|  |  |
| --- | --- |
| Дата | 23.04.2020 г. |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина | ОП.06 ОХРАНА ТРУДА |
| Профессия | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| **УРОК №12** |  |
| **ТЕМА:**  **Самостоятельная работа.**  **Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.**  **Способы и средства защиты от вредных производственных факторов** | |

**Цель:** Определение параметров микроклимата в рабочей зоне и сравнение полученных данных с оптимальными нормами. Формирование умений по использованию средств защиты от вредных производственных факторов.

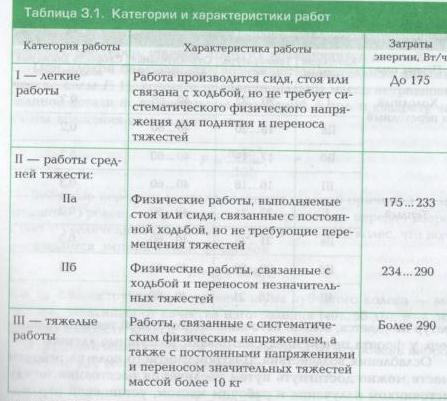
**Оборудование, принадлежности, учебные материалы:** информационный лист, тетрадь, ручка

**Задание**

**работаем с конспектом урока №11. И заполняем таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Какими параметрами характеризуются микроклиматические условия производственных помещений предприятий общественного питания? (микроклимат предприятий) |  |
| 2. | Какое влияние оказывает на организм повара повышение температуры воздуха в рабочем помещении (горячем цехе)? |  |
| 3. | На какие категории подразделяются все виды работ (категории работ) | 1.  2.  3. |
| 4. | К какой категории работ относится профессия повар |  |
| 5. | Что такое терморегуляция организма? |  |
| 6. | Какие методы используются для уменьшения попадания избыточной теплоты в производственные помещения? |  |
| 7. | Как влияет шум на организм человека? |  |
| 8. | Что вызывает нехватка воды в организме? |  |
| 9. | Что такое СИЗ? |  |
| 10. | Назначение психрометра? |  |

**Задание №2 К какой категории и характеристик работ относятся категории работ, используйте таблицу**

**в ПОМОЩЬ!!!!!**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уборщик служебных помещений |  |
|  | Бухгалтер |  |
|  | Оленевод |  |
|  | Продавец продовольственных товаров |  |
|  | Бурильщик |  |
|  | Преподаватель |  |

**Задание № 3: ознакомьтесь как измеряют влажность**

**Внимательно прочитайте текст. Определите параметры микроклимата в рабочей зоне (учебный класс или комната) и сравните полученные данные с оптимальными нормами**

Сделайте вывод. Контроль состояния микроклимата в производственных помещениях производится путем замеров параметров микроклимата в рабочей зоне с использованием следующих приборов. - для определения температуры воздуха используется т**ермометры** (ртутные и спиртовые), термографы, термоанемометры.;

- для определения влажности используются **психрометры.** Психрометр состоят из 2-х термометров – сухого и увлажненного. Увлажнение термометра осуществляется путем смачивания водой ткани, покрывающей шарик одного из термометров. На основании показаний двух термометров по эмпирической формуле вычисляют сначала абсолютную, а затем относительную влажность воздуха. Зная показания сухого и влажного термометров, можно определить относительную влажность и по номограммам.

**Задание №4 Внимательно прочитайте текст и выберите средства защиты для работника сферы общественного питания (повар).**

**Средства индивидуальной защиты (СИЗ) — средства, используемые работником для предотвращения или уменьшения воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнения.**

1. Одежда специальная защитная (тулупы, пальто, полупальто, накидки, халаты, костюмы, передники, колпаки и т. д.)

2. Средства защиты рук (рукавицы, перчатки, наплечники, нарукавники и т. д.)

3. Средства защиты ног (сапоги, ботинки, туфли, балахоны, тапочки и т. д.)

4. Средства защиты глаз и лица (защитные очки, щитки лицевые и т. д.)

5. Средства защиты головы (каски, шлемы, шапки, береты и т. д.) 6. Средства защиты органов дыхания (противогазы, СИЗОД, самоспасатели и т. д.)

7. Костюмы изолирующие (пневмокостюмы, скафандры и т. д.)

8. Средства защиты органов слуха (защитные наушники, вкладыши, шлемы и т. д.)

9. Средства защиты от падения с высоты (страховочные привязи, стропы с амортизатором и без, анкерные линии, блокирующие устройства и др.)

10. Средства защиты кожных покровов

Ответ:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Учебная литература: В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности стр. 35-48 (этот учебник вы получали).

**Критерии оценки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

***Спасибо за работу!***

**P. S.** Надеюсь, результаты будут хорошими!