Екатеринбург, ул. Бажова, 193, оф. 172
уцстроитель.рф / info@уцстроитель.рф
+7 (343) 262-71-16



Некоммерческое частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«УЧЕБНО-ЭКСПЕРТНЫЙ ЦЕНТР «СТРОИТЕЛЬ»

Шляхтина Дарья Анатольевна

Шляхтина Дарья Анатольевна
2025.11.11 14:48:16 +05'00'

СБОРНИК
рабочих программ
профессионального обучения рабочих
(подготовка, переподготовка и повышение квалификации)

Профессия – Мойщик посуды
Квалификация - 1-2-й разряды
Код профессии - 14522

Екатеринбург,
2025

ИНН 6658218127 / КПП 668501001

СОДЕРЖАНИЕ

№ пп	Наименование	Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2.	УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ И РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛОВ (МОДУЛЕЙ)	20
3.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	64
4.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	67
5.	ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	67
6.	ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	67

1. Общая характеристика программы

Настоящая программа для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Мойщик посуды» разработана в соответствии требованиям Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 апреля 2022г. №232Н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник профессиональной уборки»; Единого тарифно-квалификационного справочника, раздела «Торговля и общественное питание», вып. №51 §16-§17; п.3149(1) Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), утвержденного Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776); Постановления Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 N 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

В программу включены: квалификационные характеристики, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, организационно-педагогические условия, рабочие программы обучения для профессиональной подготовки новых рабочих на 1, 2 разряды, для переподготовки на 1,2 разряды и повышения квалификации на 1,2 разряды; даны учебные планы, экзаменационные билеты и список литературы.

Квалификационные характеристики составлены в соответствия с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание»).

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – Мойщик посуды

Квалификация: 1 разряд

Мойщик посуды **1** разряда **должен знать**: санитарные требования и правила этикета при сборе использованной посуды со столов; правила обращения с посудой и тележкой для ее транспортировки.

Характеристика работ

Выполнение подготовительных работ при мойке посуды. Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек. Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Квалификация: 2 разряд

Мойщик посуды **2** разряда **должен знать**: способы и правила мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; виды моющих и дезинфицирующих средств и правила составления растворов; правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности; правила сбора и хранения пищевых отходов.

Характеристика работ

Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Составление специальных моющих растворов. Очистка посуды от остатков пищи. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов. Сбор пищевых отходов. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника представлены в таблице 1.

Таблица 1

Код	Наименование
ВПД 1	Осуществление профессиональной уборки объектов и поверхностей различного назначения
ПК 1.1	Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки
ПК 1.2	Механизированная уборка объектов профессиональной уборки
ПК 1.3	Уход за поверхностями из различных материалов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО

Результаты освоения ОППО определяются приобретенными слушателем компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личностные качествав соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

ПК 1.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

Трудовые действия:

– Визуальная оценка качества выполненной ручной уборки поверхностей;

– Выбор способа выполнения дезинфекции в зависимости от типа и особенностей поверхности;

– Выбор способа и последовательности удаления загрязнений и обработки поверхностей, подлежащих уборке;

– Выполнение дезинфекции поверхностей выбранным способом в соответствующей технологической последовательности;

– Выполнение очистки поверхностей от загрязнений, пятен, разводов, не удаленных при проведении уборки;

– Выполнение ручной уборки поверхностей выбранным способом в соответствующей технологической последовательности;

– Определение последовательности обработки поверхностей и маршрута движения при дезинфекции;

– Определение рационального и безопасного маршрута движения при выполнении ручной уборки поверхностей;

– Определение типа и особенностей поверхностей, подлежащих дезинфекции;

– Оценка степени загрязнения и особенностей поверхностей, подлежащих ручной уборке;

– Подбор инвентаря, моющих и чистящих средств в соответствии с выбранным способом удаления загрязнений и обработки поверхностей;

– Подбор необходимого инвентаря, оборудования и средств для дезинфекции;

– Подбор СИЗ, необходимых при выполнении дезинфекции;

– Подбор средств индивидуальной защиты при необходимости;

– Проверка качества выполненных работ.

Необходимые умения:

– Визуально определять типы и особенности поверхностей, подлежащих ручной уборке;

– Визуально оценивать особенности и тип поверхности, подлежащей дезинфекции;

– Выбирать средства для дезинфекции в зависимости от типа и особенностей поверхности, интенсивности загрязнений;

– Выполнять мокрую уборку поверхностей;

– Выполнять сухую уборку поверхностей;

– Определять возможность и способы удаления загрязнений с поверхностей методами ручной уборки;

– Определять необходимость применения СИЗ при ручной уборке поверхностей;

– Определять пригодность к использованию и подготавливать к работе инвентарь, приспособления и материалы для выполнения дезинфекции;

– Определять пригодность к использованию инвентаря и приспособлений для ручной уборки поверхностей;

– Определять пригодность СИЗ к применению;

– Определять рациональный и безопасный маршрут движения при дезинфекции поверхностей;

– Определять степень и характер загрязнений поверхностей, подлежащих ручной уборке;

– Оценивать качество выполненных работ различными способами;

– Подбирать СИЗ в зависимости от выбранного способа дезинфекции и определять их пригодность к применению;

– Подготавливать к работе инвентарь и приспособления для ручной уборки поверхностей;

– Пользоваться дезинфицирующими средствами с соблюдением технологических инструкций, требований охраны труда;

– Пользоваться инвентарем и приспособлениями для ручной уборки поверхностей с соблюдением требований безопасности;

– Пользоваться моющими и чистящими средствами для ручной уборки поверхностей с соблюдением инструкций по их безопасному использованию;

– Пользоваться различными видами инвентаря для проведения дезинфекции с соблюдением требований охраны труда;

– Проводить обработку поверхностей дезинфицирующими средствами с использованием различного инвентаря и материалов.

Необходимые знания:

– Виды и назначение инвентаря и материалов, используемых для дезинфекции;

– Виды и назначение инвентаря, материалов и оборудования, используемых для ручной уборки;

– Виды поверхностей объектов уборки и их основные особенности;

– Виды, назначение и особенности использования химических средств, применяемых для ручной уборки;

– Воздействие дезинфицирующих средств на различные виды поверхностей и на человека;

– Методы выведения пятен с различных поверхностей без применения специальных химических средств;

– Правила обращения с химическими средствами для дезинфекции;

– Правила обращения с химическими средствами для ручной уборки;

– Принципы составления маршрута движения при дезинфекции;

– Принципы составления маршрута движения при ручной уборке;

– Свойства различных материалов поверхностей объектов уборки;

– СИЗ и их применение при проведении ручной уборки;

– СИЗ и порядок их применения при проведении дезинфекции;

– Системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов, СИЗ;

– Способы дезинфекции поверхностей;

– Способы оценки качества выполненных работ по ручной уборке;

– Способы оценки качества обработки поверхностей при выполнении текущей дезинфекции;

– Средства, используемые для мокрой уборки поверхностей;

– Средства, используемые для сухой уборки поверхностей;

– Степени (интенсивность) загрязнения поверхностей;

– Технологические процессы проведения дезинфекции;

– Технологические процессы ручной уборки поверхностей;

– Типы загрязнений поверхностей, их признаки и способы удаления;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при проведении дезинфекции;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при ручной уборке;

– Требования пожарной безопасности при проведении дезинфекции;

– Требования пожарной безопасности при ручной уборке;

– Требования технологических инструкций, технологических карт проведения текущей дезинфекции;

– Требования технологических инструкций, технологических карт ручной уборки поверхностей.

ПК 1.2 Механизированная уборка объектов профессиональной уборки

Трудовые действия:

– Выбор одного или нескольких (при необходимости) технических средств механизированной уборки в соответствии с выбранным способом обработки поверхностей и объемом работ;

– Выбор рационального и безопасного маршрута движения при выполнении механизированной уборки;

– Выбор чистящих и моющих средств и материалов в объеме, достаточном для уборки поверхностей, подлежащих механизированной уборке;

– Выполнение мелкого ремонта и замены деталей технических средств механизированной уборки в рамках своей компетенции;

– Выполнение механизированной уборки поверхностей выбранным способом в соответствующей технологической последовательности;

– Замена расходных материалов технических средств механизированной уборки в рамках своей компетенции в соответствии с инструкциями производителя;

– Замена технических жидкостей в технических средствах механизированной уборки в рамках своей компетенции в соответствии с инструкциями производителя;

– Определение способов и последовательности обработки поверхностей, подлежащих механизированной уборке;

– Оформление документации по приемке-передаче технических средств и возникающим неисправностям;

– Оценка качества выполненных работ;

– Оценка степени загрязнения, размеров и особенностей поверхностей, подлежащих механизированной уборке;

– Очистка технических средств механизированной уборки после использования (при необходимости) в соответствии с инструкциями производителя;

– Подбор СИЗ (при необходимости);

– Подготовка технических средств механизированной уборки к работе;

– Проверка исправности и пригодности технических средств механизированной уборки в соответствии с инструкциями производителя;

– Размещение технических средств механизированной уборки на хранение с соблюдением требований безопасности и условий хранения, рекомендованных производителем;

– Установка навесного оборудования технических средств механизированной уборки в рамках своей компетенции в соответствии с инструкциями производителя.

Необходимые умения:

– Выбирать моющие и чистящие средства, используемые при механизированной уборке, наиболее подходящие для удаления выявленных загрязнений;

– Выполнять мокрую уборку различных поверхностей с использованием гидроструйной техники для механизированной уборки;

– Выполнять мокрую уборку различных поверхностей с использованием поломоечной техники для механизированной уборки;

– Выполнять мокрую уборку различных поверхностей с использованием экстракционной техники для механизированной уборки;

– Выполнять очистку различных поверхностей с использованием установок деминерализованной воды;

– Выполнять очистку технических средств вручную и с использованием инвентаря и расходных материалов;

– Выполнять сухую уборку различных поверхностей с использованием вакуумных технических средств для механизированной уборки;

– Выполнять сухую уборку различных поверхностей с использованием подметальной техники для механизированной уборки;

– Выполнять уход за вакуумными техническими средствами для механизированной уборки и их техническое обслуживание;

– Выполнять уход за гидроструйной техникой для механизированной уборки и ее техническое обслуживание;

– Выполнять уход за подметальной техникой для механизированной уборки и ее техническое обслуживание;

– Выполнять уход за поломоечной техникой для механизированной уборки и ее техническое обслуживание;

– Выполнять уход за установками деминерализованной воды и их техническое обслуживание;

– Выполнять уход за экстракционной техникой для механизированной уборки и ее техническое обслуживание;

– Инструментально и органолептически определять степень и особенности загрязнений поверхностей для выбора технических средств уборки;

– Оформлять необходимую документацию (по приему-передаче техники, по возникшим неисправностям);

– Оценивать состояние техники механизированной уборки и расходных материалов к ней на предмет пригодности к использованию;

– Пользоваться средствами для очистки технических средств механизированной уборки с соблюдением требований безопасности;

– Пользоваться техническими средствами механизированной уборки с соблюдением правил эксплуатации и требований безопасности и охраны труда;

– Рассчитывать необходимый объем чистящих и моющих средств и материалов для механизированной уборки поверхностей.

Необходимые знания:

– Виды и особенности поверхностей объектов, подлежащих механизированной уборке;

– Виды, назначение и правила эксплуатации технических средств механизированной уборки;

– Использование СИЗ при обслуживании техники механизированной уборки;

– Порядок информирования руководства и/или соответствующих служб о возникших неисправностях;

– Порядок приема-передачи оборудования;

– Последствия нарушения правил обращения с химическими веществами;

– Последствия нарушения требований безопасности при обращении с химическими средствами, используемыми для механизированной уборки;

– Правила обращения с химическими средствами, используемыми для механизированной уборки;

– Принципы определения маршрута движения при механизированной уборке;

– СИЗ и их применение при механизированной уборке;

– Способы оценки качества выполненных работ;

– Технологии мокрой механизированной уборки;

– Технологии сухой механизированной уборки;

– Типы загрязнений поверхностей, их основные признаки и способы удаления;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при выполнении механизированной уборки;

– Требования технологических инструкций, технологических карт, паспортов технических средств механизированной уборки.

ПК 1.3. Уход за поверхностями из различных материалов

Трудовые действия:

– Восстановление эстетических свойств поверхностей из металлов;

– Восстановление эстетических свойств поверхностей из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Выбор СИЗ (при необходимости);

– Выбор технологии ухода за поверхностью из древесных или ламинированных материалов и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Выбор технологии ухода за поверхностью из синтетических материалов, натурального линолеума или резины и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Выбор технологии ухода за поверхностями из металлов;

– Выбор технологии ухода и/или восстановления эстетических свойств поверхностей из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Выполнение восстановления поверхностей из стекла;

– Выполнение работ по защите поверхности из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Выполнение работ по защите покрытий из кожи;

– Выполнение чистки текстильного покрытия (изделия);

– Определение вида и особенностей материала поверхности из кожи, подлежащей уходу;

– Определение вида, состава и особенностей древесного материала поверхности, подлежащей уходу;

– Определение вида, состава и особенностей материала поверхности из синтетических материалов, натурального линолеума и резины, подлежащей уходу;

– Определение вида, состава и особенности текстильного покрытия (изделия), подлежащего уходу;

– Определение метода и последовательности работ в зависимости от типа поверхности, характера и степени износа и загрязнений поверхности из кожи;

– Определение метода и последовательности работ в зависимости от типа покрытия (изделия), характера и степени износа и загрязнений текстильного покрытия;

– Определение метода и технологической последовательности работ по уходу за поверхностью из стекла и/или восстановлению ее эстетических свойств;

– Определение рационального и безопасного маршрута движения при выполнении работ;

– Определение типа поверхности из металла, его особенностей и степени загрязнения;

– Определение типа поверхности из стекла, его особенностей и степени загрязнения;

– Осуществление очистки поверхностей из стекла от загрязнений;

– Осуществление процесса защиты поверхностей из металлов;

– Осуществление процесса защиты поверхностей из стекла;

– Осуществление работ по защите текстильного покрытия;

– Оценка степени загрязнения, состояния и особенностей поверхностей из натурального или искусственного камня, или керамики, подлежащих очистке и уходу;

– Очистка поверхностей из металлов от загрязнений и/или старых защитных составов;

– Очистка поверхности из древесных материалов от загрязнений и/или удаление старых защитных составов;

– Очистка поверхности из кожи от загрязнений;

– Очистка поверхности из синтетических материалов, натурального линолеума или резины от загрязнения и/или старых защитных составов;

– Подбор инвентаря, оборудования и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода и/или восстановления эстетических свойств поверхностей;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за поверхность из стекла и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за поверхностью из древесных материалов и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за поверхностью из кожи и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за поверхностью из металла и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за поверхностью из синтетических материалов, натурального линолеума или резины и/или восстановления ее эстетических свойств;

– Подбор инвентаря, оборудования, СИЗ и технических средств в соответствии с выбранной технологией ухода за текстильным покрытием и/или восстановления его эстетических свойств;

– Подготовка оборудования, инвентаря, технических средств и участка к выполнению работ;

– Покрытие полов из древесных материалов защитными составами;

– Проверка качества выполненных работ;

– Удаление загрязнений и/или старых защитных составов с поверхностей из камня, керамики;

– Циклевка или шлифовка полов из древесных материалов вручную и с использованием технических средств для циклевки и шлифовки.

Необходимые умения:

– Безопасно использовать вакуумные аппараты (промышленные пылесосы передвижные, стационарные);

– Безопасно использовать однодисковые машины (роторы) с электродвигателями и пневмодвигателями;

– Безопасно использовать различные модели оборудования, технических средств и инвентаря для ухода за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Безопасно использовать шлифовальные машины с электродвигателями и пневмодвигателями;

– Безопасно осуществлять механическую шлифовку и полировку поверхностей из каменных или керамических материалов;

– Безопасно пользоваться химическими средствами для очистки, защиты и восстановления поверхностей из кожи;

– Безопасно применять химические средства для очистки, восстановления и защиты поверхностей из натурального или искусственного камня или керамики;

– Визуально и при помощи тестирования определять тип и материал поверхности;

– Визуально определять тип и особенности поверхности из металла;

– Визуально определять тип текстильного покрытия, степень износа и разрушения текстильного покрытия;

– Выполнять работы с горизонтальными, наклонными и вертикальными поверхностями из древесных материалов различного уровня доступности и фактуры;

– Использовать химические средства для очистки, защиты и восстановления поверхностей из древесных материалов с соблюдением требований безопасности и охраны труда;

– Определять вид материала и состав поверхности различными способами;

– Осуществлять техническое обслуживание оборудования и технических средств, применяемых для ухода за поверхностями из древесных материалов;

– Осуществлять техническое обслуживание оборудования, применяемого для ухода за поверхностями из натурального, искусственного камня и керамики в рамках своей компетенции;

– Оценивать качество выполненных работ визуально и с использованием приборов контроля;

– Оценивать состояние инструментов и технических средств, применяемых для ухода за поверхностями из кожи, и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние инструментов и технических средств, применяемых для ухода за поверхностями из металлов, на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние инструментов, оборудования и технических средств, применяемых для ухода за поверхностями из стекла, и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние используемых технических средств и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние технических средств, оборудования и инвентаря, применяемых для ухода за поверхностями из древесных материалов, и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние технических средств, оборудования и инвентаря, применяемых для ухода за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины, и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Оценивать состояние технических средств, применяемых для ухода за текстильными покрытиями, и расходных материалов к ним на предмет пригодности к эксплуатации;

– Пользоваться аппаратами высокого давления для ухода за поверхностями из стекла;

– Пользоваться вакуумными аппаратами (пылесосы, пылеводососы, промышленные пылесосы) с соблюдением требований безопасности;

– Пользоваться инструментами и оборудованием для шлифовки стекла;

– Пользоваться ковромоечными машинами и центрифугами;

– Пользоваться однодисковыми машинами (роторами) для шампунирования и боннетной чистки;

– Пользоваться однодисковыми машинами (роторы) и полировщиками с электродвигателями и пневмодвигателями с соблюдением требований безопасности;

– Пользоваться паркетошлифовальными машинами;

– Пользоваться различными моделями оборудования, инвентаря и технических средств для ухода за поверхностями и изделиями из металла и сплавов;

– Пользоваться различными моделями оборудования, инструментов и технических средств для ухода за поверхностями из кожи;

– Пользоваться роботизированными системами очистки горизонтальных, вертикальных и наклонных поверхностей из стекла;

– Пользоваться установками деминерализованной воды для высотной мойки поверхностей из стекла;

– Пользоваться химическими средствами для очистки, защиты и восстановления поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Пользоваться химическими средствами для очистки, защиты и восстановления поверхностей из стекла;

– Пользоваться химическими средствами для очистки, защиты и восстановления эстетических свойств поверхностей и изделий из металлов;

– Пользоваться химическими средствами для чистки и защиты текстильных покрытий;

– Пользоваться экстракционными машинами;

– Применять различные методы восстановления поверхностей из древесных материалов;

– Применять различные методы восстановления поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы восстановления поверхностей из стекла с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы защиты поверхностей и изделий из металлов с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы защиты поверхностей из древесных материалов;

– Применять различные методы защиты поверхностей из кожи с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы защиты поверхностей из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Применять различные методы защиты поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы защиты поверхностей из стекла с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы защиты текстильных покрытий с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы очистки поверхностей и изделий из металлов с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы очистки поверхностей из древесных материалов;

– Применять различные методы очистки поверхностей из кожи с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы очистки поверхностей из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Применять различные методы очистки поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины с использованием инструментов и технических средств;

– Применять различные методы очистки поверхностей из стекла с использованием инструментов и технических средств, в том числе роботизированных систем и подъемных механизмов;

– Применять различные методы чистки текстильных покрытий с использованием инструментов и технических средств;

– Проводить работы по уборке горизонтальных, наклонных и вертикальных поверхностей различного уровня доступности из натурального и искусственного камня и керамики с различными видами фактуры;

– Проводить работы с горизонтальными, наклонными, вертикальными криволинейными поверхностями различного уровня доступности и фактуры.

Необходимые знания:

– Виды древесных материалов;

– Виды и назначение инструментов, оборудования и технических средств для чистки поверхностей из кожи;

– Виды и назначение оборудования для очистки поверхностей и изделий из металлов и сплавов;

– Виды и назначение оборудования для ухода за поверхностями из древесных материалов;

– Виды и свойства различных поверхностей из стекла;

– Виды металлических поверхностей и их основные признаки;

– Виды оборудования для ухода за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Виды поверхностей из кожи и их основные признаки;

– Виды текстильных волокон, их основные признаки, свойства и методы определения;

– Виды текстильных покрытий, их основные признаки и свойства;

– Виды, назначение и правила эксплуатации оборудования и технических средств для очистки поверхностей из стекла;

– Методы выведения пятен с поверхностей из кожи;

– Методы выведения пятен с текстильных покрытий;

– Методы определения (тестирования) состава текстильных волокон;

– Методы определения (тестирования) устойчивости окраски текстильного покрытия (изделия) к водным растворам очищающих и пятновыводных средств;

– Методы определения степени износа и разрушения поверхностей из натурального и искусственного камня и керамики;

– Методы тестирования строительных материалов из натурального и искусственного камня и керамики;

– Породы дерева, их основные признаки;

– Правила обращения с химическими средствами для защиты поверхностей из кожи;

– Правила обращения с химическими средствами для защиты поверхностей из натурального и искусственного камня и керамики;

– Правила обращения с химическими средствами для защиты текстильных покрытий;

– Правила обращения с химическими средствами для очистки поверхностей из кожи;

– Правила обращения с химическими средствами для очистки поверхностей из металлов;

– Правила обращения с химическими средствами для очистки поверхностей из натурального и искусственного камня и керамики;

– Правила обращения с химическими средствами для очистки поверхностей из стекла;

– Правила обращения с химическими средствами для очистки текстильных покрытий;

– Правила обращения с химическими средствами для ухода за поверхностями из древесных материалов;

– Правила обращения с химическими средствами для ухода за поверхностями из металлов;

– Правила обращения с химическими средствами для ухода за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Свойства видов искусственного камня, применяемых в строительстве;

– Свойства керамических материалов, применяемых в строительстве;

– Свойства пород природного камня, применяемых в строительстве;

– СИЗ и их применение при выполнении работ по уходу за поверхностями из древесных и ламинированных материалов;

– СИЗ и их применение при проведении работ по уходу за поверхностями из природного и искусственного камня и керамики;

– СИЗ и их применение при проведении работ по уходу за текстильными покрытиями;

– СИЗ и их применение при уходе за поверхностями и изделиями из металлов;

– СИЗ и их применение при уходе за поверхностями из кожи;

– СИЗ и их применение при уходе за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– СИЗ и их применение при уходе за поверхностями из стекла;

– Степени износа и разрушения поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Степени износа поверхностей из кожи;

– Технологические процессы защиты поверхностей из металлов;

– Технологические процессы очистки поверхностей из металлов;

– Технологические процессы очистки, восстановления и защиты поверхностей из древесных материалов;

– Технологические процессы очистки, восстановления и защиты поверхностей из натурального, искусственного камня и керамики;

– Технологические процессы очистки, восстановления и защиты поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Технологические процессы очистки, восстановления и защиты поверхностей из стекла;

– Технологические процессы очистки, восстановления эстетических свойств и защиты поверхностей из кожи;

– Технологические процессы чистки и защиты текстильных покрытий;

– Типы загрязнений поверхностей и изделий из металлов и сплавов;

– Типы загрязнений поверхностей из кожи;

– Типы загрязнений поверхностей из натурального, искусственного камня и керамики, и их признаки;

– Типы загрязнений поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Типы загрязнений поверхностей из стекла;

– Типы загрязнений текстильных покрытий;

– Типы и свойства каменных строительных материалов природного и искусственного происхождения, керамических материалов;

– Типы и свойства различных поверхностей из кожи;

– Типы и свойства различных поверхностей из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Типы и свойства различных текстильных покрытий (ковров, ковровых изделий, ковролинов, обивочных, гардинных тканей, текстильных обоев);

– Типы коррозии древесных материалов и их признаки;

– Типы коррозии натурального, искусственного камня и керамики и их признаки;

– Типы оксидных защитных пленок и патины, их свойства;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при проведении работ по уходу за поверхностями из древесных материалов;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за поверхностями и изделиями из металлов;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за поверхностями из кожи;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за поверхностями из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за поверхностями из стекла;

– Требования охраны труда и промышленной санитарии при уходе за текстильными покрытиями;

– Требования технологических инструкций по уходу за поверхностями и изделиями из металлов;

– Требования технологических инструкций по уходу за поверхностями из стекла;

– Требования технологических инструкций по уходу и восстановлению текстильных покрытий;

– Требования технологических инструкций, инструкций по рабочему месту или технологических карт, маршрутных карт, паспортов технических средств для ухода за поверхностями из натурального или искусственного камня, или керамики;

– Требования технологических инструкций, инструкций по рабочему месту или технологических карт, паспортов технических средств для ухода за поверхностями из древесных материалов;

– Требования технологических инструкций, технологических карт по уходу за поверхностями из кожи;

– Требования технологических инструкций, технологических карт, паспортов технических средств для ухода за поверхностями из синтетических материалов, натурального линолеума и резины;

– Устройство и принцип работы оборудования, применяемого для восстановления поверхностей из натурального и искусственного камня и керамики;

– Устройство и принцип работы оборудования, применяемого для очистки поверхностей из натурального и искусственного камня и керамики;

– Химические средства для выведения пятен и правила обращения с ними.

Категория слушателей: лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в том числе и с ограниченными возможностями здоровья.

1.4. Продолжительность (объем) обучения: по программе профессиональной подготовки – 62 ак. часа, по программе профессиональной переподготовки – 40 ак. часов, по программе повышения квалификации – 24 ак. часов, краткосрочные курсы – от 8 ак. часов.

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с договором об оказании образовательных услуг, календарным учебным графиком. Образовательная деятельность по программе профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием занятий или индивидуальным учебным планом.

1.5. Форма обучения

Очная, очно-заочная, заочная, с использованием методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в учебной группе и/ или по индивидуальному учебному плану. Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения. Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами НЧОУ ДПО «УЭЦ «Строитель». При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Режим занятий, как правило, 8-9 часов в день, включая теоретическое и практическое обучение, самостоятельную работу.

Практическое обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени и графика работы обучающегося в соответствии с рабочим учебным планом программы практического обучения. Количество часов, отводимых на изучение отдельных модулей программы, последовательность их изучения в случае необходимости можно изменять в пределах общего количества учебного времени.

При реализации программы предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, в том числе в форме проверки знаний, необходимых для допуска к определенным видам работ. Формы, периодичность и порядок проведения

промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются НЧОУ ДПО «УЭЦ «Строитель» самостоятельно.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий). Квалификационный экзамен проводится в экзаменационной (аттестационной) комиссии НЧОУ «УЭЦ «Строитель». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений, профильных организаций.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Формы проведения квалификационного экзамена устанавливаются в соответствии с Положением об итоговой аттестации и Положением о профессиональном обучении. Квалификационная комиссия учитывает результаты теоретического и практического обучения, заключение по выполнению практической квалификационной работы обучающегося по покрытию наружных и внутренних поверхностей зданий различными видами плиток защитного и декоративного назначения выполнению, с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности. Решение комиссии сообщается слушателю сразу же после сдачи квалификационного экзамена. Комиссия составляет протокол в одном экземпляре, в которой проставляется оценка и дается рекомендация о присвоении квалификационного разряда, а также решение о выдаче свидетельства о профессии рабочего и удостоверения о повышении квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

2. УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ И ПРОГРАММЫ

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы профессиональной подготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

№ п/п	Название раздела, модуля*	Количество часов			Форма контроля
		Всего, в том числе	Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	**Теоретическое обучение**	**38**	**37**	**1**	**Зачет**
1.1.	Модуль 1 «Общетехнические дисциплины»	4	3	1	Промежуточная аттестация
1.2.	Модуль 2 «Специальные дисциплины»	34	34	0	Промежуточная аттестация
2	**Производственное обучение**	**16**	**-**	**16**	**Зачет**
2.1.	Производственная практика	16	-	16	квалификационная пробная работа
3	**Итоговая аттестация**	**8**			Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	**62**			

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные занятия организованы в течение всего календарного года, как правило, с учетом выходных и праздничных нерабочих дней в режиме 5-дневной учебной недели. Учебным годом в НЧОУ ДПО «УЭЦ «СТРОИТЕЛЬ» считается календарный год с 1 января по 31 декабря. Ежедневная учебная нагрузка составляет, как правило, 8-9 академических часов. По согласованию с заказчиком образовательных услуг допускается проведение занятий в выходные и праздничные дни, а также изменение ежедневной учебной нагрузки.

Недели	1 неделя					2 неделя		
Дни	1	2	3	4	5	1	2	3
Количество часов	6	8	8	8	8	8	8	8
Вид занятий	ТЗ/ ПЗ/ПА	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ/ПА/З	ПП	ПП	ИА

ТЗ – теоретические занятия
ПЗ – практические занятия
З – зачет
ПП – производственная практика
ПА – промежуточная аттестация
ИА– итоговая аттестация

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛОВ (МОДУЛЕЙ)

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Программы профессиональной подготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

п/п	Наименование разделов и дисциплин*	Всего часов	В том числе:		Обучение с использованием ДОТ, ЭО**	Формы контроля
			ТЗ	ПЗ		
1	**Модуль 1 Общетехнические дисциплины**	**4**	**3**	**1**	**4**	**Промежуточная аттестация**
1.1	Общие требования промышленной безопасности и охраны труда	1	1	-	1	
1.2	Производственная санитария и охрана окружающей среды	2	1	1	2	

1.3	Характеристика условий труда мойщика посуды. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования охраны труда во время работы	1	1	-	1	
2	**Модуль 2 Специальные дисциплины**	**34**	**32**	**-**	**34**	**Промежуточная аттестация**
2.1	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты	6	6	-	6	
2.2	Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.	6	6	-	6	
2.3	Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.	6	6	-	6	
2.4	Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне	6	6	-	6	

2.5	Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.	4	4	-	4	
2.6	Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.	4	4	-	4	
	Зачет	2	-	-	2	**Тестирование**
	Итого:	**38**	**35**	**1**	**38**	

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Программы профессиональной подготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

Модуль 1. Общетехнические дисциплины

Тема 1.1 Общие требования промышленной безопасности и охраны труда

Основные термины и понятия трудового законодательства. Понятие труда и его роль в жизни общества. Общественная организация труда. Трудовое право, как одна из ведущих отраслей российского права: понятие, цели, задачи, функции. Предмет трудового права: понятие, структура. Индивидуальные трудовые отношения: понятие, признаки, субъекты, основания возникновения, содержание. Отличие от гражданско-правовых отношений. Иные непосредственно связанные с трудовыми отношения: понятие, признаки, основания возникновения. Классификация иных непосредственно связанных с трудовыми отношений. Отличие от индивидуальных трудовых отношений. Метод трудового права: понятие и особенности. Место трудового права в системе смежных отраслей российского права (трудовое право и гражданское право, трудовое право и административное право и др.). Система трудового права как отрасли права. Система трудового права как науки и учебной дисциплины. Тенденции развития трудового права. Трудовое законодательство Российской

Федерации. Законодательство Российской Федерации об охране труда. Основные права и обязанности работника. Определение трудового контракта. Основные права и обязанности работодателя. Регулирование трудовых отношений. Коллективный договор.

Тема 1.2 Производственная санитария и охрана окружающей среды

Основы законодательства по охране труда и промышленной безопасности. Условия труда, причины травматизма. Производственная санитария. Первая помощь при несчастных случаях. Безопасность труда во время работы мойщика посуды. Организация рабочего места. Средства индивидуальной защиты. Требования к оборудованию, инструменту. Работа в замкнутом пространстве. Защита органов зрения, защита от теплового излучения. Защита от вредных воздействий. Защита головы тела. Электробезопасность при выполнении работ. Требования безопасности по окончании работы. Требования к спецодежде, обуви. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты. Пожарная безопасность при выполнении работ. Меры охраны окружающей среды.

Тема 1.3. Характеристика условий труда мойщика посуды. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования охраны труда во время работы

Мойщик посуды: основные функции и требования. Характеристики условий труда мойщика посуды. Воздействие опасных и вредных факторов. Перечень вредных факторов, в том числе: подвижные части оборудования; повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума; влажность воздуха; напряжение в электрической цепи; недостаточная освещённость рабочей зоны; острые кромки и заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы, физические перегрузки. Риски, связанные с механическими опасностями, в том числе: падение из-за потери равновесия, при спотыкании или подскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам. Требования к персоналу, выполняющему функции мойщика посуды. Понятие внутреннего трудового распорядка. Необходимость соблюдения правил внутреннего трудового распорядка. Понятие графика работы. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования безопасности и охраны труда во время работы мойщика посуды. Требования ко времени начала и окончания смены, перерывам для отдыха и питания. Порядок предоставления дней отдыха, чередование смен. Правила и порядок использования средств индивидуальной защиты (наличие

санитарной одежды и других средства защиты в зависимости от конкретного вида деятельности). Требования к рабочему месту.

Практикум по оказанию первой помощи пострадавшему.
Промежуточная аттестация по модулю 1.

Модуль 2. Специальные дисциплины

Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты

Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Требования к рабочему месту. Правила подготовки рабочего места. Принципы обеспечения свободных проходов в помещении. Правила проверки устойчивости производственных столов и стеллажей. Оценка состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов). Оценка исправности применяемого инвентаря и приспособлений. Порядок мытья посуды. Правила мойки кухонной посуды. Понятие двухсекционной ванны, принцип работы. Правила просушивания. Дезинфекция: основные требования и правила. Периодичность проведения дезинфекции столовой посуды и приборов в соответствии с инструкциями. Правила хранения посуды и инвентаря. Требования к хранению чистой кухонной посуды. Требования к хранению столовых приборов. Средства индивидуальной защиты: правила подбора, использования, утилизации. Перечень средств индивидуальной защиты, положенных мойщику посуды, исходя из его трудовой функции, в том числе: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий; фартук из полимерных материалов с нагрудником; нарукавники из полимерных материалов; перчатки резиновые или из полимерных материалов. Нормы выдачи средств индивидуальной защиты для мойщика посуды согласно Приказу Минтруда России от 29.10.2021 N 767н «Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2021 N 66671): костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) — 1 пара на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) — 12 пар на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений — 1 шт. на 1 год.

Тема 2.2. Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.

Понятие опасности. Опасность на рабочем месте. Классификация опасностей по происхождению: естественные; техногенные; антропогенные. Классификация опасностей по времени проявления: импульсивные (быстро проявляющиеся) и кумулятивные (долгодействующие). Классификация опасностей по локализации. Классификация опасностей по вызываемым последствиям. Классификация опасностей по приносимому ущербу (социальный, технический, экологический, экономический). Классификация опасностей по структуре (простые, производные, сложные). Классификация опасностей по характеру воздействия на человека (механические, физические, химические, биологические, психофизиологические. Классификация опасностей по реализуемой энергии (активные и пассивные). Классификация опасностей по сфере проявления. Классификация опасностей по численности людей, подверженных опасному воздействию (индивидуальные, групповые (коллективные), массовые). Классификация опасностей по степени воздействия на объекты защиты (потенциальные, реальные, реализованные).

Перечень опасностей, которые могут возникнуть при работе мойщика посуды, в том числе: механические опасности (падение из-за потери равновесия, удар, риск быть уколотым или проткнутым движущимися колющими частями, натыкание на неподвижную колющую поверхность); ожоги (при неаккуратном использовании дезинфицирующих, моющих и чистящих средств, горячей воды); травмы глаз (при попадании чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности посуды); раздражения и аллергические реакции кожи рук (при работе с чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами); физические перегрузки (из-за неудобной рабочей позы или чрезмерных физических усилий при перемещении предметов и деталей); поражение электрическим током (при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления); опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли (при пожаре); опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Понятие вредных производственных факторов. Классификация и типы вредных производственных факторов. Понятие опасных производственных факторов. Классификация и типы опасных производственных факторов Принципы идентификации вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы

отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179). Порядок выявления и описания имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса, источников вредных и (или) опасных факторов. Правила сопоставления и установления совпадения имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса с факторами, предусмотренными классификатором вредных и (или) опасных производственных факторов. Порядок принятия решения о проведении исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных факторов. Принципы и требования к оформлению результатов идентификации. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей: основная цель и задачи оценки. Этапы оценки уровня профессионального риска: выявление опасностей на рабочих местах согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179): составление перечня (реестра) выявленных опасностей; выбор метода оценки рисков; определение вероятности и частоты наступления ущерба; оценка значимости рисков; разработка плана мероприятий по снижению уровня риска и контроля его исполнения. Способы расчёта уровня профессионального риска. Методы оценки профессиональных рисков: метод анализа рабочего места, метод Файна-Кинни, метод контрольных листов (чек-листов), метод ранжирования.

Тема 2.3. Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

Общий перечень мер защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, в том числе: совершенствование технологических процессов и технических средств (модернизация или замена оборудования, оснащение помещений, оборудования и рабочих мест необходимыми средствами коллективной защиты (вентиляцией, приборами освещения, ограждениями); защита расстоянием (ограждение опасных зон для создания физической преграды, удаление операторов из опасных зон с помощью автоматизации работы оборудования, применения дистанционного управления, роботов и манипуляторов); защита временем (разработка и применение специальных режимов труда и отдыха, смена видов деятельности в течение одной смены); применение средств индивидуальной защиты (обеспечение работников специальной одеждой, техническими средствами (масками, респираторами,

противогазами), средствами личной гигиены (пастами, мазями, моющими средствами); адаптация работников к повышенному риску (профессиональный отбор работников для выполнения работ в условиях повышенной опасности, специальное обучение работников определённых профессий и проведение инструктажей, проведение предварительных и периодических медицинских осмотров работников для установленных профессий). Меры защиты мойщика посуды от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов: использование средств индивидуальной защиты (санитарная одежда, резиновые перчатки, специальная обувь; средства защиты должны соответствовать условиям работы и иметь сертификат соответствия); соблюдение правил личной гигиены; содержание рабочего места в чистоте (своевременно убирать с пола воду, рассыпанные пищевые отходы, жиры); обеспечение свободного доступа к проходам между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами; обеспечение свободного доступа к пультам управления, рубильникам и другим местам (не должны быть загромождены тележками с посудой). Правила и требования к открытию вентилей и кранов. Правила освобождения посуды от остатков пищи. Использование разрешённых моющих и дезинфицирующих средств согласно требованиям установленной концентрации и температуры моющих растворов. Требования к правилам переноса посуды (меры предосторожности). Требования к соблюдению правил пожарной безопасности.

Тема 2.4. Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне

Очерёдность мытья посуды в лечебной организации согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953). Очерёдность мытья посуды в лечебной организации в зависимости от её назначения и степени загрязнения. Понятие двухсекционной ванные для мытья посуды: характеристики, область применения. Порядок мытья столовой посуды ручным способом в двухсекционной ванне: механическое удаление остатков пищи; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого

шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах. Правила проведения дезинфекции всей столовой посуды и приборов моющими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Порядок обработки посуды. Порядок обеззараживания посуды. Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды в медицинской организации.

Тема 2.5. Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.

Порядок мытья столовой посуды вручную в трёхсекционных ваннах: механическое удаление остатков пищи при помощи щётки или деревянной лопатки; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре). Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды. Требования мытью столовой посуды и приборов вручную, в том числе: запрет на использование мочалок и губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Правила дезинфекции всей столовой посуды и приборов. Требования к моечному оборудованию и ваннам для мойки посуды: для мытья посуды ручным способом должны быть оборудованы трёхсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Посудомоечная машина. Типы посудомоечных машин. Принцип действияю Требования и правила мытья столовой посуды и приборов в посудомоечной машине. Порядок и правила предварительного очищения посуды от остатков пищи, а также предварительного полоскания посуды с помощью распылителя с целью удаления грязи. Правила разделения посуды на группы, исходя из степени загрязнения и материала, из которого изготовлена посуда, в том числе исключение посуды, требующей только ручного способа очистки (тонкое стекло, острые ножи и прочее). Размещение посуды в посудомоечной машине: правила и требования. Принцип эффективного размещения посуды в посудомоечной машине. Принципы осмотра вымытой посуды по итогам очистки в посудомоечной машине. Требования к моющим средствам для автоматического мытья посуды в посудомоечной машине. Требования к персоналу, осуществляющему мытье посуды в посудомоечной машине. Техника безопасности.

Тема 2.6. Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.

Понятие дезинфекции. Правила дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Требования к ваннам, в которых осуществляется проведение дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Порядок дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов в двухсекционных ваннах: в первой секции посуду моют щётками водой с добавлением моющих средств (температура не ниже 40 °С); во второй секции посуду ополаскивают проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С), для ополаскивания используют гибкие шланги с душевой насадкой. Перечень хлорсодержащих препаратов, используемых для дезинфекции посуды. Хлорная известь. 0,2%-ный раствор хлорной извести для обработки посуды. Правила дезинфекции бака для пищевых отходов (концентрация химического раствора, периодичность обработки в зависимости от температуры окружающей среды): бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года раз в 10 дней, в холодное – один раз в месяц. Алгоритм ручной мойки бака для пищевых отходов: освобождение бака от мусора; полив бака снаружи и изнутри водой под напором из шланга; орошение поверхности бака дезинфицирующим средством; промывание бака водой по истечении времени дезинфекционной выдержки. Понятие автоматизированной мойки (в специальных моечных машинах), принцип работы. Перечень дезинфицирующих средств, используемых для дезинфекции баков для пищевых отходов. Уборка холодильников: основные цели и задачи. Регулярность и правила проведения уборки холодильников. Признаки необходимости чистки холодильника. Инструменты и материалы для уборки промышленных холодильников: мягкие губки или тряпки; щётки с мягким ворсом; мягкий скребок для удаления льда; специальные охлаждающие вещества или моющие средства, предназначенные для использования в пищевой промышленности; пылесос с функцией влажной уборки; защитные перчатки и очки. Последовательность действий при чистке промышленных холодильников: подготовка к чистке (полностью отключение холодильного оборудования от источника питания и разгрузка его от продукции); чистка внутренних и внешних поверхностей специализированными моющими средствами; удаление налёта и льда при помощи мягкого скребка; обработка дренажной системы. Требования безопасности при выполнении работ по уходу за промышленными холодильниками.

Промежуточная аттестация по модулю 2.
Аттестация по теоретическому обучению (зачет).

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-тематический план производственной практики «Мойщик посуды» 1 разряд (по программе профессиональной подготовки)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда	1
2	Выполнение подготовительных работ при мойке посуды	3
3	Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек	2
4	Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня	2
5	Пробная квалификационная работа	8
	ИТОГО	16

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы профессиональной подготовки по профессии «Мойщик посуды» 1 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Выполнение подготовительных работ при мойке посуды

Самостоятельное выполнение подготовительных работ при мойке посуды.

Тема 3. Сбор использованной посуды со столов в тележки или на

транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек

Выполнение сбора использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Осуществление доставки тележек с посудой на мойку. Самостоятельная выкладка посуды из тележек.

Тема 4. Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Самостоятельное выполнение работы по установке на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Учебно-тематический план производственной практики
«Мойщик посуды»
2 разряд (по программе профессиональной подготовки)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охраной труда	1
2	Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств	2
3	Составление специальных моющих растворов	1
4	Очистка посуды от остатков пищи	1
5	Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов	1
6	Сбор пищевых отходов	1
7	Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)	1
8	Пробная квалификационная работа	8
	ИТОГО	16

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы профессиональной подготовки по профессии «Мойщик посуды» 2 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств

Самостоятельная мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Тема 3. Составление специальных моющих растворов

Работа по составлению специальных моющих растворов.

Тема 4. Очистка посуды от остатков пищи

Осуществление очистки посуды от остатков пищи.

Тема 5. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов

Осуществление обтирки и сушки посуды, приборов, подносов.

Тема 6. Сбор пищевых отходов

Практика по сбору пищевых отходов.

Тема 7. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)

Самостоятельная доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Итоговая аттестация.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков настоящей программе и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение 1, 2 квалификационный разряд по профессии «Мойщик посуды».

2.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Программы профессиональной переподготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

№ п/п	Название раздела, модуля*	Количество часов			Форма контроля
		Всего, в том числе	Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	**Теоретическое обучение**	**16**	**15,5**	**0,5**	**Зачет**
1.1.	Модуль 1 «Общетехнические дисциплины»	2	1,5	0,5	Промежуточная аттестация
1.2.	Модуль 2 «Специальные дисциплины»	14	14	-	Промежуточная аттестация
2.	**Производственное обучение**	**16**	-	**16**	**Зачет**
2.1.	Производственная практика	16		16	Квалификационная пробная работа
3.	**Итоговая аттестация**	**8**			Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	**40**			

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные занятия организованы в течение всего календарного года с учетом выходных и праздничных нерабочих дней в режиме 5-дневной учебной недели. Учебным годом в НЧОУ ДПО «УЭЦ «СТРОИТЕЛЬ» считается календарный год с 1 января по 31 декабря. Ежедневная учебная нагрузка составляет, как правило, 8-9 академических часов. По согласованию с заказчиком образовательных услуг допускается проведение занятий в выходные и праздничные дни, а также изменение ежедневной учебной нагрузки.

Недели	1 неделя				
Дни	1	2	3	4	5
Количество часов	8	8	8	8	8
Вид занятий	ТЗ/ПЗ/ ПА	ТЗ/ПА/ З	ПП	ПП	ИА

ТЗ – теоретические занятия
ПЗ – практические занятия
З – зачет
ПП – производственная практика
ПА – промежуточная аттестация
ИА– итоговая аттестация

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛОВ (МОДУЛЕЙ)

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
Программы профессиональной переподготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

п/п	Наименование разделов и дисциплин*	Всего часов	В том числе:		Обучение с использованием ДОТ, ЭО**	Формы контроля
			ТЗ	ПЗ		
1	**Модуль 1 Общетехнические дисциплины**	**2**	**1,5**	**0,5**	**2**	**Промежуточная аттестация**
1.1	Общие требования промышленной	0,5	0,5	-	0,5	

	безопасности и охраны труда					
1.2	Производственная санитария и охрана окружающей среды	1	0,5	0,5	1	
1.3	Характеристика условий труда мойщика посуды. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования охраны труда во время работы	0,5	0,5	-	0,5	
2	**Модуль 2 Специальные дисциплины**	**14**	**12**	-	**14**	**Промежуточная аттестация**
2.1	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты	2	2	-	2	
2.2	Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.	2	2	-	2	
2.3	Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.	2	2	-	2	

2.4	Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне	2	2	-	2	
2.5	Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.	2	2	-	2	
2.6	Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.	2	2	-	2	
	Зачет	2	-	-	2	**Тестирование**
	Итого:	**16**	**13,5**	**0,5**	**16**	

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Программы профессиональной переподготовки по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

Тема 1.1 Общие требования промышленной безопасности и охраны труда

Основные термины и понятия трудового законодательства. Понятие труда и его роль в жизни общества. Общественная организация труда. Трудовое право, как одна из ведущих отраслей российского права: понятие, цели, задачи, функции. Предмет трудового права: понятие, структура. Индивидуальные трудовые отношения: понятие, признаки, субъекты, основания возникновения, содержание. Отличие от гражданско-правовых отношений. Иные непосредственно связанные с трудовыми отношения: понятие, признаки, основания возникновения. Классификация иных непосредственно связанных с трудовыми отношений. Отличие от индивидуальных трудовых отношений. Метод трудового права: понятие и особенности. Место трудового права в системе смежных отраслей российского права (трудовое право и гражданское право,

трудовое право и административное право и др.). Система трудового права как отрасли права. Система трудового права как науки и учебной дисциплины. Тенденции развития трудового права. Трудовое законодательство Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации об охране труда. Основные права и обязанности работника. Определение трудового контракта. Основные права и обязанности работодателя. Регулирование трудовых отношений. Коллективный договор.

Тема 1.2 Производственная санитария и охрана окружающей среды

Основы законодательства по охране труда и промышленной безопасности. Условия труда, причины травматизма. Производственная санитария. Первая помощь при несчастных случаях. Безопасность труда во время работы мойщика посуды. Организация рабочего места. Средства индивидуальной защиты. Требования к оборудованию, инструменту. Работа в замкнутом пространстве. Защита органов зрения, защита от теплового излучения. Защита от вредных воздействий. Защита головы тела. Электробезопасность при выполнении работ. Требования безопасности по окончании работы. Требования к спецодежде, обуви. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты. Пожарная безопасность при выполнении работ. Меры охраны окружающей среды.

Тема 1.3. Характеристика условий труда мойщика посуды. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования охраны труда во время работы

Мойщик посуды: основные функции и требования. Характеристики условий труда мойщика посуды. Воздействие опасных и вредных факторов. Перечень вредных факторов, в том числе: подвижные части оборудования; повышенная температура моющих и ополаскивающих растворов, воды, посуды; повышенный уровень шума; влажность воздуха; напряжение в электрической цепи; недостаточная освещённость рабочей зоны; острые кромки и заусенцы на поверхностях посуды и приборов, инвентаря; химические факторы, физические перегрузки. Риски, связанные с механическими опасностями, в том числе: падение из-за потери равновесия, при спотыкании или подскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам. Требования к персоналу, выполняющему функции мойщика посуды. Понятие внутреннего трудового распорядка. Необходимость соблюдения правил внутреннего трудового распорядка. Понятие графика работы. Безопасные методы и приемы выполнения работ. Требования безопасности и охраны труда во время работы

мойщика посуды. Требования ко времени начала и окончания смены, перерывам для отдыха и питания. Порядок предоставления дней отдыха, чередование смен. Правила и порядок использования средств индивидуальной защиты (наличие санитарной одежды и других средства защиты в зависимости от конкретного вида деятельности). Требования к рабочему месту.

Практикум по оказанию первой помощи пострадавшему.
Промежуточная аттестация по модулю 1.

Модуль 2. Специальные дисциплины

Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты

Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Требования к рабочему месту. Правила подготовки рабочего места. Принципы обеспечения свободных проходов в помещении. Правила проверки устойчивости производственных столов и стеллажей. Оценка состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов). Оценка исправности применяемого инвентаря и приспособлений. Порядок мытья посуды. Правила мойки кухонной посуды. Понятие двухсекционной ванны, принцип работы. Правила просушивания. Дезинфекция: основные требования и правила. Периодичность проведения дезинфекции столовой посуды и приборов в соответствии с инструкциями. Правила хранения посуды и инвентаря. Требования к хранению чистой кухонной посуды. Требования к хранению столовых приборов. Средства индивидуальной защиты: правила подбора, использования, утилизации. Перечень средств индивидуальной защиты, положенных мойщику посуды, исходя из его трудовой функции, в том числе: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий; фартук из полимерных материалов с нагрудником; нарукавники из полимерных материалов; перчатки резиновые или из полимерных материалов. Нормы выдачи средств индивидуальной защиты для мойщика посуды согласно Приказу Минтруда России от 29.10.2021 N 767н «Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2021 N 66671): костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) — 1 пара на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) — 12 пар на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений — 1 шт. на 1 год.

Тема 2.2. Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.

Понятие опасности. Опасность на рабочем месте. Классификация опасностей по происхождению: естественные; техногенные; антропогенные. Классификация опасностей по времени проявления: импульсивные (быстро проявляющиеся) и кумулятивные (долгодействующие). Классификация опасностей по локализации. Классификация опасностей по вызываемым последствиям. Классификация опасностей по приносимому ущербу (социальный, технический, экологический, экономический). Классификация опасностей по структуре (простые, производные, сложные). Классификация опасностей по характеру воздействия на человека (механические, физические, химические, биологические, психофизиологические. Классификация опасностей по реализуемой энергии (активные и пассивные). Классификация опасностей по сфере проявления. Классификация опасностей по численности людей, подверженных опасному воздействию (индивидуальные, групповые (коллективные), массовые). Классификация опасностей по степени воздействия на объекты защиты (потенциальные, реальные, реализованные).

Перечень опасностей, которые могут возникнуть при работе мойщика посуды, в том числе: механические опасности (падение из-за потери равновесия, удар, риск быть уколотым или проткнутым движущимися колющими частями, натыкание на неподвижную колющую поверхность); ожоги (при неаккуратном использовании дезинфицирующих, моющих и чистящих средств, горячей воды); травмы глаз (при попадании чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности посуды); раздражения и аллергические реакции кожи рук (при работе с чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами); физические перегрузки (из-за неудобной рабочей позы или чрезмерных физических усилий при перемещении предметов и деталей); поражение электрическим током (при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления); опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли (при пожаре); опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Понятие вредных производственных факторов. Классификация и типы вредных производственных факторов. Понятие опасных производственных факторов. Классификация и типы опасных производственных факторов Принципы идентификации вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы

отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179). Порядок выявления и описания имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса, источников вредных и (или) опасных факторов. Правила сопоставления и установления совпадения имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса с факторами, предусмотренными классификатором вредных и (или) опасных производственных факторов. Порядок принятия решения о проведении исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных факторов. Принципы и требования к оформлению результатов идентификации. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей: основная цель и задачи оценки. Этапы оценки уровня профессионального риска: выявление опасностей на рабочих местах согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179): составление перечня (реестра) выявленных опасностей; выбор метода оценки рисков; определение вероятности и частоты наступления ущерба; оценка значимости рисков; разработка плана мероприятий по снижению уровня риска и контроля его исполнения. Способы расчёта уровня профессионального риска. Методы оценки профессиональных рисков: метод анализа рабочего места, метод Файна-Кинни, метод контрольных листов (чек-листов), метод ранжирования.

Тема 2.3. Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

Общий перечень мер защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, в том числе: совершенствование технологических процессов и технических средств (модернизация или замена оборудования, оснащение помещений, оборудования и рабочих мест необходимыми средствами коллективной защиты (вентиляцией, приборами освещения, ограждениями); защита расстоянием (ограждение опасных зон для создания физической преграды, удаление операторов из опасных зон с помощью автоматизации работы оборудования, применения дистанционного управления, роботов и манипуляторов); защита временем (разработка и применение специальных режимов труда и отдыха, смена видов деятельности в течение одной смены); применение средств индивидуальной защиты (обеспечение работников специальной одеждой, техническими средствами (масками, респираторами,

противогазами), средствами личной гигиены (пастами, мазями, моющими средствами); адаптация работников к повышенному риску (профессиональный отбор работников для выполнения работ в условиях повышенной опасности, специальное обучение работников определённых профессий и проведение инструктажей, проведение предварительных и периодических медицинских осмотров работников для установленных профессий). Меры защиты мойщика посуды от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов: использование средств индивидуальной защиты (санитарная одежда, резиновые перчатки, специальная обувь; средства защиты должны соответствовать условиям работы и иметь сертификат соответствия); соблюдение правил личной гигиены; содержание рабочего места в чистоте (своевременно убирать с пола воду, рассыпанные пищевые отходы, жиры); обеспечение свободного доступа к проходам между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами; обеспечение свободного доступа к пультам управления, рубильникам и другим местам (не должны быть загромождены тележками с посудой). Правила и требования к открытию вентилей и кранов. Правила освобождения посуды от остатков пищи. Использование разрешённых моющих и дезинфицирующих средств согласно требованиям установленной концентрации и температуры моющих растворов. Требования к правилам переноса посуды (меры предосторожности). Требования к соблюдению правил пожарной безопасности.

Тема 2.4. Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне

Очерёдность мытья посуды в лечебной организации согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953). Очерёдность мытья посуды в лечебной организации в зависимости от её назначения и степени загрязнения. Понятие двухсекционной ванные для мытья посуды: характеристики, область применения. Порядок мытья столовой посуды ручным способом в двухсекционной ванне: механическое удаление остатков пищи; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого

шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах. Правила проведения дезинфекции всей столовой посуды и приборов моющими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Порядок обработки посуды. Порядок обеззараживания посуды. Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды в медицинской организации.

Тема 2.5. Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.

Порядок мытья столовой посуды вручную в трёхсекционных ваннах: механическое удаление остатков пищи при помощи щётки или деревянной лопатки; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре). Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды. Требования мытью столовой посуды и приборов вручную, в том числе: запрет на использование мочалок и губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Правила дезинфекции всей столовой посуды и приборов. Требования к моечному оборудованию и ваннам для мойки посуды: для мытья посуды ручным способом должны быть оборудованы трёхсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Посудомоечная машина. Типы посудомоечных машин. Принцип действияю Требования и правила мытья столовой посуды и приборов в посудомоечной машине. Порядок и правила предварительного очищения посуды от остатков пищи, а также предварительного полоскания посуды с помощью распылителя с целью удаления грязи. Правила разделения посуды на группы, исходя из степени загрязнения и материала, из которого изготовлена посуда, в том числе исключение посуды, требующей только ручного способа очистки (тонкое стекло, острые ножи и прочее). Размещение посуды в посудомоечной машине: правила и требования. Принцип эффективного размещения посуды в посудомоечной машине. Принципы осмотра вымытой посуды по итогам очистки в посудомоечной машине. Требования к моющим средствам для автоматического мытья посуды в посудомоечной машине. Требования к персоналу, осуществляющему мытье посуды в посудомоечной машине. Техника безопасности.

Тема 2.6. Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.

Понятие дезинфекции. Правила дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Требования к ваннам, в которых осуществляется проведение дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Порядок дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов в двухсекционных ваннах: в первой секции посуду моют щётками водой с добавлением моющих средств (температура не ниже 40 °С); во второй секции посуду ополаскивают проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С), для ополаскивания используют гибкие шланги с душевой насадкой. Перечень хлорсодержащих препаратов, используемых для дезинфекции посуды. Хлорная известь. 0,2%-ный раствор хлорной извести для обработки посуды. Правила дезинфекции бака для пищевых отходов (концентрация химического раствора, периодичность обработки в зависимости от температуры окружающей среды): бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года раз в 10 дней, в холодное – один раз в месяц. Алгоритм ручной мойки бака для пищевых отходов: освобождение бака от мусора; полив бака снаружи и изнутри водой под напором из шланга; орошение поверхности бака дезинфицирующим средством; промывание бака водой по истечении времени дезинфекционной выдержки. Понятие автоматизированной мойки (в специальных моечных машинах), принцип работы. Перечень дезинфицирующих средств, используемых для дезинфекции баков для пищевых отходов. Уборка холодильников: основные цели и задачи. Регулярность и правила проведения уборки холодильников. Признаки необходимости чистки холодильника. Инструменты и материалы для уборки промышленных холодильников: мягкие губки или тряпки; щётки с мягким ворсом; мягкий скребок для удаления льда; специальные охлаждающие вещества или моющие средства, предназначенные для использования в пищевой промышленности; пылесос с функцией влажной уборки; защитные перчатки и очки. Последовательность действий при чистке промышленных холодильников: подготовка к чистке (полностью отключение холодильного оборудования от источника питания и разгрузка его от продукции); чистка внутренних и внешних поверхностей специализированными моющими средствами; удаление налёта и льда при помощи мягкого скребка; обработка дренажной системы. Требования безопасности при выполнении работ по уходу за промышленными холодильниками.

Промежуточная аттестация по модулю 2.
Аттестация по теоретическому обучению (зачет).

УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Учебно-тематический план производственной практики «Мойщик посуды» 1 разряд (по программе профессиональной переподготовки)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда	1
2	Выполнение подготовительных работ при мойке посуды	3
3	Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек	2
4	Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня	2
5	Пробная квалификационная работа	8
	ИТОГО	16

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы профессиональной переподготовки по профессии «Мойщик посуды» 1 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Выполнение подготовительных работ при мойке посуды

Самостоятельное выполнение подготовительных работ при мойке посуды.

Тема 3. Сбор использованной посуды со столов в тележки или на

транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек

Выполнение сбора использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Осуществление доставки тележек с посудой на мойку. Самостоятельная выкладка посуды из тележек.

Тема 4. Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Самостоятельное выполнение работы по установке на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Учебно-тематический план производственной практики
«Мойщик посуды»
2 разряд (по программе профессиональной переподготовки)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охраной труда	1
2	Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств	2
3	Составление специальных моющих растворов	1
4	Очистка посуды от остатков пищи	1
5	Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов	1
6	Сбор пищевых отходов	1
7	Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)	1
8	Пробная квалификационная работа	8
	ИТОГО	16

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы профессиональной переподготовки по профессии «Мойщик посуды» 2 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств

Самостоятельная мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Тема 3. Составление специальных моющих растворов

Работа по составлению специальных моющих растворов.

Тема 4. Очистка посуды от остатков пищи

Осуществление очистки посуды от остатков пищи.

Тема 5. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов

Осуществление обтирки и сушки посуды, приборов, подносов.

Тема 6. Сбор пищевых отходов

Практика по сбору пищевых отходов.

Тема 7. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)

Самостоятельная доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Итоговая аттестация.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков настоящей программе и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение 1, 2 квалификационный разряд по профессии «Мойщик посуды».

2.3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Программы повышения квалификации по профессии
«Мойщик посуды» 1, 2 разряд

№ п/п	Название раздела, модуля*	Количество часов			Форма контроля
		Всего, в том числе	Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	**Теоретическое обучение**	**8**	**7,5**	**0,5**	**Итоговая аттестация**
1.1.	Модуль 1 «Общетехнические дисциплины»	2	1,5	0,5	Промежуточная аттестация
1.2.	Модуль 2 «Специальные дисциплины»	6	6	-	Промежуточная аттестация
2.	**Производственное обучение**	**8**	-	**8**	
2.1.	Производственная практика	8	-	8	
3.	**Итоговая аттестация**	**8**	-	-	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	24			

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные занятия организованы в течение всего календарного года с учетом выходных и праздничных нерабочих дней в режиме 5-дневной учебной недели.

Учебным годом в НЧОУ ДПО «УЭЦ «СТРОИТЕЛЬ» считается календарный год с 1 января по 31 декабря. Ежедневная учебная нагрузка составляет, как правило, 8-9 академических часов. По согласованию с заказчиком образовательных услуг допускается проведение занятий в выходные и праздничные дни, а также изменение ежедневной учебной нагрузки.

Недели	1 неделя		
Дни	1	2	3
количество часов	8	8	8
вид занятий	ТЗ/ПЗ/ ПА/З	ПП	ИА

ТЗ – теоретические занятия
ПЗ – практические занятия
З – зачет
ПА – промежуточная аттестация
ПП – производственная практика
ИА– итоговая аттестация

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛОВ (МОДУЛЕЙ)

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
Программы повышения квалификации по профессии
«Мойщик посуды» 1, 2 разряд

п/п	Наименование разделов и дисциплин*	Всего часов	В том числе:		Обучение с использованием ДОТ, ЭО**	Формы контроля
			ТЗ	ПЗ		
1	**Модуль 1 Общетехнические дисциплины**	**2**	**1,5**	**0,5**	**2**	**Промежуточная аттестация**
1.1	Общие требования промышленной безопасности и охраны труда	1	1	-	1	

1.2	Производственная санитария и охрана окружающей среды	1	0,5	0,5	1	
2	**Модуль 2 Специальные дисциплины**	**6**	**4**	**-**	**6**	**Промежуточная аттестация**
2.1	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты	1	1	-	1	
2.2	Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.	1	1	-	1	
2.3	Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов. Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.	1	1	-	1	
2.4	Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне.	1	1	-	1	

	Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.					
	Зачет	2	-	-	2	**Тестирование**
	Итого:	**8**	**5,5**	**0,5**	**8**	

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Программы повышения квалификации по профессии «Мойщик посуды» 1, 2 разряд

Тема 1.1 Общие требования промышленной безопасности и охраны труда

Основные термины и понятия трудового законодательства. Понятие труда и его роль в жизни общества. Общественная организация труда. Трудовое право, как одна из ведущих отраслей российского права: понятие, цели, задачи, функции. Предмет трудового права: понятие, структура. Индивидуальные трудовые отношения: понятие, признаки, субъекты, основания возникновения, содержание. Отличие от гражданско-правовых отношений. Иные непосредственно связанные с трудовыми отношения: понятие, признаки, основания возникновения. Классификация иных непосредственно связанных с трудовыми отношений. Отличие от индивидуальных трудовых отношений. Метод трудового права: понятие и особенности. Место трудового права в системе смежных отраслей российского права (трудовое право и гражданское право, трудовое право и административное право и др.). Система трудового права как отрасли права. Система трудового права как науки и учебной дисциплины. Тенденции развития трудового права. Трудовое законодательство Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации об охране труда. Основные права и обязанности работника. Определение трудового контракта. Основные права и обязанности работодателя. Регулирование трудовых отношений. Коллективный договор.

Тема 1.2 Производственная санитария и охрана окружающей среды

Основы законодательства по охране труда и промышленной безопасности. Условия труда, причины травматизма. Производственная санитария. Первая помощь при несчастных случаях. Безопасность труда во время работы мойщика посуды. Организация рабочего места. Средства индивидуальной защиты. Требования к оборудованию, инструменту. Работа в замкнутом пространстве. Защита органов зрения, защита от теплового излучения. Защита от вредных воздействий. Защита головы тела. Электробезопасность при выполнении работ. Требования безопасности по окончании работы. Требования к спецодежде, обуви. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты. Пожарная безопасность при выполнении работ. Меры охраны окружающей среды.

Практикум по оказанию первой помощи пострадавшему.
Промежуточная аттестация по модулю 1.

Модуль 2. Специальные дисциплины

Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Средства индивидуальной защиты

Санитарно-гигиенические требования к условиям труда мойщика посуды. Требования к рабочему месту. Правила подготовки рабочего места. Принципы обеспечения свободных проходов в помещении. Правила проверки устойчивости производственных столов и стеллажей. Оценка состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов). Оценка исправности применяемого инвентаря и приспособлений. Порядок мытья посуды. Правила мойки кухонной посуды. Понятие двухсекционной ванны, принцип работы. Правила просушивания. Дезинфекция: основные требования и правила. Периодичность проведения дезинфекции столовой посуды и приборов в соответствии с инструкциями. Правила хранения посуды и инвентаря. Требования к хранению чистой кухонной посуды. Требования к хранению столовых приборов. Средства индивидуальной защиты: правила подбора, использования, утилизации. Перечень средств индивидуальной защиты, положенных мойщику посуды, исходя из его трудовой функции, в том числе: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий; фартук из полимерных материалов с нагрудником; нарукавники из полимерных материалов; перчатки резиновые или из полимерных материалов. Нормы выдачи средств индивидуальной защиты для мойщика посуды согласно Приказу Минтруда

России от 29.10.2021 N 767н «Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2021 N 66671): костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) — 1 пара на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) — 12 пар на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений — 1 шт. на 1 год.

Тема 2.2. Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.

Понятие опасности. Опасность на рабочем месте. Классификация опасностей по происхождению: естественные; техногенные; антропогенные. Классификация опасностей по времени проявления: импульсивные (быстро проявляющиеся) и кумулятивные (долгодействующие). Классификация опасностей по локализации. Классификация опасностей по вызываемым последствиям. Классификация опасностей по приносимому ущербу (социальный, технический, экологический, экономический). Классификация опасностей по структуре (простые, производные, сложные). Классификация опасностей по характеру воздействия на человека (механические, физические, химические, биологические, психофизиологические. Классификация опасностей по реализуемой энергии (активные и пассивные). Классификация опасностей по сфере проявления. Классификация опасностей по численности людей, подверженных опасному воздействию (индивидуальные, групповые (коллективные), массовые). Классификация опасностей по степени воздействия на объекты защиты (потенциальные, реальные, реализованные).

Перечень опасностей, которые могут возникнуть при работе мойщика посуды, в том числе: механические опасности (падение из-за потери равновесия, удар, риск быть уколотым или проткнутым движущимися колющими частями, натыкание на неподвижную колющую поверхность); ожоги (при неаккуратном использовании дезинфицирующих, моющих и чистящих средств, горячей воды); травмы глаз (при попадании чистящих и (или) дезинфицирующих средств, пыли и (или) мелких частиц мусора, находящихся на поверхности посуды); раздражения и аллергические реакции кожи рук (при работе с чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами); физические перегрузки (из-за неудобной рабочей позы или чрезмерных физических усилий при перемещении предметов и деталей); поражение электрическим током (при использовании неисправного электрооборудования, отсутствия заземления); опасность от

вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли (при пожаре); опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи.

Понятие вредных производственных факторов. Классификация и типы вредных производственных факторов. Понятие опасных производственных факторов. Классификация и типы опасных производственных факторов Принципы идентификации вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179). Порядок выявления и описания имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса, источников вредных и (или) опасных факторов. Правила сопоставления и установления совпадения имеющихся на рабочем месте факторов производственной среды и трудового процесса с факторами, предусмотренными классификатором вредных и (или) опасных производственных факторов. Порядок принятия решения о проведении исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных факторов. Принципы и требования к оформлению результатов идентификации. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей: основная цель и задачи оценки. Этапы оценки уровня профессионального риска: выявление опасностей на рабочих местах согласно Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179): составление перечня (реестра) выявленных опасностей; выбор метода оценки рисков; определение вероятности и частоты наступления ущерба; оценка значимости рисков; разработка плана мероприятий по снижению уровня риска и контроля его исполнения. Способы расчёта уровня профессионального риска. Методы оценки профессиональных рисков: метод анализа рабочего места, метод Файна-Кинни, метод контрольных листов (чек-листов), метод ранжирования.

Тема 2.3. Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов. Дезинфекция посуды и бака для пищевых отходов. Уборка холодильников.

Общий перечень мер защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, в том числе: совершенствование технологических

процессов и технических средств (модернизация или замена оборудования, оснащение помещений, оборудования и рабочих мест необходимыми средствами коллективной защиты (вентиляцией, приборами освещения, ограждениями); защита расстоянием (ограждение опасных зон для создания физической преграды, удаление операторов из опасных зон с помощью автоматизации работы оборудования, применения дистанционного управления, роботов и манипуляторов); защита временем (разработка и применение специальных режимов труда и отдыха, смена видов деятельности в течение одной смены); применение средств индивидуальной защиты (обеспечение работников специальной одеждой, техническими средствами (масками, респираторами, противогазами), средствами личной гигиены (пастами, мазями, моющими средствами); адаптация работников к повышенному риску (профессиональный отбор работников для выполнения работ в условиях повышенной опасности, специальное обучение работников определённых профессий и проведение инструктажей, проведение предварительных и периодических медицинских осмотров работников для установленных профессий). Меры защиты мойщика посуды от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов: использование средств индивидуальной защиты (санитарная одежда, резиновые перчатки, специальная обувь; средства защиты должны соответствовать условиям работы и иметь сертификат соответствия); соблюдение правил личной гигиены; содержание рабочего места в чистоте (своевременно убирать с пола воду, рассыпанные пищевые отходы, жиры); обеспечение свободного доступа к проходам между оборудованием, столами, стеллажами, моечными ваннами; обеспечение свободного доступа к пультам управления, рубильникам и другим местам (не должны быть загромождены тележками с посудой). Правила и требования к открытию вентилей и кранов. Правила освобождения посуды от остатков пищи. Использование разрешённых моющих и дезинфицирующих средств согласно требованиям установленной концентрации и температуры моющих растворов. Требования к правилам переноса посуды (меры предосторожности). Требования к соблюдению правил пожарной безопасности.

Понятие дезинфекции. Правила дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Требования к ваннам, в которых осуществляется проведение дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов. Порядок дезинфекции посуды и бака для пищевых отходов в двухсекционных ваннах: в первой секции посуду моют щётками водой с добавлением моющих средств (температура не ниже 40 °С); во второй секции посуду ополаскивают проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С), для ополаскивания используют гибкие шланги с душевой насадкой. Перечень хлорсодержащих препаратов, используемых для дезинфекции посуды. Хлорная известь. 0,2%-ный раствор хлорной извести для

обработки посуды. Правила дезинфекции бака для пищевых отходов (концентрация химического раствора, периодичность обработки в зависимости от температуры окружающей среды): бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года раз в 10 дней, в холодное – один раз в месяц. Алгоритм ручной мойки бака для пищевых отходов: освобождение бака от мусора; полив бака снаружи и изнутри водой под напором из шланга; орошение поверхности бака дезинфицирующим средством; промывание бака водой по истечении времени дезинфекционной выдержки. Понятие автоматизированной мойки (в специальных моечных машинах), принцип работы. Перечень дезинфицирующих средств, используемых для дезинфекции баков для пищевых отходов. Уборка холодильников: основные цели и задачи. Регулярность и правила проведения уборки холодильников. Признаки необходимости чистки холодильника. Инструменты и материалы для уборки промышленных холодильников: мягкие губки или тряпки; щётки с мягким ворсом; мягкий скребок для удаления льда; специальные охлаждающие вещества или моющие средства, предназначенные для использования в пищевой промышленности; пылесос с функцией влажной уборки; защитные перчатки и очки. Последовательность действий при чистке промышленных холодильников: подготовка к чистке (полностью отключение холодильного оборудования от источника питания и разгрузка его от продукции); чистка внутренних и внешних поверхностей специализированными моющими средствами; удаление налёта и льда при помощи мягкого скребка; обработка дренажной системы. Требования безопасности при выполнении работ по уходу за промышленными холодильниками.

Тема 2.4. Очерёдность мытья посуды в лечебной организации. Мытьё посуды в двухсекционной ванне. Мытьё столовой посуды и приборов вручную. Мытьё столовой посуды и приборов в посудомоечной машине.

Очерёдность мытья посуды в лечебной организации согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953). Очерёдность мытья посуды в лечебной организации в зависимости от её назначения и степени загрязнения. Понятие двухсекционной ванные для мытья посуды: характеристики, область применения. Порядок мытья столовой посуды ручным способом в двухсекционной ванне: механическое удаление остатков пищи; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытьё

во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах. Правила проведения дезинфекции всей столовой посуды и приборов моющими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Порядок обработки посуды. Порядок обеззараживания посуды. Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды в медицинской организации.

Порядок мытья столовой посуды вручную в трёхсекционных ваннах: механическое удаление остатков пищи при помощи щётки или деревянной лопатки; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре). Правила и порядок ополаскивания посуды. Правила и требования к просушиванию посуды. Требования мытью столовой посуды и приборов вручную, в том числе: запрет на использование мочалок и губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Правила дезинфекции всей столовой посуды и приборов. Требования к моечному оборудованию и ваннам для мойки посуды: для мытья посуды ручным способом должны быть оборудованы трёхсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Посудомоечная машина. Типы посудомоечных машин. Принцип действияю Требования и правила мытья столовой посуды и приборов в посудомоечной машине. Порядок и правила предварительного очищения посуды от остатков пищи, а также предварительного полоскания посуды с помощью распылителя с целью удаления грязи. Правила разделения посуды на группы, исходя из степени загрязнения и материала, из которого изготовлена посуда, в том числе исключение посуды, требующей только ручного способа очистки (тонкое стекло, острые ножи и прочее). Размещение посуды в посудомоечной машине: правила и требования. Принцип эффективного размещения посуды в посудомоечной машине. Принципы осмотра вымытой посуды по итогам очистки в посудомоечной машине. Требования к моющим средствам для автоматического мытья посуды в посудомоечной машине. Требования к персоналу,

осуществляющему мытье посуды в посудомоечной машине. Техника безопасности.

Промежуточная аттестация по модулю 2.
Аттестация по теоретическому обучению (зачет).

УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Учебно-тематический план производственной практики «Мойщик посуды» 1 разряд (по программе повышения квалификации)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда	1
2	Выполнение подготовительных работ при мойке посуды	1
3	Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек	1
4	Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня	1
5	Пробная квалификационная работа	4
	ИТОГО	8

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы повышения квалификации по профессии «Мойщик посуды» 1 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого

инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Выполнение подготовительных работ при мойке посуды
Самостоятельное выполнение подготовительных работ при мойке посуды.

Тема 3. Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек

Выполнение сбора использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Осуществление доставки тележек с посудой на мойку. Самостоятельная выкладка посуды из тележек.

Тема 4. Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Самостоятельное выполнение работы по установке на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Учебно-тематический план производственной практики
«Мойщик посуды»
2 разряд (по программе повышения квалификации)

№ пп	Виды работ/задания	Кол-во часов
1	Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охраной труда	1
2	Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств	1
3	Составление специальных моющих растворов	0,5
4	Очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов	0,5
5	Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов	0,5

6	Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)	0,5
7	Пробная квалификационная работа	4
	ИТОГО	8

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программы повышения квалификации по профессии «Мойщик посуды» 2 разряд

Тема 1. Знакомство с территорией предприятия, ТБ и пожарной безопасностью, правила внутреннего трудового распорядка, охрана труда

Знакомство с территорией предприятия, его спецификой и условиями работы. Общие требования. Обучение и проверка знаний мойщика посуды, а также порядок допуска его к работе. Соблюдение требований производственных инструкций, руководств. Изучение наряда-допуска. Прохождение целевого инструктажа по охране труда. Проверка защитной одежды, средств индивидуальной защиты, необходимых для производства работ.

Тема 2. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств

Самостоятельная мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Тема 3. Составление специальных моющих растворов

Работа по составлению специальных моющих растворов.

Тема 4. Очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов

Осуществление очистки посуды от остатков пищи. Практика по сбору пищевых отходов.

Тема 5. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов

Осуществление обтирки и сушки посуды, приборов, подносов.

Тема 6. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов)

Самостоятельная доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

Квалификационная (пробная) работа.

Выполнение квалификационной (пробной) работы с целью определения уровня профессиональных знаний и практических навыков.

Итоговая аттестация.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков настоящей программе и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение 1, 2 квалификационный разряд по профессии «Мойщик посуды».

3. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативно-правовая база

1.Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 767н «Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2021 N 66671);

3. Приказу Минтруда России от 21.11.2023 N 817н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2023 N 76179);

4. «ГОСТ 12.0.230.1-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Руководство по применению ГОСТ 12.0.230-2007»;

5. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

6. «Федеральный закон от 21.07.1997 N 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»;

7. Приказ МЧС России от 31.07.2020 N 582 «Об утверждении свода правил «Системы противопожарной защиты. Системы пожарной сигнализации и автоматизация систем противопожарной защиты. Нормы и правила проектирования»;

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2020 N 61953);

9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ;

10. «Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями», утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020 №835н;

11. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 №772н «Об утверждении основных требований к

порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем»;

12. «Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок», Приказ Минтруда от 15.12.2020 №903н;

13. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов», Приказ Минтруда от 28.10.2020 №753н.

3.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Некоммерческое частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Учебно-экспертный центр «Строитель»

Учебные классы (большой и малый), типовой проект, форма владения – аренда, арендодатель – ООО «Инком».

г. Екатеринбург, ул. Бажова, 193, офис 173.

Электронное обучение проходит на портале дистанционного обучения https://dpo.education/

Для теоретической подготовки слушателей и практических занятий.

Оборудование учебных классов: большой учебный класс, площадью 60 м², с общим количеством посадочных мест 32; малый учебный класс, площадью10 м², с общим количеством посадочных мест 8

Наименование учебного оборудования и технических средств обучения	Единица измерения	Количество
Большой учебный класс		
Демонстрационная интерактивная доска	шт	1
Имитатор ранений и поражений	комплект	1
Кулер для воды	шт	1
Ноутбук Dell	шт	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-3	шт	3
Стенд напольный	шт	1
Стол письменный СП-03	шт	1
Рабочее учебное место (Стул Самба/хром)	комплект	33
Тренажер-манекен взрослого	шт	1
Робот-тренажер Гоша-01 2010	шт	1
Кондиционер Panasonic	шт	1
Проектор Epson EB	шт	1
Шкаф для одежды	шт	2
Плакаты для демонстраций по направлениям подготовки:	комплект	8

Требования к квалификации преподавателя дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование требований	Содержание требований
1.	Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства. Педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, оказание первой помощи. Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.
2.	Особые условия допуска к работе	Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы проводится посредством текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится, как правило, в форме опроса в пределах обычных организационных форм учебных занятий.

Лицам, успешно освоившим программу подготовки, переподготовки и повышения квалификации выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) установленного образца.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, установленном локальными нормативными актами НЧОУ ДПО «УЭЦ «Строитель».

5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Освоение ОППО завершается итоговой аттестацией слушателей в форме квалификационного экзамена.

Лицам, успешно освоившим ОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, служащего установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ОППО и (или) отчисленным из образовательной организации (организации, осуществляющей образовательную деятельность), выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные темы итоговых квалификационных работ

1. Выполнение подготовительных работ при мойке посуды.
2. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек.
3. Санитарные требования и правила этикета при сборе использованной посуды со столов.
4. Составление специальных моющих растворов.
5. Способы и правила мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах.
6. Правила сбора и хранения пищевых отходов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
по профессии «Мойщик посуды»

№п/п	Вопросы и варианты ответов
1.	**Что означает понятие охрана труда?**
а	Система организационно-технических мероприятий и средств, направленная на защиту работников от вредных и опасных производственных факторов;
б	Система сохранения здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
в	**Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.**
г	Личная ответственность за безопасность труда
2.	**Какие формы оплаты труда предусмотрены в Положении об организации заработной платы?**
а	**Сдельная и повременная оплата труда**
б	Прямая и косвенная оплата труда
в	Сдельная и прямая оплата труда
г	Косвенная и сдельная оплата труда
3.	**С какой периодичностью работники организации проходят повторный инструктаж?**
а	Не реже одного раза в месяц
б	Не реже одного раза в три месяца
в	**Не реже одного раза в шесть месяцев**
г	Не реже одного раза в двенадцать месяцев
4.	**Указательные знаки безопасности имеют следующий вид:**
а	**Прямоугольник с синей полосой по периметру, соответствующие**

	символы черного цвета, нанесенные на белое поле знака
б	Прямоугольник синего цвета с белым прямоугольником внутри знака с нанесенным
в	Квадрат по периметру, которого белая полоса, а на зеленом поле белого цвета обязывающие символы черного цвета
г	Форма круга с красной полосой по периметру, белым полем с нанесенным на нем черной краской соответствующего символа перечеркнутой красной полосой
5.	**Фактор производственной среды или трудового процесса, воздействие которого может привести к профессиональному заболеванию работника, – это…**
а	**вредный производственный фактор**
б	смертельный производственный фактор
в	опасный производственный фактор
г	радиационный производственный фактор
6.	**Каким законодательным актом устанавливается право работника на труд в РФ?**
а	Федеральным законом от 10.01.2002 N 7-ФЗ
б	**Конституцией РФ**
в	Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 №772н
г	Приказом Минтруда от 15.12.2020 №903н
7.	**Маркировка емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих средств должна содержать информацию о:**
а	**названии средства, его концентрации, дате приготовления, предельном сроке годности**
б	названии средства, его концентрации, дате приготовления, лице, приготовившем раствор
в	названии средства, дате приготовления
г	названии средства, его концентрации
8.	**Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря…**

а	**запрещается в любом случае**
б	разрешается для хранения холодной пищевой продукции
в	разрешается после мытья и дезинфекции
г	разрешается при отсутствии внешних повреждений
9.	**Место хранения уборочного инвентаря:**
а	в коридоре между цехам
б	**в специально отведенном месте**
в	в убираемом помещении
г	не регламентируется
10.	**Норма выдачи средств индивидуальной защиты для мойщика посуды согласно Приказу Минтруда России от 29.10.2021 N 767н:**
а	костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 2 года; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) – 1 пара на 2 года; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) – 12 пар на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 1 шт. на 2 года
б	**костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) – 1 пара на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) – 12 пар на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 1 шт. на 1 год**
в	костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 2 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) – 1 пара на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) – 24 пары на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 2 шт. на 1 год
г	костюм для защиты от механических воздействий (истирания) – 1 шт. на 1 год; обувь специальная для защиты от механических воздействий (ударов) – 2 пары на 1 год; перчатки для защиты от воды и растворов

	нетоксичных веществ, механических воздействий (истирания) – 24 пары на 1 год; головной убор для защиты от общих производственных загрязнений – 1 шт. на 1 год
11.	**С какой периодичностью дезинфицируют бак для пищевых отходов?**
а	Бак для пищевых отходов дезинфицируют ежедневно, вне зависимости от времени года
б	Бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года 1 раз в день, в холодное – один раз в 10 дней
в	Бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года 1 раз в неделю, в холодное – 1 раз в две недели
г	**Бак для пищевых отходов дезинфицируют в тёплое время года 1 раз в 10 дней, в холодное – 1 раз в месяц**
12.	**Какой раствор используют для обработки посуды?**
а	**0,2%-ный раствор хлорной извести**
б	5%-ный раствор хлорной извести
в	5%-ный раствор аммиака
г	2%-ный раствор нашатырного спирта
13.	**Дезинфекция – это…**
а	комплекс мер или процесс по обезвреживанию и (или) удалению (разрушению, нейтрализации) токсичных и опасных химических веществ с поверхности объектов и местности или из объёма загрязнённых веществ и объектов
б	комплекс мер по уничтожению насекомых и клещей, способных переносить трансмиссивные инфекции, вредить запасам продовольствия и растениям
в	**комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний и разрушение токсинов на объектах внешней среды для предотвращения попадания их на кожу, слизистые и раневую поверхность**
г	мероприятия, направленные на уничтожение грызунов (крыс и мышей), которые являются переносчиками инфекционных заболеваний
14.	**Требование к обработке посуды на предприятиях общественного питания:**

а	**ручной способ обработки посуды в соответствии с инструкциями при отсутствии посудомоечной машины**
б	мытье стаканов в 3-гнездных ваннах
в	обязательная мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах
г	допускается совместное мытье кухонной и столовой посуды в одной моечной
15.	**Требование к обращению с отходами на предприятиях общепита:**
а	допускается совместный сбор пищевых и непищевых отходов, мусоросборники с крышками, очистка при заполнении на 2/3, ежедневное мытье и дезинфекция мусоросборников
б	сбор пищевых отходов отдельно, мусоросборники с крышками, очистка при заполнении на 2/3, еженедельное мытье и дезинфекция мусоросборников
в	совместный сбор пищевых и непищевых отходов, мусоросборники с крышками, очистка при полном заполнении, ежедневное мытье и дезинфекция мусоросборников
г	**сбор пищевых отходов отдельно, мусоросборники с крышками, очистка при заполнении на 2/3, ежедневное мытье и дезинфекция мусоросборников**
16.	**В соответствии с санитарными требованиями материал, из которого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, не должен оказывать...**
а	нагревания продукта
б	**вредного воздействия на продукты и вызывать изменение их органолептических свойств**
в	воздействия на посудомоечную машину и другое техническое оборудование, предназначенное для очистки посуды и инвентаря
г	аллергического воздействия на сотрудников, осуществляющих его хранение и очистку
17.	**Металлические столы после каждой производственной операции…**
а	**моют горячей водой**
б	обрабатывают горячим паром
в	обрабатывают 5%-ным раствором хлорной извести

г	обрабатывают 2%-ным раствором хлоргексидина
18.	**Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из 3 отделений с объемом не более ____ л, для более быстрой и частой смены воды**
а	10
б	**30**
в	50
г	70
19.	**В каком положении должен ожидать прибытия врачей пострадавший, находящийся в состоянии комы?**
а	**В положении «Лежа на животе»**
б	В положении «Лежа на спине»
в	В положении «Лежа на боку»
г	Все ответы верны
20.	**Что относится к первичным средствам пожаротушения?**
а	Только переносные и передвижные огнетушители, пожарные краны и средства обеспечения их использования
б	Только переносные и передвижные огнетушители
в	**Переносные и передвижные огнетушители, пожарные краны и средства обеспечения их использования, пожарный инвентарь, покрывала для изоляции очага возгорания.**
г	Только лопата, багор, пожарный топор, ведро.

Верный вариант выделен жирным шрифтом*