**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 помещенимБ) 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/](http://studfile.net/preview/3651987/page%3A34/) | Текст заданий отправить на электронную почту 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 |