - проверить наличие необходимых средств защиты для выполнения для выполнения конкурсных заданий.

4.2. Конкурсант не должны приступать к работе при следующих нарушениях требований безопасности:

- недостаточном освещении рабочей поверхности;
- наличии свисающих и оголенных концов электропроводки;
- наличии посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

4.3. Конкурсанту запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях нужно немедленно сообщить техническому эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

## **5. Требования охраны труда во время выполнения работ**

5.1. При выполнении конкурсных заданий конкурсному необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования.

5.2. При выполнении конкурсных заданий конкурсному необходимо использовать средства индивидуальной защиты;

5.3. При выполнении конкурсных заданий конкурсному необходимо поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте.

## **6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

6.1. При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:

6.1.1. Немедленно прекратить работы и известить главного эксперта.

6.1.2. Под руководством технического эксперта оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.

6.2. При обнаружении в процессе работы возгораний необходимо:

- любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности;



- при возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой.

6.3. При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103 или 112 и сообщить о происшествии главному эксперту.

6.5. В случае возникновения пожара:

6.5.1. Оповестить всех конкурсантов чемпионата, находящихся в производственном помещении и принять меры к тушению очага пожара. Горящие части электроустановок и электропроводку, находящиеся под напряжением, тушить углекислотным огнетушителем.

6.5.2. Принять меры к вызову на место пожара непосредственного руководителя или других должностных лиц.

6.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета нельзя подходить к нему близко, необходимо предупредить о возможной опасности главного эксперта или других должностных лиц.

## **7. Требования охраны труда по окончании работы**

7.1. После окончания работ каждый конкурсант обязан:

- привести в порядок рабочее место, отключить инструмент и оборудование от сети;
- убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- привести оборудование и рабочее место в первоначальное состояние и сдать ответственному Эксперту.