**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственного обучения по учебно-производственной работе

протокол № 9 от 06 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова «06» апреля 2020г.

**Перспективно-тематическое планирование**

**на период дистанционного обучения**

 **Учебная дисциплина (МДК**)ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

 **Профессия**  43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (код и полное наименование профессии)

 **Группа 20**

 **Преподаватель**Проскура Ирина Алексеевна *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 Составитель \_\_И.А.Проскура\_\_\_\_\_\_\_

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| Раздел (тема) |
| 06.04.20 | Санитарные требования к реализации готовой продукции | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/6c40PPo_3e4>Стр.213 –читатьЗаполнит таблицу «Условия и сроки хранения блюд» |
| 09.04.20 | **Практическая работа № 12.**Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | Просмотр видео-урока, изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/iM0d0hdsqps>Задание 1. Ответить на вопросыЗадание 2. Дать оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице |
| 13.04.20 | **Практическая работа № 12.**Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Задание 3 Заполнить Требования к транспорту и перевозке «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», (таблица) |
| 16.04.20 | Требования к транспорту и перевозке | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/GQTAF9O13vs>Стр. 181 –читатьЗаписать в тетради санитарно –эпидемиологические правила перевозки скоропортящихся продуктов. |
| 20.04.20 | Санитарные требования к складским помещениям | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.183- читатьПеречислить основные складские помещения и основные параметры режима хранения продуктов.Результаты оформить в таблицу. |
| 23.04.20 | **Практическая работа № 13.** Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. | Изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Изучить требования к транспортировке пищевых продуктов.2.Составить отчет о требованиях к транспортировке пищевых продуктов.3.Ответить на контрольные вопросы. |
| 23.04.20 | **Практическая работа № 13.** Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. | Изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Изучить требования к приему и хранению пищевых продуктов.2.Составить отчет о требованиях к приему и хранению пищевых продуктов.3. Ответить на контрольные вопросы |
| 27.04.20 | **Практическая работа № 14.**Санитарные требования к реализации готовой продукции | Изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Изучить санитарно-гигиенические требования к реализации пищевых продуктов2. Составить отчет о требованиях к реализации пищевых продуктов.3.Ответить на контрольные вопросы. |
| 27.04.20 | **Практическая работа № 14.**Санитарные требования к реализации готовой продукции | Изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 4. Заполнить таблицу «Соблюдение требований к доставке товаров» |
| 30.04.20 | Обобщающий урок по теме 3.3; 3.4. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.В тетради ответить на вопросы для подготовки по теме 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.2. .В тетради ответить на вопросы для подготовки по теме 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. |