**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**в период дистанционного/электронного обучения с 30.03.2020 г. по 10.04.2020 г.**

Профессия СПО  *19.01.04 Пекарь* курс  *I (первый)* группа  *ПК-311*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пп | Фамилия, имя | **Дата/количество уроков** | |
| **31.03.2020 г.**  **2 часа** | **07.04.2020 г.**  **2 часа** |
|  | *Адушкин Ростислав* |  |  |
|  | *Архипов Александр* |  |  |
|  | *Бадура Ольга* |  |  |
|  | *Белозуб Дарья* |  |  |
|  | *Галкина Алина* |  |  |
|  | *Гудкова Виктория* |  |  |
|  | *Задорожная Татьяна* |  |  |
|  | *Исаев Данила* |  |  |
|  | *Ким Александр* |  |  |
|  | *Крутикова Дарья* |  |  |
|  | *Ларионова Ксения* |  |  |
|  | *Макарова Дарья* |  |  |
|  | *Мундт Татьяна* |  |  |
|  | *Панкратов Макар* |  |  |
|  | *Седова Анна* |  |  |
|  | *Склярова Маргарита* |  |  |
|  | *Сметанникова Алина* |  |  |
|  | *Тюрина Юлия* |  |  |
|  | *Хохонина Наталья* |  |  |
|  | *Хрящев Иван* |  |  |
|  | *Штурмова Диана* |  |  |
|  | *Яриловец Дарья* |  |  |

**ЗАДАНИЯ ПО ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**на период дистанционного/электронного обучения с 30.03.2020 г. по 10.04.2020 г.**

Профессия СПО  *19.01.04 Пекарь* курс  *I (первый)* группа  *ПК-311*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата/ количество уроков | № урока | тема | Задание для самостоятельного выполнения | Ресурсы | Форма контроля | Сроки контроля |
| 31.03.2020 г.  2 часа | 26 | Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу | 1. Изучить тему «Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу» 2. Составить конспект   А) Санитарные требования к производственным помещеним  Б) Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре | Глава 3 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»  <http://smikro.ru/?p=1190&page=2>  <http://studfile.net/preview/3651987/page:34/> | Текст заданий отправить на электронную почту [nat4.sidorowa@yandex.ru](mailto:nat4.sidorowa@yandex.ru) или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 31.03.2020 г. |
| 27 |
| 07.04.2020 г.  2 часа | 28 | Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу | 1. Повторить тему «Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу» 2. Составить перечень помещений входящих в состав предприятий по производству хлебобулочных изделий | Глава 3 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»  <http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumlD_512/html> | 04.04.2020 г. |
| 29 |