Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Техніка пошуку роботи | Падусенко І.М. | Підсумковий урок | Завдання Viber – Падусенко І.М. 0669394398 |
| 2 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Надання домедичної допомоги при різних видах поранення та харчових отруєннях. | Повторити: Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 201-210  Опрацювати: І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,  ст. 99-102  [hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)  Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування: запечених страв із мʹяса, птиці, субпродуктів та страв з січеного мʹяса та птиці.  Скласти технологічні картки на страви:  «Мʹясо пікантне», «Биточки по-селянському», «Січеники з птиці».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Баранина або телятина, запечена в молочному соусі», «Січеники полтавські», «Рулет з макаронами».  (Урок 166-167) | 1. Опрацювати ст. 224-227, 231 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5-6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування бутербродів.  Скласти таблицю за таким зразком.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Назва бутербродів | Особли-  вості приготу-  вання | Вимоги  до якості | | Відкриті бутерброди |  |  | | Закриті бутерброди |  |  | | Багатошарові |  |  | | І т.д. |  |  |   (Урок 168-169) | 1. Опрацювати ст. 249-251 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Практична робота. Предмети сервірування столу, їх характеристика. Підготовка до сервірування.  (Урок 31) | 1 Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://pidruchniki.com/16850303/turizm/metodi_formi_obslugovuvannya_spozhivachiv_dodatkovi_poslugi_zakladah_restorannogo_gospodarstva>  3. <https://studopedia.org/4-185962.html> |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл, 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування страв із запеченої та фаршированої риби.  Скласти технологічні картки на страви:  «Судак або щука фаршировані (цілими)», «Карасі запечені під сметанним соусом». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Короп фарширований (смажений)», «Риба запечена під молочним соусом».  (Урок 159) | 1. Опрацювати ст. 204, 206, 208-209, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 2-3 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування страв з рибної січеної маси та страв з морепродуктів.  Скласти технологічні картки на страви:  «Січеники рибні українські», «Рулет з риби», «Креветки з підливою».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Зрази Хрещатик», «Тюфтельки рибні», «Кальмари у томатному або сметанному соусі».  (Урок 160-161) | 1. Опрацювати т.. 209-212 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 4-5 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування страв з відварених та тушкованих мʹяса, птиці, субпродуктів.  Скласти технологічні картки на страви:  «Мʹясо варене», «Печеня київська», «Кури тушковані з галушками», «Язик відварний з соусом». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Птиця під паровим соусом з грибами та рисом», «Качка тушкована з вишнями», «Битки українські».  (Урок 162-163) | 1. Опрацювати т.. 215-216, 220-224, 227-229, 230-231, 232-233 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 6-7 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування смажених страв із мʹяса, птиці, субпродуктів.  Скласти технологічні картки на страви:  «Котлета Дніпрянка», «Котлета відбивна», «Легені смажені».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Лангет», «Біфштекс натуральний», «Печінка, смажена з жиром або цибулею», «Птиця, смажена у фритюрі».  (Урок 164-165) | 1. Опрацювати т... 216-220, 227-229, 231-232 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл, 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування страв з бобових та макаронних виробів.  Скласти технологічні картки на страви:  «Горохлянка», «Бабка з квасолі, свіжого сиру з морквою», «Макаронник».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Бобові з тушкованою капустою», «Макаронник з мʹясом або субпродуктами», «Локшинник з кисломолочним сиром».  (Урок 154-155) | 1. Опрацювати т.. 197-199 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування страв з відварної, припущеної і смаженої риби.  Скласти технологічні картки на страви:  «Риба відварна», «Риба в тісті, смажена». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Сазан, короп (шматочками) фаршировані», «Риба смажена порціонними шматочками».  (Урок 156-157) | 1. Опрацювати т.. 201-207 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно – практична робота. Технологія приготування страв з тушкованої риби.  Скласти технологічні картки на страви:  «Риба, тушкована у томаті з овочами», «Крученики».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Риба, тушкована у сметані», «Риба, тушкована з цибулею і помідорами».  (Урок 158) | 1. Опрацювати т.. 207-208 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | Основи дієтичного харчування.  1. Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти.  2. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні.  3. Характеристика основних дієт.  (урок 23) | 1. Опрацювати ст. 199-202.  підручника  Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. – К.: Центр учбової літератури, 2010.  2.<http://referatu.net.ua/referats/20/1261> |
| 7 ур | Облік і калькуляція | Христенко Ю.О. | Лабораторно – практична робота  Складання калькуляції продажних цін на страви. | <http://gpl-15.edukit.sumy.ua/Files/downloads.pdf> |
| 8 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП. Передача м'яча двома руками зверху для нападаючого удару. Навчальна та двостороння гра. (урок № 54) | Виконати вистрибування вгору з положення сидячи |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл, 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**117 ТМ**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Водій автотранспортних засоів (категорія С)» |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП. Техніка та тактика гри в нападі та захисті. Навчальна та двостороння гра. (урок № 52) | Виконати піднімання тулуба всід за одну хвилину. |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП. Техніка та тактика гри в нападі та захисті. Навчальна та двостороння гра. (урок № 53) | Засвоїти теоретичні відомості |
| 3 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Практична робота. Предмети сервірування столу, їх характеристика. Підготовка до сервірування.  (Урок 30) | 1 Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://pidruchniki.com/16850303/turizm/metodi_formi_obslugovuvannya_spozhivachiv_dodatkovi_poslugi_zakladah_restorannogo_gospodarstva>  3. <https://studopedia.org/4-185962.html> |
| 4-5 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування страв з овочів і грибів.  Скласти технологічні картки на страви:  «Оладки з кабачків», «Овочі тушковані (рагу з овочів)», «Гриби у сметанному соусі, запечені».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Деруни по-селянському», «Крокети картопляні», «Картопля, фарширована мʹясом і грибами».  (Урок 150-151) | 1. Опрацювати ст. 183-189 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 6-7 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування страв з каш.  Скласти технологічні картки на страви:  «Крупник гречаний», «Зрази пшоняні з мʹясом».  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Котлети або биточки манні», «Бабка рисова».  (Урок 152-153) | 1. Опрацювати ст. 196-197 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування соусів грибних, молочних, солодких та маринадів і заправок.  Скласти технологічні схеми приготування соусів: «Соус грибний основний», «Соус молочний з цибулею», «Маринад овочевий з томатом», «Соус яблучний».  (Урок 146-147) | 1. Опрацювати ст. 177-181, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття.  Складні форми нарізання овочів.  Скласти таблицю за таким зразком.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Овочі | Складні форми нарізування, їх розміри | Кулінарне  використання | |  |  |  |   (Урок 148-149) | 1. Опрацювати ст. 182-183, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5-6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | **Лабораторно–практична робота № 1**  Складання раціонів харчування для різних групп інтенсивності праці. Визначення енергетичної цінності для даних раціонів (урок 21-22) | 1. Інструкційно-технологічні картки  2.<http://1snau.ru/skladannya-racioniv-xarchuvannya-dlya-riznix-profesijnix-grup-naselennya-zgidno-z-individualnim-zavdannyam/> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Практична робота. Складання меню для різних закладів ресторанного господарства.  Завдання. Скласти меню: 1. Комплексного обіду для шкільної їдальні. 2. Кафе-кондитерська. 3. Ресторану національних страв .  (Урок 29) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 117 ТМ, 41 сл**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**41 сл**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів»,  рівень кваліфікації – 2 розряд |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Техніка пошуку роботи | Падусенко І.М. | Тематичне оцінювання, Виконання тестових завдань | Завдання Viber – Падусенко І.М. 0669394398 |
| 2 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Порядок забезпечення кухарів спецодягом та іншими засобами індивідуального захисту. Порядок проведення медичних оглядів працівників. | Опрацювати статтю: «Порядок забезпечення працівників спецодягом».  <https://www.sop.com.ua/article/429-zabezpechennya-pratsvnikv-spetsodyagom>.  Опрацювати: І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,  ст. 81-96  [hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)  Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування супів: кулеші, юшки, супи-пюре (кулешики), холодні супи.  Скласти технологічні картки на страви:  «Суп-пюре (кулешик) з картоплі», «Окрошка мʹясна», «Куліш з грибами».  Вихід 1 порції – 250 гр.  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Куліш пшоняний», «Борщ холодний селянський», «Суп-пюре з різних овочів».  (Урок 142-143) | 1. Опрацювати ст. 166-170 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5-6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування соусів на бульйонах різної консистенції, сметанних.  Скласти технологічні схеми приготування соусів: «Соус білий мʹясний з овочами», «Соус томатний рибний з овочами», «Соус сметанний натуральний», «Соус сметанний з томатом».  (Урок 144-145) | 1. Опрацювати ст. 175-178 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Основи меню. Принципи складання та оформлення. Порядок запису страв у меню.  (Урок 28) | 1 Опрацювати ст. 85-91, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://pidruchniki.com/16850303/turizm/metodi_formi_obslugovuvannya_spozhivachiv_dodatkovi_poslugi_zakladah_restorannogo_gospodarstva>  3. <https://studopedia.org/4-185962.html> |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування супів: борщі, щі, капусняки.  Скласти технологічні картки на страви:  «Борщ український», «Щі зі свіжої капусти з картоплею», «Капусняк запорізький». Вихід 1 порції – 500 гр.  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Борщ київський», «Борщ львівський (з сосисками)», «Капусняк львівський».  (Урок 138-139) | 1. Опрацювати ст. 160-164, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування супів: розсольники, солянки.  Скласти технологічні картки на страви:  «Розсольник з крупами», «Солянка збірна мʹясна». Вихід 1 порції – 500 гр.  Скласти технологічні схеми приготування страв: «Розсольник домашній з капустою», «Солянка грибна».  (Урок 140-141) | 1. Опрацювати ст. 164-170 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.  2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>  3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | Підсумковий урок. Теми: «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції», «Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів».  (Урок 10) | 1. Повторити ст. 131-190, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.  2. [l](http://sangig.blogspot.com/2017/03/blog-post_18.html) <http://vnovosilka.licey.org.ua/news/18-50-55-21-03-2020/> |
| 6-7 ур | Устаткування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | **Лабораторно-практична робота 4.** Вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням вимог охорони праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування (урок 25-26) | Виконати ЛПР ст.158-165  Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. |

**39 кух.конд., 37 кух.оф., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл., 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |