Приложение 1

*Метапредметные результаты освоения / Общие компетенции:*

* ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
* ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
* ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
* ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

*Предметные результаты освоения / Профессиональные компетенции:*

* ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
* ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
* ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
* ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
* ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
* ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
* ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* ПК 4.1Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
* ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
* ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
* ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
* ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
* ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;
* ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;
* ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;
* ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
* ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Приложение 2

Лекционный материал

Тема: «Вредные факторы производственной среды на предприятиях общественного питания»

Профессиональная деятельность сотрудников предприятий общественного питания сопряжена со значительными физическими нагрузками, труд кондитеров и поваров по тяжести причислен к третьей группе.

Сотрудник предприятия общественного питания большую часть рабочего времени проводит в положении стоя, причем в условиях повышенной влажности, высокой температуры и загрязнения воздушной среды взвешенными веществами. Кроме того, его труд связан с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. При неправильной организации трудового процесса, перечисленные особенности могут оказать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих, поэтому так необходимо их гигиеническое нормирование.

Основными вредными факторами производственной среды на предприятиях общественного питания являются следующие факторы:

1. Химические факторы.

Они определяются концентрацией в воздухе рабочей зоны веществ, образующихся в процессе варки пищи (минеральные масла, пыль мучная, пыль сахара), мытья посуды и оборудования (водяные пары, синтетические моющие и хлорсодержание средства), продукты сгорания топлива теплового оборудования (диоксид серы, диоксид азота, акролеин, окись углерода). Они могут проникать в организм через органы дыхания, желудочнокишечный тракт, кожные покровы и слизистые оболочки и оказывать раздражающие, аллергические реакции, оказывать токсичное и канцерогенное действия, а также влиять на репродуктивную функцию.

2.Физические факторы.

К ним относятся шум и вибрация, параметры микроклимата на рабочем месте, инфракрасное излучение от оборудования.

Шум и вибрацию на производстве создают различные механизмы, машины и другие источники. Являясь общебиологическим раздражителем, шум не только действует на слуховой аппарат, но может привести к расстройству сердечнососудистой и нервной системы, способствует возникновению гипертонической болезни. Кроме того, он является одной из причин быстрого утомления, способен вызвать головокружение. Основным источником вибрации на предприятиях общественного питания является холодильное, вентиляционное и фасовочное оборудование, а также подъемно - транспортные механизмы.

Профилактические меры должны осуществляться при проектировании зданий, реконструкции помещений и представляют собой отделку залов звукопоглощающими материалами, использование амортизирующих устройств при монтаже оборудования. Для защиты персонала во время работы рекомендуется организовывать места кратковременного отдыха, оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

На рабочих местах должен соблюдаться как *температурный режим*, так и параметры *относительной влажности воздуха* с учетом периодов года - холодного или теплого. Так, при относительной влажности воздуха 60%-40% в холодный период температура воздуха должна находиться в пределах 17-21º С, в теплый период - 19-22º С при скорости движения воздуха 2 м/с.

В ходе производственного процесса на работника предприятия общественного питания оказывает воздействие *инфракрасное излучение* от оборудования, для предотвращения неблагоприятного влияния которого следует применять секционно-модульное оборудование, максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность. Также на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов рекомендуется применять воздушное душирование, использовать спецодежду из льняной ткани.

При таких тепловых нагрузках существенное значение имеет рациональный питьевой режим, чередование периодов работы и отдыха в течение рабочей смены.

СВЧ излучение также может влиять на поваров, кондитеров, официантов, для профилактики такого воздействия необходимо своевременные ремонт и замена соответствующей техники.

Применение высокотехнологичного оборудования сразу решает многие проблемы современного предприятия общественного питания, в том числе значительно снижает влияние на организм работника неблагоприятных факторов производства. Одним из таких новшеств является пароконвектомат, который заменяет ряд оборудования, работает практически бесшумно, не производит жара, сокращает время приготовления блюд.

Воздействие пониженной температуры поверхностей оборудования, продуктового сырья также влияет на состояние здоровья работающих, в частности может вызывать повреждение кожных покровов, общее переохлаждение. Поэтому для работающих с замороженным и охлажденным сырьем должны быть предусмотрены технологические перерывы в рабочей смене.

*Недостаточное освещение* на рабочем месте оказывает негативное влияние, как на качество производства, так и здоровье работника, поэтому показатели освещенности должны соответствовать установленным санитарным нормам. Рекомендуется максимально использоваться естественное освещение, а искусственное применять с учетом назначения цеха. В частности в цехах для приготовления холодных блюд и кондитерском предусматривается северо-западная ориентация окон, а также применение устройств для защиты от инсоляции - жалюзи, специальное покрытие стекол. Все светильники должны быть во влаго-пылезащитном исполнении, а также иметь защитную арматуру. Нельзя размещать осветительные приборы над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. На рабочих местах не должна создаваться блесткость.

К неблагоприятным факторам рабочей среды относятся также *сквозняки,* исключить которые возможно путем регулирования системы вентиляции и кондиционирования. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией, в помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром. Бытовые помещения должны быть оборудованы автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением. В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли. Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

При работе с *механическим оборудованием* в результате отступлений от нормального режима работы, нарушений правил техники безопасности, неисправности механизмов работник может получить механическую травму (ушиб, порез, растяжение связок, вывих, перелом). Наиболее опасным с точки зрения получения механической травмы является измельчительно-режущее оборудование. Травмирование при работе на измельчительно-режущем оборудовании в большинстве случаев происходит в результате соприкосновения рук рабочего с рабочим органом машины.

В технологическом процессе приготовления пищи основное место *занимает тепловая обработка*продуктов, осуществляемая в горячих цехах предприятий, при которой работник может получить термическую травму - ожог.

Контакт с *электрооборудованием* на предприятиях общественного питания имеет большое число людей без специальной электротехнической подготовки, поэтому важную роль в обеспечении безопасности персонала при эксплуатации электроустановок играют различные защитные средства и предохранительные приспособления.

3.Психофизиологические факторы.

Кроме этого труд работников общественного питания связан с большой нервной напряжённостью, обусловленной необходимостью общения и контактов в процессе работы со многими и очень разными людьми. Воздействие нервно-психологического фактора определяется продолжительностью рабочей смены, фиксированным положением корпуса, монотонностью и интенсивностью труда.

Вредные производственные факторы - явление динамичное, воздействуют на организм работника, чаще всего, комплексно, но могут быть ослаблены или исключены при усовершенствовании технологического процесса: внедрении нового современного оборудования, изменения трудового режима.

На состояние здоровья человека влияют не только воздействие факторов производственной среды и общие санитарные условия, но также соблюдение правил личной гигиены, которые заключаются в повседневной заботе о чистоте тела, одежды и обуви, в соблюдении правильного чередования труда, отдыха и сна, занятий физической культурой и закаливанием организма.