

Робоча програма за дистанційною формою навчання  
з предмета: „Гігієна та санітарія виробництва”

№ п/п	К-сть годин на тему	НАЗВА ТЕМИ	К-сть годин на урок	ТЕМА УРОКУ	Література	Група	Дата проведення
III – розряд (26 год)							
3	15	Основи гігієни та санітарії	13	Особиста гігієна працівників харчування. Правила особистої гігієни.	1. О.М. Царенко, М.І. Машкин та інші. «Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування». С.: Універсальна книга», 2004 2. Н.М. Зубар. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: ЦУЛ, - 2010	16	
			14	Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.		16	
			15	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.		16	
			16	Дезинфекція та дезінфікуючі засоби. Боротьба з гризунами, мухами, тарганами.		16	
			17	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду.		16	10.04
			18	Вимоги до миття та деззараження посуду, обладнання, інвентарю.		16	10.04
			19	Гігієнічні вимоги до тари та пакувальних матеріалів		16	17.04
			20	Санітарна характеристика механічного і немеханічного обладнання. Вимоги до миття та деззараження.		16	17.04
			21	Гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень.		16	24.04
			22	Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються		16	24.04
			23	Санітарно-гігієнічні вимоги до культурної – механічної обробки харчових продуктів		16	
			24	Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів.		16	
			25	Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів.		16	
			26	Вимоги до роздавання страв.	16		
			27	Контрольна робота.	16		
	Всього		27				