**Домашнее задание 08.11.2021г. – 12.11.2021г., группа №717.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема задания** | **Дата** | **Примечание** |
| 1 | **Пищевые инфекционные заболевания**  Общее понятие об инфекционном заболевании,  инкубационном периоде, иммунитете. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.  **Пищевые отравления** пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и  токсикозах. Меры предупреждения отравлений. | 08.11.2021 | Написать конспект. |
| 2 | **Глистные заболевания.** Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.  **Основные сведения о гигиене и санитарии.** Понятия о гигиене труда работников общественного питания.  Рациональная организация трудового процесса.  Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. | 09.11.2021 | Написать конспект. |
| 3 | **Приготовление блюда Зразы картофельные.**  Правила, приемы и последовательность выполнения  операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правилаиспользованиятехнологическогооборудования,  производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд. | 10.11.2021.  11.11.2021. | Написать технологию приготовления блюда «Зразы картофельные» |
| 4 | **Приготовление блюда Крокеты картофельные.**  Правила, приемы и последовательность выполнения  операций по подготовке продуктов к тепловой обработке.  Правила использования технологического оборудования,  производственного инвентаря. Требования к качеству, правила  раздачи, сроки и условия хранения блюд. | 12.11.2021 | Написать технологию приготовления блюда «Крокеты картофельные» |