План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна та санітарія виробництва»

На період з 15.10.2020 р. по 16.10.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 15.10 | 7 | **Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь**План1. Поняття про харчові отруєння 2. Класифікація харчових отруєнь | Т.М. Дроздова. Санітарія та гігієна харчування, 2005, Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/10I2k4wN1OvRBYcrENF0k3zZbxG74xXM3/view?usp=sharing>Відео <https://www.youtube.com/watch?v=bjCa9rOtJ5A> | КонспектЗавдання <https://docs.google.com/forms/d/1a-oz5cHmuTrEF7TqcZGWXZLULrS0V6XMKhdTUkAEHwo/edit?usp=sharing> |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна та санітарія виробництва»

На період з 20.10.2020 р. по 23.10.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 22.10 | 8 | **Харчові отруєння мікробного походженя**План1. Види харчових отруєнь2. Симптоми захворювання3. Перелік можливих дій при появі симптомів харчового отруєння | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.Електронний підручник <https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1PUw6-HZdsGg8wJM2yjP244d1oEpRE7wt/view?usp=sharing>Презентація <https://drive.google.com/file/d/1KQrb7oKNxPytTN0OHOLPZ0jDcXS2LabK/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.3.2 с.63-67- Конспект- Підготувати буклет або пам’ятку: «Харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика» (На вибір: симптоми захворювання, профілактика харчових отруєнь, перелік можливих дій при появі симптомів харчового отруєння)Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна та санітарія виробництва»

На період з 26.10.2020 р. по 30.10.2020 р

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 29.10 | 9 | **Харчові отруєння мікробного походженя**План1. Види харчових отруєнь2. Симптоми захворювання3. Перелік можливих дій при появі симптомів харчового отруєння | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.Електронний підручник <https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1PUw6-HZdsGg8wJM2yjP244d1oEpRE7wt/view?usp=sharing>Презентація <https://drive.google.com/file/d/1KQrb7oKNxPytTN0OHOLPZ0jDcXS2LabK/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.3.2 с.63-67- Конспект- Підготувати буклет або пам’ятку: «Харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика» (На вибір: симптоми захворювання, профілактика харчових отруєнь, перелік можливих дій при появі симптомів харчового отруєння)Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна та санітарія виробництва»

На період з 02.11.2020 р. по 06.11.2020 р

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 05.11 | 10 | **Харчові отруєння не мікробного походження**План1. Харчові отруєння не мікробного походження | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.<https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/16p54A5odEgrSBnOHzzQJch0IYFcIN7Sr/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Дайте рекомендації щодо профілактики не мікробних отруєнь (вид отруєння на вибір) (письмово в зошит)Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна 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 | 11 | **Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика**План1. Поняття про гельмінти та гельмінтози.2. Геогельмінтози та їх профілактика 3. Біогельмінти та біогельмінтози4. Профілактика біогельмінтозів*.* | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.<https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1PuAahuJHdmwX4VgukWNrB90ZnbD_4AKd/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Напишіть, які профілактичні заходи від гельмінтозів ви знаєте? (письмово в зошит)Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна 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 | 12 | **Перевірна робота** | Тестова контрольна робота з гігієни та санітарії <https://vseosvita.ua/test/start/dvs258> | Виконати тестові завданняЗворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гіігієна та санітарія виробництва»

На період з 23.11.2020 р. по 27.11.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 27.11 | 13 | Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення.  | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.<https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1BBNKhZrN64K0V57K70lZssyM_nJ9hwW-/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Що на вашу думку, означає правильно організовувати робоче місце? (письмово в зошит)Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієна та санітарія виробництва»

На період з 30.11.2020 р. по 04.12.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 4.12 | 14 | **Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил** | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.<https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1_RVjM3j2Lv8eaubuuRNF-KXUTCsfUPYA/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Дати письмову відповідь на питання:- Що таке дезінфекція, дезинсекція?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-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 11.12 | 15 | **Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил** | Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії і гігієни харчування. – Львів:Оріяна-Нова, 1998.<https://drive.google.com/file/d/1trqD2s7haSW1rXduNUrL_Xz1Ko02GRF-/view?usp=sharing>Опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1_cihg1ssTahAyEv43e_6NVa6qsoPO2UQ/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект - Дати письмову відповідь на питання:Напишіть головні вимоги до режиму праці.Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 14.12.10.2020 р. по 18.12.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 18.12 | 16 | Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.Електронний підручник<https://drive.google.com/file/d/1Rt6nc9FomOAS5rmcDLXnSN1mVklOZOqz/view?usp=sharing>Опорний конспект<https://drive.google.com/file/d/1GOWTjX7YYAfqSRyoe8QXiwBtV8Fzhy0T/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Дати відповідь (письмово):Що входить в щоденне вологе прибирання на підприємствах?Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієни і санітарії 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 |
| 14.01 | 17 | Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю, посуду. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.Електронний підручник<https://drive.google.com/file/d/1Rt6nc9FomOAS5rmcDLXnSN1mVklOZOqz/view?usp=sharing>Опорний конспект<https://drive.google.com/file/d/1Zv0SR7yjVcz_nFtXL_8EftWCVJdsXfON/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект- Дати відповідь на питання:- Назовіть головні вимоги до технологічного обладнання на виробництві?  |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Гігієни і санітарії виробництва»

На період з 18.01.2021 р. по 22.01.2021 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 21.01 | 18 | Вимоги до миття і знезараження посуду, обладнання, інвентарю | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.Електронний підручник<https://drive.google.com/file/d/1Rt6nc9FomOAS5rmcDLXnSN1mVklOZOqz/view?usp=sharing>Опорний конспект<https://drive.google.com/file/d/1Q2PPB86RMEX4dS9FR64WEOfYYeeNUNrB/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Записати стислий конспект- Дати відповідь на питання:Яка послідовність санітарної обробки інвентарю в гарячому цеху?  |