

**«Основы безопасности при эксплуатации производственного оборудования на
предприятиях общественного питания»,
(3 части, объём – 309 кадров)**

1. Требования безопасности к технологическому оборудованию:
 - 1.1. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля
 - 1.2. Машины для обработки мяса и рыбы
 - 1.3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров
 - 1.4. Пищеварочные котлы и пароварочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование
 - 1.5. СВЧ-шкафы. Плиты. Водогрейное оборудование. Мармиты.
2. Требования безопасности к вспомогательному оборудованию, инвентарю и инструменту
3. Организация работ по обеспечению безопасных условий труда на предприятиях общепита