

чительно ниже нормы характерна более низкая успеваемость по сравнению с остальными респондентами.

Гипотезу, что учащиеся с объёмом кратковременной памяти в пределах нормы имеют более высокую успеваемость по предмету «Анатомия и физиология», можно считать подтвержденной.

Наше исследование имеет непосредственное отношение к процессу обучения. Эффективность этого процесса во многом определяется, оценкой кратковременной памяти и знанием, в каком она состоянии. Кратковременная память может служить индикатором готовности усваивать новую информацию и работать со сложными задачами.

Если информация, хранящаяся в кратковременной памяти, не нужна или не используется, она быстро стирается. Если она необходима, то переводится в долговременную память. Чем чаще человек извлекает эту информацию, тем лучше она фиксируется. Долговременная память зависит от частоты повторения, уровня мотивации. Долговременная память является основой условнорефлекторной деятельности человека.

#### Литература:

1. Нормальная физиология. Практические задания: учебное пособие / В.В. Зинчук и др.; под ред. В. В. Зинчука. – Минск: Вышэйшая школа, 2022. – 366 с.: ил.
2. Анатомия и физиология человека: учебное пособие В.И. Кузнецов, А.А. Семенович, В.А. Перверзев; под ред. В.И. Кузнецова. – Минск: Новое знание, 2015. – 560 с.: ил.
3. Память и ее значение для человека / Комяк Я. Ф. // Мир медицины. – 2021. № 12. – с. 5-7.
4. Память и ее значение для человека / Комяк Я. Ф. // Мир медицины. – 2022. № 1. – с. 9-10.

## ЗНАЧЕНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТА ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ

*Киселева Д.С.,*

*обучающаяся 1 курса ГПОУ «Топкинский технический техникум»,  
пгт. Промышленная, Российская Федерация*

Научный руководитель – Сыса И.К., преподаватель

**Аннотация.** В статье рассматриваются некоторые аспекты по вопросам охраны труда на предприятиях общественного питания, а также значение изучения данного направления в рамках обучения специалистов средне-профессионального образования.

**Актуальность темы исследования:** Охрана труда на предприятиях общественного питания – это комплекс мер, направленных на сохранение жизни и здоровья работников данной сферы деятельности. Охрана труда включает в себя профессиональную подготовку персонала, организацию рабочих мест, обязательное использование средств индивидуальной защиты и многое другое. В связи с этим, можно сделать вывод, что для соблюдения всех мер по охране труда, работники предприятия должна обладать обширными знаниями по этому вопросу, которые должны быть заложены на стадии обучения.

**Степень изученности проблемы:** В «Законодательстве Российской Федерации по охране труда» говорится, что государственная политика в области охраны труда предусматривает совместные действия органов законодательной и исполнительной власти РФ и республик, входящих в федерацию, объединений работодателей, профессиональных союзов в лице их соответствующих органов и иных уполномоченных работниками представительных органов по улучшению условий и охраны труда, предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний и основывается на таких принципах, как:

- приоритет жизни и здоровья работника по отношению к результатам производственной деятельности предприятия;
- координация деятельности в области охраны труда с другим направлениями экономической и социальной политики, с деятельностью в области охраны труда и окружающей среды;
- установление единых требований в области охраны труда всех предприятий, независимо от форм собственности и хозяйствования;
- стимулирование разработки и внедрения безопасной техники, технологии и средств защиты, работающих;
- участие государства в финансировании охраны труда;
- проведение налоговой политики, способствующей созданию и здоровых и безопасных условий труда на предприятии и др.

Вопросами безопасности и безвредности труда занимаются различные научно-исследовательских институтов охраны труда, институт гигиены труда и профзаболеваний Министерства здравоохранения РФ, отраслевые институты и лаборатории по охране труда, центральные и местные органы научной организации труда.

В сфере общественного питания также возникают опасные ситуации, которые приводят к несчастным случаям, профессиональным заболеваниям. На предприятиях общественного питания необходимо соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических и других нормативных документах обязательные требования безопасности и охраны труда, жизни и здоровья людей, защиты окружающей среды, сохранности имущества и материальных ценностей.

Основными вопросами охраны труда на предприятиях общественного питания являются:

- травматизм и профзаболевания;
- техника безопасности при монтаже и эксплуатации оборудования;
- шум и вибрация;
- освещение;
- инструктаж по технике безопасности;
- медицинский осмотр, режим работы и отдыха;
- пожарная безопасность и взрывоопасность.

В целях предотвращения несчастных случаев на производстве и поддержания здоровья работников предприятий общественного питания они проводят инструктажи по технике безопасности. Но, к сожалению, зачастую инструктажи проводятся формально, не углублено. А работники в свою очередь, не понимают важности соблюдения правил техники безопасности, из-за чего на предприятиях возникают различные чрезвычайные ситуации. Помимо этого, владельцы предприятий не организуют на своих предприятиях оптимальные условия труда для работников, а те в силу своего незнания, работают в плохих условиях.

Санитарно-гигиенические условия на предприятии оказывают большое влияние на здоровье человека и трудовые процессы. К ним относятся: температурный режим, влажность и скорость движения воздуха, чистота воздуха, помещений, оборудования и инвентаря, личная гигиена работников.

Опасные и вредные производственные факторы по природе действия подразделяются на: физические, химические, биологические и психофизиологические.

Химические опасные и вредные производственные факторы различаются:

- по характеру воздействия на организм человека (токсичные, раздражающие, sensibilizing, канцерогенные, мутагенные, влияющие на репродуктивную функцию);

– по пути проникновения в организм человека (через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, кожные покровы и слизистые оболочки);

– биологические – бактерии, вирусы.

Психофизиологические опасные и вредные производственные факторы по характеру действия подразделяются на физические и нервно-психологические перегрузки.

Если технологический процесс вынуждает работающего длительно оставаться в одном и том же положении (стоячем, сидячем, наклонном) или приводит к перенапряжению отдельных систем и органов тела, это также представляет собой вредный фактор производства.

**Анализ полученных результатов:** таким образом, можно сделать вывод, что безопасность труда на предприятиях общественного питания является неотъемлемой частью успешной и эффективной работы. Это один из факторов, который позволяет предотвратить травматизм, улучшить условия работы и повысить мотивацию персонала. Соблюдение мер безопасности и охраны труда – залог успешного и прибыльного бизнеса в области общественного питания. Но обучение работников производства нужно начинать в учебном заведении, так как для этого выделяются специальные дисциплины, которые преподают специалисты, имеющие необходимые знания.

**Основные выводы:** Безопасность труда на предприятиях общественного питания – важная и актуальная тема. Охрана труда должна быть приоритетом для каждого предприятия данной отрасли и для образовательных организаций, которые готовят специалистов для этой отрасли.

Профилактика производственных травм, обеспечение качественного обучения персонала и правильная организация рабочих мест помогут уменьшить риск возникновения травм и заболеваний.

#### **Литература:**

1. Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181–ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации», принят Государственной Думой Российской Федерации 23 июня 1999 г., одобрен Советом Федерации 2 июля 1999 г.

2. Попов, Ю.П. Охрана труда: учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. – Москва: КноРус, 2020. – 226 с. – ISBN 978-5-406-07845-7. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система ВООК.ру: [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/934358> (дата обращения: 21.02.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Академия, 2020. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-9724-7. – Текст: непосредственный.

## **ВЛИЯНИЕ АГРОТЕХНИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЕГЕТАТИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ ГОЛУБИКИ ВЫСОКОРОСЛОЙ**

***Комаровская В.А.,***

*учащаяся 1 курса УО «Оршанский государственный медицинский колледж»,  
г. Орша, Республика Беларусь*

Научный руководитель – Лунгу Г.В., преподаватель

В настоящее время разведение голубики высокорослой быстрыми темпами развивается по всему миру. На сегодняшний день ягоды голубики имеют самую высокую стоимость на белорусском рынке свежих ягод, в среднем 12-15 рублей за кг. Разумеется, для выращивания голубики требуются саженцы, стоимость которых составляет основную статью расходов при посадке. Естественно у садоводов и фермеров возникает вопрос: как снизить расходы на приобретение саженцев?