

Статья на тему: «Безопасность на производстве: от теории к реальным ситуациям при прохождении производственной практики студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Автор: преподаватель Маркова Ю. И.

Введение

Работа на профессиональной кухне сопряжена с множеством рисков: высокие температуры, острые инструменты, скользкие поверхности, работа с тяжёлым оборудованием. Задача педагога — не просто ознакомить студентов с правилами охраны труда, но и сформировать устойчивые навыки безопасного поведения в реальных производственных условиях.

В статье рассмотрены:

- типичные чрезвычайные происшествия (ЧП) на кухнях и их профилактика;
- методика проведения тренингов по оказанию первой помощи;
- способы интеграции безопасности в учебный процесс.

1. Разбор ЧП на кухнях: профилактика травм

Типичные происшествия и их причины

1. Ожоги (кипятком, паром, горячей поверхностью):

нарушение дистанции при открывании духовых шкафов;

неаккуратное переливание горячих жидкостей;

отсутствие термозащитных перчаток.

2. Порезы и проколы:

использование неисправных или заточенных не по стандарту ножей;

работа без защитных перчаток (кольчужных или прорезиненных);

небрежное хранение режущих инструментов.

3. Падения и ушибы:

скользкий пол (разлитые жидкости, жир);

захламлённость проходов;

неустойчивая обувь без противоскользящей подошвы.

4. Травмы от оборудования:

попадание волос или одежды в механизмы (овощерезки, миксеры);
несоблюдение порядка включения/выключения аппаратов;
ремонт без отключения от сети.

5. Поражения током:

эксплуатация приборов с повреждённой изоляцией;
работа мокрыми руками с электрооборудованием.

Меры профилактики

• Организационные:

регулярный инструктаж по охране труда (вводный, первичный, повторный);
контроль за соблюдением режима труда и отдыха (усталость повышает риск ошибок);

назначение ответственного за безопасность в учебной мастерской.

• Технические:

проверка исправности оборудования перед началом работы;
установка противоскользящих покрытий на полу;
обеспечение вентиляции для снижения влажности и температуры.

• Индивидуальные:

использование СИЗ (фартуки, перчатки, обувь, головные уборы);
соблюдение правил личной гигиены (короткие ногти, убранные волосы);
знание алгоритмов действий при ЧП.

2. Тренинг по оказанию первой помощи: структура и содержание

Цель тренинга — выработать автоматизм действий в экстренных ситуациях. Занятия проводятся в три этапа.

Этап 1. Теоретический блок

• Обзор нормативно-правовой базы (Трудовой кодекс РФ, приказы Минздрава).

• Перечень состояний, требующих первой помощи:

ожоги;
кровотечения (артериальные, венозные);
переломы и вывихи;

поражение током;
обморок, потеря сознания.

- Принципы: «Не навреди!», вызов скорой помощи до начала манипуляций.

Этап 2. Практический блок

Отработка навыков на манекенах и в симуляционных условиях:

1. Остановка кровотечений:
пальцевое прижатие артерии;
наложение жгута (с контролем времени);
давящая повязка.
2. Первая помощь при ожогах:
охлаждение повреждённого участка водой (10–15 мин);
асептическая повязка;
запрет на использование масел и кремов.
3. Сердечно лёгочная реанимация (СЛР):
проверка сознания и дыхания;
укладка на твёрдую поверхность;
чередование 30 компрессий грудной клетки и 2 вдохов (техника «30:2»);
контроль пульса.
4. Иммобилизация переломов:
фиксация смежных суставов;
использование подручных средств (доски, ремни).
5. Действия при поражении током:
отключение источника питания;
перемещение пострадавшего с помощью сухих предметов;
СЛР при отсутствии признаков жизни.

Этап 3. Ситуационные задачи

Студенты работают в группах, решая кейсы:

- «Повар обжѐг руку паром. Кожа покрасневшая, есть пузыри. Ваши действия?»

- «При нарезке овощей студент порезал запястье. Кровь алая, пульсирует. Что делать?»

- «Коллега упал, потерял сознание. Дыхание отсутствует. Как помочь?»

Критерии оценки: скорость реакции, последовательность действий, корректность применения СИЗ.

3. Интеграция безопасности в учебный процесс

- На практических занятиях:
начало урока — проверка СИЗ и рабочего места;
разбор ошибок в режиме реального времени (например, «Почему нельзя держать нож лезвием вверх?»);

- ролевые игры («Инспектор по охране труда»: студенты выявляют нарушения на кухне).

- В рамках производственной практики:
заполнение журнала инструктажа на предприятии;
участие в плановых учениях по эвакуации;
анализ реальных инцидентов на базе практики (с соблюдением этики).

- Контрольные мероприятия:
тесты по теории охраны труда;
практические зачёты по оказанию первой помощи;
ситуационные квесты (например, «Спасение пострадавшего за 5 минут»).

Заключение

Обучение безопасности на производстве должно быть:

- системным (регулярные тренинги, а не разовые лекции);
- практико ориентированным (отработка навыков на манекенах и в симуляциях);

- междисциплинарным (связь с дисциплинами «Организация производства», «Техническое оснащение»).

Формирование культуры безопасности — это не только требование нормативов, но и вклад в будущее студентов: осознанное отношение к рискам сохранит их здоровье и повысит профессиональную ценность.

Список источников

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (ст. 210, гл. 36).
2. Приказ Минздрава России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания».
4. Методические рекомендации по обучению первой помощи (Минздрав РФ, 2023).
5. ГОСТ 12.0.004 2015 «Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда».