ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Центру

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Заєць

**Розклад занять**

**у групі №2 «Кондитер», 3 розряд**

**з 22.06 по 26.06.2020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Дата*** | ***К-ть год.*** | ***Предмет***  | ***№*** ***каб.*** | ***Прізвище, ініціали викладача*** |
| Понеділок22.06.2020 | 3 | Охорона праці  | 21 | Гречка В.О. |
| 1 | Гігієна та санітарія виробництва | 16 | Марусенко О.В. |
| Вівторок23.06.2020 | 4 | Гігієна та санітарія виробництва | 16 | Марусенко О.В. |
| Середа24.06.2020 | 4 | Виробниче навчання  | Лаб. кух. | Лисенко Т.М. |
| Четвер 25.06.2020 | 4 | Виробниче навчання  | Лаб. кух. | Лисенко Т.М. |
| П'ятниця26.06.2020 | 4 | Виробниче навчання  | Лаб. кух. | Лисенко Т.М. |

Заст. директора з НВР П. Курмаш

**Завдання для самостійного опрацювання. За консультацією звертатися до Гречки Валерія Олександровича (0994749146), Марусенко Олени Віталіївни (0502301017), Лисенко Тетяни Миколаївни (0507888374)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | **Тема:** Особиста гігієна працівників підприємств харчування. | 1. Опрацювати ст. 76-78 підручник Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навч. посібн. – К.: Техніка, 2003.2. [https://studfile.net/preview/7432705/page:15/](https://studfile.net/preview/7432705/page%3A15/)3. <https://pidru4niki.com/2000031560471/turizm/pravila_osobistoyi_gigiyeni> |
| 3 | Охорона праці | Охорона праці | Вимоги пожежної безпеки при експлуатації технологічного обладнання. Норми оснащення первинними засобами пожежогасіння виробничих приміщень. | Опрацювати: 1. Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 114-115.2. І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,ст. 39-52[hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |
| 4 | Охорона праці | Охорона праці | Допуск до роботи з електрифікованими машинами. Вимоги електробезпеки під час виконання технологічних операцій.  | Опрацювати: 1. Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 170-183.2. І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,ст. 55-57[hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |
| 5 | Охорона праці | Охорона праці | Надання домедичної допомоги при різних видах поранення та харчових отруєннях. | Опрацювати: 1. Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 201-210.2. І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,ст. 92-102[hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 2 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | **Тема:** Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування. | 1. [Т.В. Шленская, Є.В. Журавко. Санітарія та гігієна харчування, 2004](http://medbib.in.ua/sanitariya-gigiena-pitaniya.html).2. <http://medbib.in.ua/trebovanie-soderjaniyu-predpriyatiy.html>3. <http://ignorik.ru/docs/sanitarni-vimogi-do-rozmishennya-ta-utrimannya-zakladu-res.html> |
| 3 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | **Тема:** Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу. | 1. [Т.В. Шленская, Є.В. Журавко. Санітарія та гігієна харчування, 2004](http://medbib.in.ua/sanitariya-gigiena-pitaniya.html).2. <http://medbib.in.ua/trebovaniya-oborudovaniyu-inventaryu-posude.html> |
| 4 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | **Тема:** Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. | 1. [Т.В. Шленская, Є.В. Журавко. Санітарія та гігієна харчування, 2004](http://medbib.in.ua/sanitariya-gigiena-pitaniya.html).2. <https://studfile.net/preview/1787356/>3. <https://helpdesk.epo.org.ua/rozdil/gigiiena-harchovih-produktiv> |
| 5 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | **Тема:** Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. | 1. [Т.В. Шленская, Є.В. Журавко. Санітарія та гігієна харчування, 2004](http://medbib.in.ua/sanitariya-gigiena-pitaniya.html)2. <http://medbib.in.ua/sanitarnyie-trebovaniya-mehanicheskoy.html>3. <http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/sanitar/uroky/urok17.htm>4. <https://mylektsii.ru/5-5332.html> |