План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 15.10 | 7 | **Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуд в овочевому цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів** План1. Організація роботи овочевого цеху | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.р.5 с.84-89Опорний конспект<https://drive.google.com/file/d/1AgDTEvC1zN_Aj5JIvJl5M7RTR52JKAjr/view?usp=sharing> | КонспектЗавдання <https://docs.google.com/forms/d/1P-Nv57wD9RpQy5-jJU2R9GvPwNhVBH01Qlvuu2G-IUs/edit?usp=sharing> |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 19.10.2020 р. по 23.10.2020 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 22.10 | 8 | **Організація роботи м’ясного цеху. Інструменти, посуд, устаткування для обробки птиці в м’ясному цеху. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів** План1. Організація роботи м’ясного цеху2. Інструменти, посуд, устаткування для обробки птиці в м’ясному цеху3. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів  | 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/1DsRQa6XAdq1sMHxBWyEhfnOayCn8Zx8W/view?usp=sharing>Презентація<https://drive.google.com/file/d/1HIh24oh_iGeXji8rtmGWGAZG7InS-6z8/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.6 с.90-98- Конспект- За допомогою опорного конспекту, скласти схему «Технологічний процес первинної обробки м’яса в м’ясному цеху»Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | **Організація роботи рибного цеху. Устаткування, інвентар, посуд, інструменти в рибному цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби** План1. Організація роботи рибного цеху2. Устаткування, інвентар, посуд, інструменти в рибному цеху 3. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби  | 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>Презентація<https://drive.google.com/file/d/1TO-av4qRD6wMlOHuteasJhKZKBaESVTc/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.6 с.98-103- Конспект (опираючись на презентацію)- Виконати завданя <https://drive.google.com/file/d/1csVfpIl_36DzIlR1p3uGwQgBH_LCDfum/view?usp=sharing>Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | **Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд гарячого цеху**План1. Організація роботи гарячого цеху2. Інструмент, інвентар, посуд гарячого цеху | 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>Відео <https://www.youtube.com/watch?v=sMSrlOLmSj8> | - Опрацювати р.6 с.105--108- Записати конспект Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | **Характеристика супового відділення гарячого цеху** План1. Організація роботи супового відділення гарячого цеху | 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/1602XnOgqv3H3t5DyFJvxQ6p8jUAC1HGd/view?usp=sharing>Письмове завдання <https://drive.google.com/file/d/1mqefCdUngRC1VoTpAzrE4AhxiNKQe_9N/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.6 с.108-113- Виконати завдання <https://drive.google.com/file/d/1mqefCdUngRC1VoTpAzrE4AhxiNKQe_9N/view?usp=sharing>використовуючи опорний конспект <https://drive.google.com/file/d/1602XnOgqv3H3t5DyFJvxQ6p8jUAC1HGd/view?usp=sharing>Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | **Характеристика соусного відділення гарячого цеху**  | 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/1FqwNfQk0kg6WYMarjrgT3_jVj4w1jFH3/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.6 с.113-119- Опрацювати опорний конспект- Розгадайте кросворд <https://docs.google.com/forms/d/10cQsVMiTk3Hge1QHWr4krzlVxY8OQ_lBecEorotWCFw/edit?usp=sharing> Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 |
| 27.11 | 13 | Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з круп, бобових | 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/1M3tw8vBIOJWZ0SkASYiisNf9MfWpGxdN/view?usp=sharing> | - Опрацювати р.6 с.119- Опрацювати опорний конспект- Виконайте завдання в кінці опорного конспекту  Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з макаронних виробів | 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/1M3tw8vBIOJWZ0SkASYiisNf9MfWpGxdN/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Виконайте завдання <https://drive.google.com/file/d/1-jYFwPbxKNCXAbWVhBjT5yBOYm8byZjX/view?usp=sharing>  Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 |
| 1.12 | 15 | Організація робочого місця, для приготування страв з яєць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з яєць  | 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/1hAXOXqKSo7oNbtNCAgOAgSJxSYv1wBm8/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Виконайте завдання <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfFsqhK6mp3DsQBuIbCw61DWvs4HQ2QrWvE6VnWiLxzsn6_gA/viewform?usp=sf_link>  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 | Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів | 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> | - Опрацювати р. 6 с 119-126- Виконайте завдання: - - Дати відповідь: Які особливості роботи соусного відділення?  Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста | 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> | - Опрацювати р. 6 с 135- Виконайте завдання: - - Дати відповідь: Які особливості роботи холодного цеху?  Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 11.01.2021 р. по 15.01.2021 р.

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 21.01 | 18 | Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста | 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/1KYUeruhTdAOxkXFkQyuwa2Y3YrG7ctlm/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект- Виконайте картку-завдання <https://drive.google.com/file/d/1fla-vvBkvsfEO5RrjsXrXJgr625c4G9D/view?usp=sharing> Зворотній зв'язок Вайбер +380950310620 Поштова скринька Innuska1110v@gmail.com |