на період з 12.03.2020 р по 20.03.2020 р.

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія виробництва»

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 12.03 | 24 | **Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів**План1. Санітарні гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни  харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.р.4 с.114-117  | Конспект |
| 19.03 | 25 | **Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів** | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни  харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.р.4 с.117-120 | Конспект  |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія виробництва»

На період з 23.03.2020 р. по  27.03.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 26.03 | 26 | **Вимоги до роздавання страв**План1. Вимоги до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів і кулінарних виробів  | Т.М. Дроздова. Санітарія та гігієна харчування, 2005, http://medbib.in.ua/trebovaniya-razdache-blyud-otpusku.htmlВідео https://www.youtube.com/watch?v=L5eqRp-ORMY  | Конспект |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія виробництва»

На період з 30.03.2020 р. по  02.04.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 02.04 | 27 | **Перевірна робота**План1. Тестові завдання  | Тестові завданняhttps://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdtwh8usnVJeT1s7QFq0zOH9ETQv4uxjHdRyMK92OCZ3\_4qtg/viewform?usp=sf\_link | Тестовий контроль |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 09.11.10.2020 р. по 13.11.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 13.11 | 1 | **Основи гігієни та санітарії в кондитерському виробництві** План1. Основи гігієни та санітарії в кондитерському виробництві  | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1kbs2dkLGwF4WyPmFeldDHAAYg0W28CFa/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Написати основні правила особистої гігієни Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 16.11.10.2020 р. по 20.11.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 20.11 | 2 | **Правила особистої гігієни під час приготування та оформлення борошняних та кондитерських виробів** | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1eka6p12Cy-1kdNUZ6kqGEYB6kNy0YByW/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Які основні правила гігієни санітарії та гігієни в кондитерському цеху, ви знаєте? Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 23.11.10.2020 р. по 27.11.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 20.11 | 2 | **Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу в кондитерському цеху** | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1FA6WBqHYMH8rdXrR85grSHTCrdhopxSp/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Як дезінфікують кондитерський інвентар? (Письмово) Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 30.11.10.2020 р. по 04.12.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 4.12 | 4 | **Санітарні вимоги до органолептичної якості сировини та готових борошняних і кондитерських виробів** | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1NwKTcSWUcueAk4y7rXxktJC-I4KN1PLT/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект - Записати стислий конспект - Дати письмову відповідь на питання:Які санітарні вимоги повинен дотримуватися кондитер на своєму робочому місці і на кожній ділянці виробництва? Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 07.12.10.2020 р. по 11.12.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 11.12 | 5 | Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів. | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1xY2EvnY5b_miytrCqJUTjQUTXP-G5tQv/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект - Записати стислий конспект - Виконати завдання:<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd5POGLOqjrZYmiacY6hLqH9x82RnLv9LztDeE64BpPok6Qzw/viewform?usp=sf_link> Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 14.12.10.2020 р. по 18.12.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 18.12 | 6 | Вимоги до строків реалізації готової кондитерської продукції. | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1QHB7S9yIxPMjrIJ34WkJh8RvkP33UQ-_/view?usp=sharing>Відео<https://www.youtube.com/watch?v=YqIQPELJjaQ&feature=youtu.be> | - Опрацювати опорний конспект - Записати стислий конспект - Переглянути відеоЗворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія виробництва»

На період з 11.01.2021 р. по 15.01.2021 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 13.01 | 7 | Санітарні вимоги при приготуванні начинок і фаршів | Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. 3—17 Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вік¬торія, 2002. Електронний підручник<https://drive.google.com/file/d/1HF9nFfK4igksfazoY6EKBNDYGOhNWiRG/view?usp=sharing> | - Опрацювати розділ 3 с. 84-94- Питання 11,12 с.94 Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія виробництва»

На період з 18.01.2021 р. по 2.01.2021 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 20.01 | 8 | Санітарні вимоги при приготуваннібездріжджових видів тіста та виробів з нього | Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1ZDn3k83Mxw_v372pbl-CtRKeULXoKBiW/view?usp=sharing>Відео <https://www.youtube.com/watch?v=-gCyeB3w_I0>  | - Переглянути відео- Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект |