ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Центру

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Заєць

**Розклад занять**

**у групі №2 «Кондитер», 3 розряд**

**з 15.06 по 19.06.2020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Дата*** | ***К-ть год.*** | ***Предмет***  | ***№*** ***каб.*** | ***Прізвище, ініціали викладача*** |
| Понеділок15.06.2020 | 4 | Устаткування підприємств харчування | 24 | Гречковська С.Д. |
| Вівторок16.06.2020 | 4 | Устаткування підприємств харчування | 24 | Гречковська С.Д. |
| Середа17.06.2020 | 2 | Малювання і ліплення  | 24 | Гречковська С.Д. |
| 2 | Облік, калькуляція і звітність | 2 | Христенко Ю.О. |
| Четвер 04.06.2020 | 2 | Охорона праці  | 21 | Гречка В.О. |
| 2 | Організація виробництва і обслуговування | 16 | Марусенко О.В. |
| П'ятниця05.06.2020 | 4 | Організація виробництва і обслуговування | 16 | Марусенко О.В. |

Заст. директора з НВР П. Курмаш

**Завдання для самостійного опрацювання. За консультацією звертатися до викладачів Світлани Гречковської (0994126418, 0661238229), Христенко Юлії Олександрівни (0665132169), Гречки Валерія Олександровича (0994749146), Марусенко Олени Віталіївни (0502301017)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ уроку** | **Предмет** | **Тема уроку** | **Завдання** |
|  | **Устаткування підприємств харчування** |  |  |
| **5** |  | Машини для замісу тіста та збивання продуктів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст.94-100; 102-109 підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;[https://studfile.net/preview/5194105/page:31/](https://studfile.net/preview/5194105/page%3A31/) |
| **6** |  | **Лабораторно-практична робота 2:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для замішування тіста та збивання продуктів. | Виконати ЛПР ст. 76-84 підручникСтаровойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. – Л.: Оріяна-Нова, 2001. |
| **7** |  | Машина для обробки тіста та напівфабрикатів: для розкачування та дозування тіста призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст. 100-102 підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;<https://studopedia.ru/18_14960_mashini-dlya-rozkachuvannya-tista.html> |
| **8-9** |  | Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів,сковороди, фритюрниці, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст. 190-201; 236-245; 249-252 підручника  Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;<https://studwood.ru/1647479/tovarovedenie/pekarski_pechi_shafi> |
| **10** |  | **Лабораторно-практична робота 3:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід, жаровень. | Виконати ЛПР ст. 109-112; 138-141Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. – Л.: Оріяна-Нова, 2001. |
| **11** |  | Збірно-розбірні камери, шафи для охолодження продуктів, їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці.  | Опрацювати ст.291-306. підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;<https://vseosvita.ua/library/lekcia-vidomosti-pro-holodilne-obladnanna-ta-jogo-harakteristika-z-predmetu-obladnanna-pidpriemstv-torgivli-218927.html> |
| **12** |  | **Лабораторно-практична робота 4:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер, холодильних шаф.  | Виконати ЛПР ст.160-163Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. – Л.: Оріяна-Нова, 2001. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ уроку** | **Предмет** | **Тема уроку** | **Завдання** |
|  | **Малювання та ліплення** |  |  |
| **1** |  | Основи малювання. Малювання геометричних фігур, орнаменту, рослин. | Порхун Л.С. Навчальний посібник з предмету «Малювання та ліплення». <http://ito.vspu.net/prakt_it/pidsumok/ped_prakt_2011-2012/makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_09_10/%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%B0_%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%B0_%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F.htm> |
| **2** |  | Практична робота №1.Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту, рослинного світу, квітів, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів.  | Порхун Л.С. Навчальний посібник з предмету «Малювання та ліплення». <https://legno-board.ru/uk/kak-risovat-rastitelnyi-ornament-karandashom-ornamenty-dlya-risovaniya/> |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Організація виробництвата обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій. Класифікація та загальна характеристика закладів ресторанного господарства.  | 1. Опрацювати ст. 16-41, підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбов. літератури, 2010.2. <https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva>3. <http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restorannogo_gospodarstva.html> |
| 2 ур | Організація виробництвата обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. | 1. Опрацювати ст. 16-41, підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбов. літератури, 2010.2. <https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva>3. <http://megalib.com.ua/content/754_11_Klasifikaciya_ta_tipi_pidpriemstv_restorannogo_gospodarstva.html> |
| 1 | Охорона праці  | Гречка В.О. | Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці. Перелік робіт із підвищеною небезпекою. Спеціальне навчання працівників з охорони праці. | Опрацювати: 1. Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 3-332. І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці», ст. 25-35[hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності |
| 2 | Охорона праці | Охорона праці | Основні заходи щодо запобігання виробничого травматизму і професійних захворювань. Організація, контроль та нагляд за охороною праці на підприємстві.Вимоги безпеки під час роботи на устаткуванні кондитера | Опрацювати: 1. Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 54-55

2. Опрацювати примірну інструкцію з охорони праці для кондитера.[https://dnaop.com/html/33211/doc-ПІ\_1.8.11-131-2001](https://dnaop.com/html/33211/doc-%D0%9F%D0%86_1.8.11-131-2001) |

**Група № 2 «Кондитер – 3-го розряду»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 3 ур | Організація виробництва та обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Структура кондитерського цеху, склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. Організація робочих місць у відділенні для замісу дріжджового, прісно - здобного, бісквітного, пісочного, заварного тіста.  | 1. Опрацювати ст. 104-109, підручник: Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.2. <https://pidru4niki.com/1494051143450/turizm/organizatsiya_roboti_konditerskogo_tsehu>3. <https://poznayka.org/s41679t1.html> |
| 4 ур | Організація виробництвата обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Організація роботи відділень: для виготовлення помадки, сиропу, кремів;для випікання; для оформлення напівфабрикатів та для зберігання готових виробів. Експедиція. | 1. Опрацювати ст. 126-134, підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбов. літератури, 2010.2. <https://pidru4niki.com/1494051143450/turizm/organizatsiya_roboti_konditerskogo_tsehu>3. <https://poznayka.org/s41679t1.html> |
| 5 ур | Організація виробництвата обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. | 1. Опрацювати ст. 16-41, підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбов. літератури, 2010.2. <https://pidru4niki.com/18800413/ekonomika/organizatsiya_skladskogo_gospodarstva_pidpriyemstva>3. <https://tourlib.net/books_ukr/arhipov4.htm> |
| 6 ур | Організація виробництвата обслуговування | Марусенко О.В. | **Тема:** Характеристика тари та ваговимірювального обладнання. | 1. Опрацювати ст. 16-41, підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбов. літератури, 2010.2. <https://tourlib.net/books_ukr/arhipov4.htm> |