План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Устаткування підприємств харчування»***

на період з15.10.2020 по 28.12.2020 року

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 16.10.  2020 | 11 | **Тема № 4. Ваговимірювальне устаткування**.  Класифікація ваг, їх призначення, будова. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  <https://drive.google.com/file/d/1E8dLbCzKOhiLkQOwgcbRhEeHNjVkQ8qF/view?usp=sharing> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 23.10.  2020 | 12 | Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Підсумковий урок з теми № 4. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  <https://www.youtube.com/watch?v=DaioMcpjdg4&ab_channel=%D0%9C%D0%B8%D1%80%D0%92%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%B2> | Письмовий контроль. Робота в Google Classroom.  Підготувати повідомлення «Правила експлуатації вагів» |
| 30.10.  2020 | 13 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 4.  <https://www.youtube.com/watch?v=Us_chplBwTU&ab_channel=%D0%97%D0%90%D0%9E%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 06.11.  2020 | 14 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, безпека праці. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 4.  <https://www.youtube.com/watch?v=Us_chplBwTU&ab_channel=%D0%97%D0%90%D0%9E%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 12.11.  2020 | 15 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Машини та механізми для нарізання сирих та варених овочів | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 4.  <https://www.youtube.com/watch?v=08wHaW_z-B8&ab_channel=VitrumGroup> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 19.11.  2020 | 16 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Машини та механізми для протирання продуктів та овочів, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, безпека праці. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 4 ст.60-71 | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 26.11.  2020 | 17 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Можливі проблеми під час роботи машин для обробки овочів. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Повторити Розділ 4  Скласти пам’ятку кухаря «Правила безпечної експлуатації маштн для обробки овочів». | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 03.12.  2020 | 18 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Лабораторно-практична робота № 2. Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин набуття експлуатаційних навичок з утриманням технічних вимог безпеки праці. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 10.12.  2020 | 19 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Лабораторно-практична робота № 2. Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин набуття експлуатаційних навичок з утриманням технічних вимог безпеки праці. | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 17.12.  2020 | 20 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Лабораторно-практична робота № 3 Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 23.12.  2020 | 21 | **Тема № 5. Машини та механізм для обробки овочів.**  Лабораторно-практична робота № 3 Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 24.12.  2020 | 22 | Підсумковий урок  з теми № 5 | Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. «Устаткування підприємств громадського харчування»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |