Дата:07.04.2020

Тема: **Техника безопасности в горячем цехе**

**Задание:**

**Изучить теоретический материал в учебнике**

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.66-68

**Используя теоретические сведенья, выполнить конспект, отвечая на вопросы (Записываем формулировку вопроса, ниже ответ!!!):**

1. Определение «техника безопасности».

2. Комплекс мероприятий при приеме на работу.

3. Виды инструктажей и их оформление.

3. Требования безопасности при работе с электрическим оборудованием

4. Требования безопасности при работе с тепловым оборудованием

5. Индивидуальные и общие средства защиты.

Дата:07.04.2020

Тема: **Санитарные требования к организации работы в горячем цехе**

**Задание:**

**Изучить теоретический материал в учебнике**

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.68-69

**Используя теоретические сведенья, выполнить конспект, отвечая на вопросы (Записываем формулировку вопроса, ниже ответ!!!):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | **Вопрос** | **Ответ** |
|  | Определение Санитаро-гигиенические нормы? |  |
|  | Что является основными мерами санитарно-гигиенических норм? |  |
|  | Какие меры санитарно-гигиенических норм относятся к важным? |  |
|  | Какие моющие средства используются на предприятии? |  |
|  | Санитарные требования к гигиене рук повара? |  |
|  | Санитарные требования к гигиене тела повара? |  |
|  | Санитарные требования к спец одежде повара? |  |
|  | Санитарные требования к обуви повара ? |  |
|  | Какие требования предъявляются к поступающим на работу в ПОП? |  |
|  | С какой периодичностью работники ПОП проходят медицинский осмотр? |  |