**ПРЕДМЕТ «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ВИРОБНИЦТВА»**

**18.03.2020**

**Тема:** Особиста гігієна працівників підприємств харчування та кондитерського цеху. Обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних правил

**Опрацювати тему**

**Запитання для самоперевірки знань:**

1. Що таке особиста гігієна?
2. Яке значення для працівників підприємств харчування та кондитерського цеху має дотримання правил особистої гігієни?
3. Назвіть розчини для миття та дезінфекції рук працівників підприємств харчування та кондитерського цеху.
4. 3 якою метою здійснюються медичні огляди?
5. Санітарний одяг і правила його використання.
6. За яких обставин працівники підприємств харчування та кондитерського цеху не допускаються до роботи?

**20.03.2020**

**Тема:** Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знежирення кондитерського інвентарю

**Опрацювати тему**

**Запитання для самоперевірки знань:**

1. Які вимоги до матеріалу обладнання підприємств харчування?
2. Як проводять обробку обладнання після роботи?
3. Як маркують виробничий інвентар?
4. Який посуд не допускається використовувати на підприємствах харчування?
5. Як правильно мити кондитерський інвентар?

**25.03.2020**

**Тема:** Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання кондитерської сировини. Температурний режим зберігання. Товарне сусідство

**Опрацювати тему**

**Тести для самоперевірки знань:**

1. *Яке призначення медогляду і лабораторного обстеження осіб, які поступають на роботу у заклади ресторанного господарства?*

А) Для своєчасного оздоровлення

Б) Для профілактики різноманітних захворювань

В) Для недопущення до роботи вірусоносіїв і хворих інфекційними захворюваннями

Г) Для виявлення хворих на туберкульоз

1. *Яку кількість комплектів санітарного одягу повинні мати працівники закладу ресторанного господарства?*

А) Не менше 2 комплектів

Б) Не менше З комплектів

В) Не менше 4 комплектів

Г) Не менше 5 комплектів

1. *Як часто потрібно дезінфікувати робочий інвентар?*

А) 2 рази на тиждень

Б) 1 раз на тиждень

В) 1 раз на два тижні

Г) 1 раз на день

1. *Заходи, які здійснюються для профілактики запобігання харчовим отруєнням?*

А) Дотримання волого-теплового режиму у приміщенні

Б) Дотримання санітарно-гігієнічних норм та правил приймання та зберігання продукції

В) Дотримання санітарно-гігієнічних норм

Г) Дотримання правил приймання та зберігання продукції

1. *Що таке дезінфекція?*

А) Зменшення мікроорганізмів в оточуючому середовищі

Б) Заходи, які здійснюються у боротьбі з комахами

В) Заходи, які здійснюються у боротьбі з гризунами

Г) Зменшення вологості приміщення

1. *Що повинно бути написано на бокових частинах дошок та ножів?*

А) Чітке маркування

Б) Адреса підприємства

В) Назва підприємства

Г) Інформація про виробника

**27.03.2020**

**Тема:** Санітарно-гігієнічнахарактеристика механічного і немеханічного устаткування кондитерського цеху

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** розробіть заходи санітарної обробки механічного та немеханічного устаткування після експлуатації.

**01.04.2020**

**Тема:** Санітарія та гігієна при приготуванні кондитерських виробів. Дотримання основних вимог

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Творча робота:** описати технологічний процес приготуваннявиробів з бісквітного тіста з масляним кремом та дотримання санітарних норм під час роботи

**03.04.2020**

**Тема:** Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування виробів з дріжджового тіста. Дотримання основних вимог

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Творча робота:** описати технологічний процес приготуваннявиробів з дріжджового тіста та дотримання санітарних норм під час роботи

**08.04.2020**

**Тема:** Вимоги до умов зберігання кремових виробів

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Творча робота:** розробити таблицю зберігання кондитерських виробів з різними видами кремів

**10.04.2020**

**Тема:** Вимоги до умов транспортування та реалізації кремових виробів

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Творча робота:** записати вимоги до транспортних засобів, які перевозять кремові вироби

**15.04.2020**

**Тема:** Санітарні вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Творча робота:** записати дозволені, заборонені і небезпечні харчові добавки та барвники

**17.04.2020**

**Тема:** Обов’язки та відповідальність за дотримання державних санітарних правил

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** записати основні санітарно-гігієнічні обов’язки кондитера під час виконання роботи. Визначити та вказати, які фактори впливають на виробничу діяльність кондитера