на період з 12.03.2020 р по 20.03.2020 р.

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 12.03 | 23 | **Характеристика приміщень  для відвідувачів, склад торгівельних приміщень, їх розміщення**  План  1. Характеристика приміщень  для відвідувачів закладів ресторанного господарства  2. Склад торгівельних приміщень та їх розміщення в закладах ресторанного господарства | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.  р.5 с.75-76 | Конспект |
| 19.03 | 24 | **Вимоги до розташування устаткування залів**  План  1.Вимоги до розташування устаткування залів | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. Посіб. К:Центр учбової літератури; 2010.  р.4 с.79-80 | Конспект |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | 25 | **Вимоги до оформлення залів**  План  1. Оформлення торгівельних залів | С.Л. Костючик, Н.І. Мельник, В.О. Калиновський.  Організація підприємств і обслуговування, 2009.  Р.4.3 с. 64  https://issuu.com/52461/docs/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Конспект |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 | 26 | **Організація роботи роздавальні. Інвентар та обладнання роздавальні**  План  1. Організація роботи роздавальні  2. Інвентар та обладнання роздавальні | С.Л. Костючик, Н.І. Мельник, В.О.Калиновський.  Організація підприємств і обслуговування, 2009.  Р.4.4 с. 66-68,  Р.4.5 с. 69-70  Відео «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» https://www.youtube.com/watch?v=sMSrlOLmSj8&t=22s | Конспект.  Самостійна робота |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 06.04.2020 р. по  10.04.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 09.04 | 27 | **Перевірна робота**  План  1. Тестові завдання | Тестові завдання  <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdpOQxeRa0wtc4WNlTPwg2H03S_J_wmnYFQWXppTpqVmGw2iA/viewform?usp=sf_link> | Тестовий контроль |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 09.11.10.2020 р. по 13.11.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 10.11 | 1 | **Взаємозв’язок кондитерського цеху з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці**  План  1. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці  2. Взаємозв’язок кондитерського цеху з іншими групами приміщень | 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=7WTjnBb8WMU> | - Переглянути відео  - Опрацювати р.5 с.77-78, р.6 с.126  - Оформити стислий конспект  - Завдання: Від чого залежить розміщення приміщення кондитерського цеху? (письмово)  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto: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-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 16.11 | 1 | **Організація роботи кондитерського цеху**  План  1. Організація роботи кондитерського 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/14G5EbmM3QvvoKjzpSDu_MLo6XrrlnbO-/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект  - Опрацювати р.6 с.127-129  - Оформити стислий конспект  - Виконайте завдання: <https://drive.google.com/file/d/1NImyvdElem174GUn6_dOXuvtLG-Noq7V/view?usp=sharing>  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto:Innuska1110v@gmail.com) |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 23.11.2020 р. по 27.11.2020 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 23.11 | 4 | **Організація роботи кондитерського цеху**  План  1. Організація роботи кондитерського цеху (продовженняя) | 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/1DBNCh5Dr9T8V7-s7ueeRHXRImu6q1l61/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект  - Опрацювати р.6 с.127-129  - Оформити стислий конспект  - Виконайте завдання: <https://drive.google.com/file/d/1gqZhDJDebZTeCyTR3AugpiH4CWxVYsOF/view?usp=sharing>  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto:Innuska1110v@gmail.com) |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

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 |
| 30.11 | 5 | **Технологічні операції, які виконуються в кондитерському 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/1NImyvdElem174GUn6_dOXuvtLG-Noq7V/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект  - Опрацювати р.6 с.128-130  - Оформити стислий конспект  - Дайте письмову відповідь:  Які особливості роботи кондитерського цеху?  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto: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-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 7.12 | 6 | **Технологічні операції, які виконуються в кондитерському 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/1T44B71UFr1gmqurZ-Vxx2iVYeOkkcf-u/view?usp=sharing> | - Опрацювати опорний конспект  - Повторити р.6 с.128-130  - Написати самостійну роботу <https://drive.google.com/file/d/1ZqtipNSf8cxGKvONGyiUqXKsXpudpW3a/view?usp=sharing>  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto: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-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема, план | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 14.12 | 7 | **Основи проведення бракеражу готових борошняних кондитерських 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/142cl1dA9O7ThV4HhHrMig9iaMfSbRPof/view?usp=sharing>  Відео  <https://www.youtube.com/watch?v=iM0d0hdsqps> | - Опрацювати опорний конспект  - Переглянути відео  - Письмове завдання:  Які технологічні операції виконуються в кондитерському цеху?  Зворотній зв'язок  Вайбер +380950310620  Поштова скринька  [Innuska1110v@gmail.com](mailto: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-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 11.01 | 9 | **Організація виробничих ділянок і робочих місць для приготування напівфабрикатів для борошняних і булочних виробів** | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2007. Р. 6 с.126-130  Картка-завдання  <https://drive.google.com/file/d/166iHvH276_ZHFSJZ8N06RsBPWbwuYQH9/view?usp=sharing> | - Записати стислий конспект  - Виконати картку-завдання |

План самоосвітньої роботи з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування»

На період з 18.01.2021 р. по 22.01.2021 р.

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № уроку | Тема | Основні джерела теми | Форма контролю |
| 18.01 | 10 | **Організація виробничих ділянок і робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2007. Р. 6 с.131-132  Картка-завдання <https://drive.google.com/file/d/19LcAhOSjXVzDznheedECHN-mZjfwhupu/view?usp=sharing> | - Опрацювати р. 6 с. 129-130  - Записати стислий конспект  - Виконати картку-завдання <https://drive.google.com/file/d/19LcAhOSjXVzDznheedECHN-mZjfwhupu/view?usp=sharing> |