

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

«Согласовано»

Предприятие \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

М.п. «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю зам.директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

 Менжитский Р.А.

«18» 06 2021 г.

«Согласовано»

Предприятие **ИП ФЕДОРОВ Ю.В.**

Руководитель **ИНН 241800009774**

М.п. «06» 06 2021 г.



## Перечень учебно-производственных работ

*По профессии: 13249 Кухонный рабочий*

*Срок обучения 1 год 10 месяцев*

*Разработали:*

Мастер п/о Устюгина В.А.

Канск 2021г.

Время (месяц)	№ темы (подтемы)	Наименование тем и подтем программы	Время на изучение (час. мин)				Учебно-производственные работы (наименование)	Переводной коэффициент	Сложность работы	Рабочая норма времени	Учебная норма времени	Количество работ на 1-го обучающегося	Отметка о выполнении
			Всего	На инструктаж	На упражнение	На производственную деятельность							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>1 курс обучения</b>													
<b>1 курс 1 семестр 204ч.</b>													
			<b>72ч</b>										
	<b>1.</b>	Вводное занятие	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>			<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.2.</b>	Знакомство с профессией. Характеристика профессии.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Ознакомление с профессией и характеристикой предприятия.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.3.</b>	Спецодежда. Функции кухонного рабочего	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Освоение приёмов одевания специальной одежды, обуви, колпака и фартука. Выполнить функции кухонного рабочего.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.4.</b>	Служебные обязанности кухонного рабочего.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Ознакомление с обязанностями кухонного рабочего.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.5.</b>	Организация текущей работы. Функции кухонного рабочего.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Ознакомление с организацией текущей работы и функциями кухонного рабочего.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.6.</b>	Права и ответственность кухонного рабочего.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Ознакомление с правами и ответственностью кухонного рабочего.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>1.7.</b>	Организация рабочего места.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		

							обязанностей кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым технологическим оборудованием, производственным инвентарем и инструментом рабочих зон.						
	1.8.	Виды оборудования пищеблока.	6	6	5		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Характеристики и функции оборудования.	4,0	2	1.5	6		
	1.9.	Электроплиты. Правила безопасной работы на электрооборудовании.	6	6	5		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия электроплит.	4,0	2	1.5	6		
	1.10.	Виды холодильного оборудования, куттеров, пароконвектоматов-конвектоматов.	6	6	5		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия холодильного оборудования, куттера, пароконвектомата – конвектомата. Характеристики и функции оборудования. Ознакомление с принципом действия оборудования.	4,0	2	1.5	6		
	1.11.	Кухонный инвентарь. Правила ухода	6	6	5		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с кухонным инвентарём и правилами ухода за ним.	4,0	2	1.5	6		
	1.12.	Проверочная работа	6	6	5		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.	4,0	2	1.5	6		

							Выполнение проверочной работы по: -спецодежде; -оборудования пищеблока; -кухонного инвентаря и правила ухода; -организации рабочего места и должностной инструкции.						
	<b>2</b>	<b>Раздел 2.</b>	<b>54</b>										
		<b>Производственная санитария и гигиена труда. Безопасность труда на предприятиях общественного питания</b>											
	<b>2.1.</b>	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к личной гигиене персонала. Выполнения приёмов мытья и обработки рук. Правила ухода и использования рабочей одежды.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>2.2.</b>	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ.	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Определение вредных веществ на производстве. Общие требования, предъявляемые к контролю за содержанием вредных веществ.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>2.3.</b>	Гигиеническая оценка условий труда.	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Санитарно-гигиенические характеристики условий труда. Гигиенические критерии оценки условий труда и факторы. Гигиенические нормативы условий труда.	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		
	<b>2.4.</b>	Обеспечение	<b>6</b>	<b>0<sup>15</sup></b>	<b>5<sup>45</sup></b>		Соблюдение инструкций по технике	<b>4,0</b>	<b>2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>		

		электробезопасности. Меры защиты от поражения электрическим током.					безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к электробезопасности цеха на производстве. Профилактические меры на производстве. Алгоритм действий при поражении электрическим током						
	2.5.	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с мерами безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.	4,0	2	1.5	6		
	2.6.	Пожарная безопасность технологических процессов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с мерами, показателями и причинами пожаро- безопасностей на объектах организации.	4	2	1.5	6		
	2.7	Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с показателями пожаро-и взрывоопасными веществами и материалами.	4,0	2	1.5	6		
	2.8.	Классификация помещений и технологических процессов. Организация пожарной охраны.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Основные требования к организации работы в цехе. Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	4,0	2	1.5	6		
	2.9.	Проверочная работа	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочных работ по: -личной гигиене; -определению и классификации вредных веществ; -гигиенической оценке условий труда; -требование к электробезопасности; -алгоритм действий при поражении	4,0	2	1.5	6		

							электрическим током.						
		<b>Раздел 3</b>	<b>78</b>										
	<b>3</b>	<b>Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания</b>											
	<b>3.1.</b>	Классификация продовольственных товаров	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Ознакомление с классификацией продовольственных товаров	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>3.2.</b>	Методы определения качества товаров	<b>6</b>				Ознакомление с органолептическим методом определения качества товаров	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>3.3.</b>	Крупа.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация, хранение, упаковка, маркировка. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп для приготовления блюд .	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>3.4.</b>	Мука. Сахар	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментом, используемых при приготовлении теста. Просеивание муки, замес теста, проверка консистенции, брожение теста. Разделка, формование. Органолептическая оценка качества.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>3.5.</b>	Макаронные изделия.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности. Органолептическая оценка качества блюд из макаронных изделий, их оформление и отпуск.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	
	<b>3.6.</b>	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ягоды.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		

							рабочего. Ознакомление с пищевой ценностью свежих овощей, плодов и ягод. Подбор посуды и инвентаря. Ознакомление с раскладками, подготовка продуктов, тепловая обработка, порционирование, раздача. Органолептическая оценка качества блюд.						
	3.7.	Чай и чайные напитки.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление горячих напитков (чая). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая, отпуск. Органолептическая оценка качества чая и напитков.	4,0	2	1.5	6		
	3.8.	Кофе и кофейные напитки.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление горячих напитков (кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами и подачи кофе, заваривание кофе, процеживание, добавление горячего молока и сахара, отпуск. Органолептическая оценка качества кофе и кофейных напитков.	4,0	2	1.5	6		
	3.9.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с производственной деятельностью и типами предприятия общественного питания.	4,0	2	1.5	6		
	3.10.	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с производственной деятельностью и типами предприятия общественного питания.	4,0	2	1.5	6		
	3.11.	Классификация предприятий общественного питания. Столовая. Ресторан. Кафе. Закусочная.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с предприятиями общественного питания: столовая, ресторан, кафе, закусочная.	4,0	2	1.5	6		

	3.12.	Проверочная работа	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - текущего инструктажа по охране труда; - приготовлению первых, вторых блюд из круп и макаронных изделий; -приготовлению кофейных напитков и чая; -особенности, типы, классификация предприятий ПОП.	4,0	2	1.5	6			
	3.13.	Дифференцированный зачёт	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>			4,0	2	1.5	6			
		Итого за 1 семестр	204											
		Курс 2 семестр	396											
		Раздел 4	210											
	4	<b>Основы организации производства. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>												
	4.1.	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	6	1	5		Ознакомление с производственной деятельностью и характеристикой технологического процесса предприятия общественного питания.	4,0	2	1.5	6			
	4.2.	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	6	1	5		Ознакомление с требованиями к предприятиям общественного питания	4,0	2	1.5	6			
	4.3.	Организация производства овощных полуфабрикатов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей.	4,0	2	1.5	6			
	4.4.	Организация рабочих мест в овощном цехе.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочих мест в овощном цехе.	4,0	2	1.5	6			



	<b>4.5.</b>	Оборудование овощного цеха.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием овощного цеха.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.6.</b>	Картофелеочистительные машины.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и работа с принципом действия картофелеочистительной машины.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.7.</b>	Овощерезательная машина.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машин. Безопасные приемы работы на машине.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.8.</b>	Организация рабочих мест в мясном цехе.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.9.</b>	Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с организацией работы по изготовлению полуфабрикатов из мяса и птицы.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.10.</b>	Работа торгового зала и подсобных помещений.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с работой торгового зала и подсобных помещений.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.11.</b>	Торговые помещения, их характеристика.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		

							рабочего. Ознакомление с работой торговых помещений и их характеристикой.						
	4.12.	Организация моечной столовой посуды.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Организация рабочего места работника. Ознакомление с требованиями к мытью столовой посуды, столовым приборам. Соблюдение санитарных правил, предъявляемых к мытью столовой посуды и приборов.	4,0	2	1.5	6		
	4.13.	Раздаточная и моечная кухонной посуды.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с правилами подготовки раздачи к обслуживанию.	4,0	2	1.5	6		
	4.14.	Организация работы хлебoreзки, оборудования.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и правила работы с принципом действия хлебoreзки.	4,0	2	1.5	6		
	4.15.	Складское хозяйство	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация, виды и требования складского хозяйства.	4,0	2	1.5	6		
	4.16.	Правила отпуска продуктов со склада.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка.	4,0	2	1.5	6		
	4.17.	Контроль за качеством продукции	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	4,0	2	1.5	6		

							рабочего. Ознакомление с требованиями предъявляющимися к контролю качества.						
	<b>4.18.</b>	Классификация машин.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмов. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.19.</b>	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с общими правилами эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.20.</b>	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами, устройствами и назначением универсального привода.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.21.</b>	Картофелеочистительные машины.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия картофелеочистительной машины. Принцип действия машин. Безопасные приемы работы на машине.	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		
	<b>4.22.</b>	Овощерезательные машины.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с оборудованием	<i>4,0</i>	<i>2</i>	<i>1.5</i>	<i>6</i>		

							овощного цеха. Ознакомление с принципом действия овощерезательной машины.						
	4.23.	Протирочные машины	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия протирочной машины.	4,0	2	1.5	6		
	4.24.	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с принципом действия поточных линий по переработке овощей.	4,0	2	1.5	6		
	4.25.	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Общие правила эксплуатации оборудования. Ознакомление с принципом действия машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочистителя.	4,0	2	1.5	6		
	4.26.	Требования к освещению производственных помещений	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с освещением предприятия. Виды промышленного освещения.	4,0	2	1.5	6		
	4.27.	Органолептический метод определения готовых блюд	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с органолептическим методом определения качества продукции.						
	4.28.	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного						

							рабочего. Ознакомление с принципом действия машины для нарезки гастрономических продуктов.						
	<b>4.29.</b>	Ознакомление с методом определения бракеража	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Виды, цели, органолептический контроль продукции бракеража						
	<b>4.30.</b>	Виды и назначение ножей в производственном цехе	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и назначение ножей в производственном цехе.						
	<b>4.31.</b>	Механическое и немеханическое оборудование производственного цеха	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление и правила использование механического и немеханического оборудования.						
	<b>4.32.</b>	Маркировка механического и немеханического оборудования.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с маркировкой посуды, разделочных досок и оборудования.						
	<b>4.33.</b>	Виды дезинфекции. Санитарная обработка производственного цеха. Виды и назначение ветоши.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами дезинфекции и санитарной обработкой. Ознакомление с видами и предназначение ветоши. Хранение.						
	<b>4.34.</b>	<i>Проверочная работа</i>	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Выполнение проверочной работы по						

						<p>следующей теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производственная деятельностью и характеристика технологического процесса предприятия общественного питания;</li> <li>- посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- органолептической оценки качества, оформление и отпуск;</li> <li>- оборудованием овощного цеха;</li> <li>- правила работы с принципом действия хлебoreзки; классификация, виды и требования складского хозяйства.</li> </ul>						
	4.35.	Проверочная работа	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.</p> <p>Выполнение проверочной работы по следующим темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с основанием отпуска продуктов, хранение, транспортировка;</li> <li>-виды промышленного освещения;</li> <li>-с видами, устройствами и назначением универсального привода;</li> <li>-ознакомление с видами и предназначение ветоши. Хранение.</li> </ul>	4,0	2	1.5	6		
		Раздел 5	186									
	5.	Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.										
	5.1.	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	<p>Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Требования к личной гигиене персонала. Выполнения приёмов мытья и обработки рук.</p> <p>Правила ухода и использования рабочей одежды.</p>						

	5.2.	Вредное воздействие химических средств на здоровье.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с воздействием химических средств на организм человека. Классификация вредных веществ. Ознакомление с моющими и чистящими средствами для уборки пищеблока.						
	5.3.	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с моющими и чистящими средствами для уборки пищеблока. Классификация моющих и чистящих средств.						
	5.4.	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с оборудованием пищеблока. Соблюдение правил при приготовлении пищи.						
	5.5.	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы. Подготовка помещения общепита: требования и рекомендации.						
	5.6.	Производственная ситуация при травматизме	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и причинами травм на производстве. Профилактика и предупреждение	4,0	2	1.5	6		

							производственного травматизма.						
	5.7.	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при травматизме.	4,0	2	1.5	6		
	5.8.	Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами оказания медицинской помощи при поражении электротоком.						
	5.9.	Оказание первой помощи при отравлении газом.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.						
	5.10.	Оказание первой помощи при отравлении фреоном.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.						
	5.11.	Оказание первой помощи при ожогах.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.						
	5.12.	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря.						
	5.13.	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.	4,0	2	1.5	6		



		посуды ручным способом.					Соблюдение правил мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Выполнение инструкций по мытью посуды в общественном питании.						
	5.14.	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение правил сушки кухонной посуды и производственного инвентаря; раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.						
	5.15.	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с правилами мытья производственных полов и стен в пищеблоке. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.	4,0	2	1.5	6		
	5.16.	Уборочный инвентарь для мытья полов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря.	4,0	2	1.5	6		
	5.17.	Маркировка уборочного инвентаря.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Способы нанесения маркировки. Нанесение цветной маркировки. Правила применения и хранения уборочного инвентаря.	4,0	2	1.5	6		
	5.18.	Виды полов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности	4,0	2	1.5	6		

						на производстве. Классификация, требования, материалы. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья полов.						
5.19.	Индивидуальные средства защиты при уборке помещений	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Общие требования охраны труда. Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы.						
5.20.	Моющие средства. Инструкции.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.	4,0	2	1.5	6		
5.21.	Определение вида работ и режима мытья	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами работ и режимом мытья.						
5.22.	Порядок уборки полов. Мытье полов в столовой.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения.						
5.23.	Мытьё полов производственных помещений.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), производственные помещения.	4,0	2	1.5	6		

							Мероприятия и правила мытья производственных полов.						
	5.24.	Виды и периодичность уборки. Периодичность уборочных работ.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с видами и периодичностью уборки.	4,0	2	1.5	6		
	5.25.	Режим еженедельной уборки в пищеблоке.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Правила режима еженедельной уборки в пищеблоке.						
	5.26.	Генеральная уборка в пищеблоке. Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с генеральной уборкой в пищеблоке. Ознакомление с ежедневной комплексной уборкой в пищеблоке: виды уборочных работ, технология проведения.						
	5.27.	Уборочный инвентарь для мытья полов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с моющими средствами: - инструкции; - порядок уборки.	4,0	2	1.5	6		
	5.28.	Периодичность влажной уборки столовой	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве. Ознакомление с периодичностью влажной уборки столовой.	4,0	2	1.5	6		
	5.29.	<i>Проверочная работа</i>	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - требования к личной гигиене персонала; - мытье и обработки рук; - правила ухода и использования рабочей одежды; - воздействие химических средств на	3.5	2	1.7	6		

						<p>организм человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация вредных веществ;</li> <li>- моющие и чистящие средства для уборки пищеблока;</li> <li>- оборудованием пищеблока.</li> </ul>						
	5.30.	Проверочная работа	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	<p>Выполнение проверочной работы по следующим темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к работникам общепита: квалификация и санитарные нормы;</li> <li>- подготовка помещения общепита: требования и рекомендации;</li> <li>- удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- проверка рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- ознакомление с видами и периодичностью уборки.</li> </ul>	3.5	2	1.7	6		
	5.31.	Дифференцированный зачёт	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>							
		Итого за 2 семестр	396									
		Всего за 1 курс	600									
		2 курс 3 семестр	306									
		Раздел 6	54									
		<b>Организация работы кухонного рабочего, повара</b>										
	6.1.	Служебные обязанности и организация работы кухонного рабочего, повара.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	<p>Ознакомление с предприятием, режимом работы; инструкцией должностных обязанностей кухонного рабочего.</p> <p>Соблюдение инструкций по охране труда и противопожарной техники безопасности на производстве.</p> <p>Организация рабочего места: планирование, устройство, оснащение необходимым технологическим</p>	3.5	2	1.7	6		

						оборудованием, производственным инвентарем и инструментом рабочих зон.						
	<b>6.2.</b>	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с технологическим процессом с нормой закладки, гигиеническими требованиями и реализацией готовых блюд.	4,0	2	1.5	6		
	<b>6.3.</b>	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с санитарными требованиями к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	4,0	2	1.5	6		
	<b>6.4.</b>	Организация работы в овощном цехе.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление работы в овощном цехе.	4,0	2	1.5	6		
	<b>6.5.</b>	Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с первичной обработкой сырья и способами нарезки сырья.	4,0	2	1.5	6		
	<b>6.6.</b>	Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с гигиеническими требованиями к качеству и безопасности вырабатываемой продукции.	4,0	2	1.5	6		
	<b>6.7.</b>	Обработка капусты и зелени.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным	4,0	2	1.5	6		

							требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с обработкой капусты и зелени.							
	<b>6.8.</b>	Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с обработкой овощей.	4,0	2	1.5	6			
	<b>6.9.</b>	<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Служебные обязанности и организация работы кухонного рабочего, повара; - Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд; - Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке; - Организация работы в овощном цехе; - Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья; - Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции; - Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения.	4,0	2	1.5	6			
		<b>Раздел 7</b>	<b>252</b>											
		<b>Тепловая обработка продуктов</b>												
	<b>7.1.</b>	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Ознакомление с процессами, происходящими в продуктах при тепловой обработке.	3.5	2	1.7	6			
	<b>7.2.</b>	<b>Организация рабочих мест в горячем цехе.</b>	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего	3.5	2	1.7	6			

						цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.						
	7.3.	Технология приготовления бульонов и супов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	3.5	2	1.7	6		
	7.4.	Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	3.5	2	1.7	6		
	7.5.	Технология приготовления щей, борщей.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов,	3.5	2	1.7	6		

							правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.						
	7.6.	Технология приготовления рассольников	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	3.5	2	1.7	6		
	7.7.	Технология приготовления супов с крупами.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	3.5	2	1.7	6		



	<b>7.8.</b>	Технология приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления супов и бульонов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Заккрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.9.</b>	<i>Организация работы рыбного цеха.</i>	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$	Назначение рыбного цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования рыбного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в рыбном цеху.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.10</b>	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка рыбы, виды панировки.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с классификацией, определением доброкачественности, механической обработкой рыбы, виды панировки.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.11.</b>	Разделка чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с разделкой чешуйчатой рыбы. Особенностью разделки некоторых видов рыб.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.12.</b>	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление рыбы отварной:	3.5	2	1.7	6		

						варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Органолептическая оценка качества.						
	<b>7.13.</b>	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление рыбы припущенной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Органолептическая оценка качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.14.</b>	Технология приготовления жареной рыбы.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление жареной рыбы: подготовка п/ф, жарка, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.15.</b>	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из жареной рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.16.</b>	Технология приготовления рыбы запеченной.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из запеченой рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Органолептическая оценка качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.17.</b>	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным	3.5	2	1.7	6		

		массы.					требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества.						
	<b>7.18.</b>	Подготовка и обработка рыбы для запекания.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с подготовкой и обработкой рыбы для запекания.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.19.</b>	Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Приготовление полуфабрикатов: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.20.</b>	<i>Организация работы мясного цеха.</i>	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Назначение горячего цеха. Организация рабочих мест цеха. Виды технологического оборудования горячего цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.21.</b>	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка, химический состав мяса, разделка. Технология приготовления и хранение	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с технологией приготовления и хранения продуктов холодного цеха.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.22.</b>	Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.	<b>6</b>	$0^{15}$	$5^{45}$		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль	3.5	2	1.7	6		

							качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	<b>7.23.</b>	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила их хранения.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.24.</b>	Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила их хранения.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.25.</b>	Технология приготовления блюд из мяса отварного.	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.26.</b>	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском	<b>6</b>	<i>0<sup>15</sup></i>	<i>5<sup>45</sup></i>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.	3.5	2	1.7	6		

							Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.						
	7.27.	Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском	6		0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	3.5	2	1.7	6		
	7.28.	Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	6		0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.	3.5	2	1.7	6		

							Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.						
	<b>7.29.</b>	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.30.</b>	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.31.</b>	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	3.5	2	1.7	6		

							рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.						
	7.32.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.	3.5	2	1.7	6		
	7.33.	Технология приготовления блюд из субпродуктов	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки субпродуктов. Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству,	3.5	2	1.7	6		

							использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества.						
	<b>7.34.</b>	<b>Организация работы овощного цеха</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Назначение овощного цеха. Организация рабочих мест овощного цеха. Виды технологического оборудования овощного цеха. Охрана труда, техника безопасности при работе в горячем цеху.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.35.</b>	Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Ознакомление с механической обработкой овощей, классификацией и хранением.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.36.</b>	Технология приготовления гарнира из тушеных овощей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.37.</b>	Технология приготовления отварных овощей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и	3.5	2	1.7	6		



							отпуск.						
	<b>7.38.</b>	Технология приготовления запеченных овощей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.39.</b>	Технология приготовления фаршированных овощей	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей к варке, отваривание, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.40.</b>	<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация рабочих мест в горячем цехе; - Организация работы рыбного цеха; - Организация работы мясного цеха.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.41.</b>	<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - Организация работы овощного цеха; - Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	3.5	2	1.7	6		
	<b>7.42.</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>			3.5	2	1.7	6		

		<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>306</b>											
		<b>2курс 4семестр</b>	<b>264</b>											
		<b>8 раздел</b>	<b>264</b>											
		<b><i>Тепловая обработка продуктов</i></b>												
	<b>8.1.</b>	Технология приготовления картофельного пюре.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6			
	<b>8.2.</b>	Технология приготовления отварного картофеля	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6			
	<b>8.3.</b>	Технология приготовления запеканки.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6			

	<b>8.4.</b>	Технология приготовления жареного картофеля.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.5.</b>	Технология приготовления картофельных котлет.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.6.</b>	Технология приготовления картофеля во фритюре.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.7.</b>	<i>Организация работы холодного цеха</i>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с работой холодные цеха предназначенного для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.8.</b>	Технология приготовления бутербродов.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	3.5	2	1.7	6		

							рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	<b>8.9.</b>	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.10.</b>	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.11.</b>	Технология приготовления закусок мясных.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		

	<b>8.12.</b>	Технология приготовления закусok рыбных.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.13.</b>	Технология приготовления закусok овощных, грибных.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.14.</b>	Технология приготовления соуса красного.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.15.</b>	Технология приготовления соуса белого основного.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с	3.5	2	1.7	6		

						назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	<b>8.16.</b>	Технология приготовления соуса сметанного, молочного, грибного.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.17.</b>	Технология приготовления блюд из круп.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Классификация круп, консистенция, первичная обработка, хранение, упаковка, маркировка.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.18.</b>	Технология приготовления каш.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.19.</b>	Технология приготовления запеканки из круп.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>	Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		

	<b>8.20.</b>	Технология приготовления блюд из каш.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.21.</b>	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.22.</b>	<i>Приготовление блюд из яиц</i>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с классификацией, требованием к качеству, дефектами, хранением и маркировкой яиц.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.23.</b>	Технология приготовления яиц фаршированных	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.24.</b>	Технология приготовления омлетов.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего.	3.5	2	1.7	6		

							Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	8.25.	<i>Приготовление блюд из молочных продуктов</i>	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	8.26.	Подготовка творога для приготовления блюд.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	8.27.	Технология приготовления сырников с изюмом.	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		



	<b>8.28.</b>	Технология приготовления запеканок из творога.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.29.</b>	<i>Приготовление блюд из теста.</i>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Ознакомление с классификацией, сортом, хранением муки.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.30.</b>	Технология приготовления вареников.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.31.</b>	Технология приготовления сочной, хвороста.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		

	<b>8.32.</b>	Технология приготовления пирогов, печенья.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.33.</b>	Технология приготовления пельменей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.34.</b>	Технология приготовления шарлотка с яблоками	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.35.</b>	Технология приготовления жареных, запеченных пирожков	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и	3.5	2	1.7	6		

							рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	<b>8.36.</b>	Технология приготовления блинов.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.37.</b>	Технология приготовления оладьей.	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.38.</b>	<b>Технология приготовления напитков и сладких блюд</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.39.</b>	Технология приготовления компот их сухофруктов	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного	3.5	2	1.7	6		

							рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.						
	<b>8.40.</b>	Технология приготовления чай в ассортименте	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.41.</b>	Технология приготовления киселей из свежих ягод	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск.	3.5	2	1.7	6		
	<b>8.42.</b>	<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления картофельного пюре; - технология приготовления картофельных котлет; - технология приготовления салатов из сырых овощей; - технология приготовления салатов из вареных овощей;	3.5	2	1.7	6		

							- технология приготовления соуса красного и белого.						
	8.43.	Проверочная работа	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>		Выполнение проверочной работы по следующим темам: - технология приготовления каш; - технология приготовления омлетов; - технология приготовления вареников; - технология приготовления сочней, хвороста; - технология приготовления компот их сухофруктов.	3.5	2	1.7	6		
	8.44.	Дифференцированный зачёт	6	0 <sup>15</sup>	5 <sup>45</sup>			3.5	2	1.7	6		
		Итого 2 курс	570										
		Всего за курс обучения	1170										

**Согласовано:**

Старший мастер \_\_\_\_\_ Т.Н. Скопцова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021года