

1. Система управления охраной труда: структура, ответственность.
2. Основы трудового законодательства: трудовой договор, охрана труда, гарантии и компенсации.
3. Организация работы по охране труда на предприятии: функции, задачи управления, обучение безопасным методом труда.
4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения, расследования и учет несчастных случаев.
5. Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний. Профилактика.
6. Средства коллективной защиты от травм. Первая помощь при несчастных случаях.
7. Требования безопасности к производственному оборудованию: конструкции и размещению.
8. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.
9. . Обеспечение электробезопасности: факторы, анализ и меры защиты.
10. Меры безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением: водогрейных котлов. Причины взрывов баллонов и их безопасность эксплуатации.
11. . Требование к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ.
12. Гигиеническая оценка условий труда.
13. Вредные вещества и меры защиты.
14. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения.
15. Освещение производственных помещений.
16. Защита от производственного шума и вибрации.
17. Средства индивидуальной защиты: назначение, применение.
18. Пожарная безопасность технологических процессов.
19. Пожарная безопасность строительных конструкций пищевых предприятий.
20. Организация пожарной безопасности: охрана, предотвращение.
21. Средства и техника тушения пожаров.
22. Требование безопасности при оказании услуг в предприятиях общественного питания: официантов, барменов.

23. Механическое оборудование – общая структура, классификация.  
Характеристика универсальной кухонной машины, машины для очистки овощей.
24. 2. Механическое оборудование – общая структура, классификация.  
Характеристика размолочных, режущих машин.
25. Механическое оборудование: общая структура, классификация.  
Характеристика посудомоечных машин.
26. Механическое оборудование – общая структура. классификация.  
Характеристика тестомесильных машин, прессующих машин, дозировочно-формовочных машин.
27. Тепловое оборудование – характеристика способов тепловой обработки, теплопередачи, тепло regenerирующих устройств; классификация.  
Характеристика варочного оборудования: аппараты СВЧ, сосисковарочные аппараты.
28. Тепловое оборудование – характеристика способов тепловой обработки, теплопередачи, тепло regenerирующих устройств; классификация.  
Характеристика жарочного оборудования, грилей.
29. Тепловое оборудование – характеристика способов тепловой обработки, теплопередачи, тепло regenerирующих устройств; классификация.  
Характеристика варочного оборудования: мармитов, кофеварок, водонагревателей.
30. Тепловое оборудование – характеристика способов тепловой обработки, теплопередачи, тепло regenerирующих устройств; классификация.  
Характеристика пароконвектоматов и варочно-жарочного оборудования.
31. Холодильное оборудование – основы холодильной техники, классификация.  
Характеристика холодильных камер и холодильных шкафов.
32. Холодильное оборудование – основы холодильной техники, классификация.  
Характеристика холодильных витрин, прилавков и салат-бара.
33. Холодильное оборудование – основы холодильной техники, классификация.  
Характеристика ледогенератора, антигриля.
34. Холодильное оборудование – основы холодильной техники, классификация.  
Характеристика оборудования для продажи напитков.
35. Контрольно-кассовое оборудование. Назначение, классификация, особенность устройства, характеристика основных типов.

36. Весоизмерительное оборудование – назначение, типы, классификация, характеристика отдельных видов.
37. Немеханическое оборудование п.о.п. – назначение, типы, классификация, характеристика.
38. Практическое задание: составьте алгоритм безопасной эксплуатации машин (по соответствующей группе) - проверка, подготовка, применение, уход.