

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

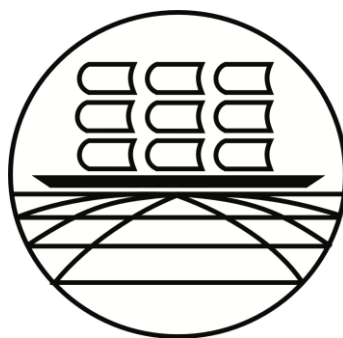
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от 29 мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Минеева Е. Н., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Грибова О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления

Учет экземпляров

Учет корректуры

Введение

Тематический план видов самостоятельной
работы обучающихся

Порядок выполнения самостоятельной ра-
боты обучающихся

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по ОП.08 Охрана труда:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ОП.08 Охрана труда обучающийся должен **уметь**:

- У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У2 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У4 - проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- У5 - разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

знать:

- З1- систему управления охраны труда в организации;
- З2- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций;
- З3- обязанности работников в области охраны труда;
- З4- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или без-

действия) и их влияние на уровень безопасности труда;

35- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

36- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

37- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые дисциплиной Охрана труда в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У7. 31 – 37.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У7. 31 – 37.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У4. 34,35,37
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У2, У6, У7. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У2. 31,32, 36
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 – У6. 33,36, 37.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3, У5, У6, У7. 31, 37.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 33 – 37.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У7. 31 – 37.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У2, У4. 33 – 37.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней	У2, У4. 33 – 37.

	птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У4. 33 – 37.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У4. 33 – 37.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У2, У4. 33 – 37.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У3 – У6. 31 – 37.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У4, У5, У6. 33 – 36.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У4, У5, У6. 33 – 36.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У6. 34 – 36.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У7. 37.

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Аудиторная учебная нагрузка,	Самостоятельная работа обучаю-	Форма организации самостоятельной работы обучающе-	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
-----------------------------	---	-------------------------------	------------------------------	--------------------------------	--	------------------	------------------------------------

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

		обучающе- гося, час	час	щегося, час	гося		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Правовые и организаци- онные основы охраны труда.		32	20	10			
Тема 1.1. Нормативно- правовая база охраны труда		8	4	4			
	Самостоятельная работа						
	Подготовить сообщение по теме «Проблемы охраны труда в общественном пита- нии»			4	Составление сообщения	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образо- вания / Ю. М. Бурашников, А. С. Мак- симов. — 8-е изд., стер. — М.: Изда- тельский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана тру- да: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.		8	6	2			
	Самостоятельная работа						
	Составление инструкций по охране труда для различных специалистов общественно- го питания			2	Работа с литера- турой	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образо- вания / Ю. М. Бурашников, А. С. Мак- симов. — 8-е изд., стер. — М.: Изда- тельский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана тру- да: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. —

							(Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)	Самостоятельная работа	6	4	2			
	Реферат на тему «Личная ответственность работника за соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте»			2	Написание реферата	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Самостоятельная работа	10	6	2			
	Мультимедийная презентация по теме «Первая медицинская помощь при ожогах, ушибах, переломах»			2	Составление презентации	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).

							3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Раздел 2. Производственная санитария		20	14	4			
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.	Самостоятельная работа	10	8	2			
	Реферат на тему «Спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования»			2	Написание реферата	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 2.2. Вредные производственные факторы.	Самостоятельная работа	10	6	2			
	Подготовить устный ответ на тему: «Понятие экибиозащита, применение экибиозащитной техники для предприятий питания»			2	Составление конспекта	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ:

							ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Раздел 3. Техника безопасности		36	24	10			
Тема 3.1. Общие требования техники безопасности.	Самостоятельная работа	8	6	2			
	Реферат: «Санитарные правила и строительные нормы при организации и строительстве предприятий»			2	Написание реферата	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 3.2. Электробезопасность	Самостоятельная работа	6	4	2			
	Отработка порядка оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.			2	Составление конспекта	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп.

							— М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 3.3. Пожарная безопасность.	Самостоятельная работа	6	4	2			
	Пожарный инвентарь. Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения.			2	Составление конспекта	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.	Самостоятельная работа	16	10	4			
	Написать реферат по теме: «Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования»			4	Написание реферата	2	1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с. 2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ:

							ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). 3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы абзацы), а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно.

Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Реферат представляет собой краткое изложение содержания монографии (одной или нескольких книг), тематической группы научных статей, материалов научных публикаций по определенной проблеме, вопросу, дискуссии или концепции. Реферат не предполагает самостоятельного научного исследования и не требует определения позиции автора. Главная задача, стоящая перед студентами при его написании, - научиться осуществлять подбор источников по теме, кратко излагать имеющиеся в литературе суждения по определенной проблеме, сравнивать различные точки зрения. Объем реферата должен составлять от 10 до 20 страниц формата А4.

Рефераты являются одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля за усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемым программой.

Для большинства студентов реферат носит учебный характер, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и даже дипломной работы.

Процесс выполнения реферата начинается с выбора темы (примерные темы смотри в разделе материалы для самостоятельной работы студентов). Тема реферата согласовывается с преподавателем.

После выбора темы студент знакомится в общих чертах с ее проблематикой, основными понятиями. Для этого необходимо составить библиографию, используя систематический и электронный каталоги библиотеки ВИТИ НИЯУ МИФИ, других библиотек города, а также при необходимости провести поиск в сети INTERNET и изучить относящиеся к данной теме источники и литературу.

При изучении этого материала можно посоветовать руководствоваться следующими организационными принципами:

- конспектировать необходимо только то, что имеет непосредственное отношение к избранной теме;
- выписки рекомендуется делать не в общей тетради, а по системе научной

картотеки: на каждом тематическом листке-карточке проставляется ее заполнения и дается полная и точная ссылка на источник информации; листки-карточки группируются тематически и хронологически;

- материалы, полученные через средства массовой информации (СМИ) и телекоммуникационную сеть INTERNET оформляются в соответствии с требованиями..

После систематизации материалов составляется подробный план реферата, и только затем можно приступить к литературному оформлению работы.

План - это основа работы, от его правильного построения во многом зависит содержание, логика изложения и вся дальнейшая работа над текстом. Вопросы плана должны быть краткими, отражающими сущность того, что излагается в содержании. Рекомендуется брать не более двух или трех основных вопросов. Не следует перегружать план второстепенными вопросами.

При написании реферата не следует допускать:

- дословное переписывание текстов из книг и INTERNET;
- использование устаревшей литературы;
- подмену научно-аналитического стиля беллетристическим;
- подмену изложения теоретических вопросов длинными библиографическими справками; небрежного оформления работы.

Как правило, реферат состоит из трех частей: введения, главной части и заключения.

Во введении перечисляется, какие вопросы и в каком порядке будут рассматриваться, очень кратко обосновывается актуальность и значимость темы. По возможности дается история разбираемого вопроса. .

Главная часть должна состоять из 2-3 узловых вопросов. Именно в этой части раскрывается сущность проблемы, излагается основное содержание темы, дается освещение теоретических вопросов, обобщений, выводов.

Заключение должно содержать анализ вопроса, краткие выводы из основной темы.

На втором листе работы печатается оглавление реферата. Список использованной литературы и нормативного материала приводится после текста работы.

Требования к оформлению реферата

- Изложение текста и оформление реферата выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 - 2001, ГОСТ 2.105 - 95 и ГОСТ 6.38 - 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

- Реферат должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт Times New

Roman, 14 пт.).

- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.

- Выравнивание текста по ширине.

- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.

- Перенос слов недопустим!

- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

- Подчеркивать заголовки не допускается.

- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно

15мм (2 пробела).

- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.

- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.

- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».

- Номер страницы на титульном листе не проставляется!

- Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки.

Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.

- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники - в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценок рефератов: Критерии оценки:

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание учащимся изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;

3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы, поставленные членами комиссии, по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведение», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении и аргументировании.

Самостоятельная работа

Подготовить сообщение по теме «Проблемы охраны труда в общественном питании»

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки работы с опорными конспектами

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, конспект, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Подготовить сообщение по теме «Проблемы охраны труда в общественном питании»

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие «охрана труда».
2. В чем цель охраны труда на предприятии?
3. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
4. Какие главы в Трудовом кодексе РФ связаны с вопросами охраны труда?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ:

ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).

3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

1. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление инструкций по охране труда для различных специалистов общественного питания

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Работа с литературой по теме: «Инструкции по охране труда для различных специалистов общественного питания».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить инструкцию для различных специалистов.

Форма контроля – оценка за составленную инструкцию.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите правовые основы охраны труда.
2. Назовите организационные основы охраны труда.
3. Понятие инструкции.

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.

2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).

3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Реферат на тему «Личная ответственность работника за соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте»

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо оформить реферат по теме: «Личная ответственность работника за соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту реферата.

Вопросы для самоконтроля.

1. Виды ответственности за нарушение нормативных актов по охране труда.
2. В каком случае привлекают к дисциплинарной ответственности?
3. В каком случае привлекают к административной ответственности?
4. В каком случае привлекают к уголовной ответственности?
5. В каком случае привлекают к материальной ответственности?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Мультимедийная презентация по теме «Первая медицинская помощь при ожогах, ушибах, переломах»

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Подготовить презентацию по теме: «Первая медицинская помощь при ожогах, ушибах, переломах».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить презентацию или доклад, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за устный опрос.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие ожог, ушиб.
2. Какие бывают степени ожогов?
3. Какие бывают переломы?
4. Как оказать первую медицинскую помощь при закрытом переломе?
5. Как оказать первую медицинскую помощь при открытом переломе?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Реферат на тему «Спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования»

Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо оформить реферат по теме: «Спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту реферата.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что входит в понятие спецодежды?
2. Какая спецодежда необходима для сотрудников общественного питания?
3. Каковы нормативы выдачи и замены спецодежды?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовить устный ответ на тему: «Понятие эковиозащита, применение эковиозащитной техники для предприятий питания»

Раздел 2. Производственная санитария**Тема 2.2. Вредные производственные факторы.****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Понятие эковиозащита, применение эковиозащитной техники для предприятий питания».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие эковиозита.
2. Какая техника называется эковиозащитной?
3. Каковы условия применения эковиозащитной техники?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Реферат: «Санитарные правила и строительные нормативы при организации и строительстве предприятий»

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.1. Общие требования техники безопасности.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо оформить реферат по теме: «Санитарные правила и строительные нормативы при организации и строительстве предприятий».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту реферата.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие основные санитарные правила предъявляются к предприятиям общественного питания?
2. Какие основные санитарные нормы предъявляются к предприятиям общественного питания?
3. Какие факторы учитываются при проектировании и строительстве предприятий?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Отработка порядка оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.2. Электробезопасность

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме «Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите основные причины поражения электрическим током.
2. Как освободить пораженного от действия электрического тока?
3. Опишите технику проведения искусственного дыхания.
4. Как производится массаж сердца?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Пожарный инвентарь. Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения.

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.3. Пожарная безопасность.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме «Пожарный инвентарь. Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств пожаротушения».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Перечислите причины пожаров на предприятиях
2. Назовите основные мероприятия по пожарной профилактике на предприятиях.
3. Перечислите вещества и материалы, способствующие прекращению горения.
4. Опишите технику тушения пожаров
5. Перечислите виды огнетушителей..

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Реферат: «Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования»»

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо оформить реферат по теме: «Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту реферата.

Вопросы для самоконтроля.

1. перечислите основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием.
2. Какие общие требования по технике безопасности предъявляют к тестомесильной и хлебо-резательной машинам?
3. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
4. Какие вредные факторы создают опасность теплового удара?

Рекомендуемая литература:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).
3. Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие/Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники