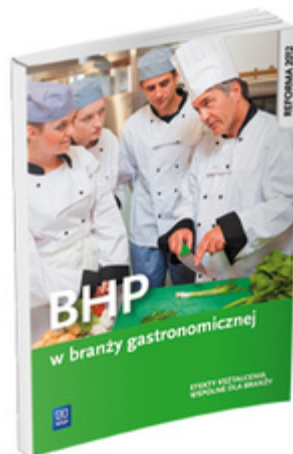


BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego

Ściąganie książek pdf



Piotr Dominik

BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego Piotr Dominik pobierz PDF

Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach z branży gastronomicznej. Realizuje treści kształcenia z zakresu efektów wspólnych BHP dla branży gastronomicznej.

W publikacji poruszono zagadnienia związane z zagrożeniami, które stwarza praca w gastronomii. Omówiono szczegółowo właściwą organizację stanowiska pracy, dzięki której można zmniejszyć ryzyko szkodliwego wpływu wykonywanych zadań na pracownika. Przybliżono zasady udzielania pierwszej pomocy, do czego wykorzystano bogaty materiał zdjęciowy, ilustrujący poszczególne zabiegi stosowane w zagrożeniu życia.

Zaprezentowano zagadnienia związane z **bezpieczeństwem żywności**, a nacisk położono na **zagrożenia mikrobiologiczne**. Szczegółowo przedstawiono systemy mające gwarantować bezpieczeństwo konsumenta. Zaprezentowano liczne **druki z książ HACCP**. Wskazano także działania, które powinny podejmować zakłady gastronomiczne w celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko naturalne. Przejrzyste schematy i tabele ułatwiają przyswojenie wiadomości.

Dla nauczycieli dostępne są bezpłatne materiały metodyczne – do pobrania w [Klubie Nauczyciela](#).

Wszystkie książki. 30 dniowy okres próbny



Pobierz książkę pdf, księga pdf, książka pdf.