**План дистанційного навчання на тиждень 16.03 – 20.03 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

Професія: Кухар. Кондитер

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Група,№урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
| ККД- 17 |  |  |
|  8 | Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості. | § 45 стор 133 |
|  9 | Недоліки дріжджового опарного тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. | § 45 стор 135-136 |
|  10 | Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів. | § 43 стор126 |
|  11 | Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання. | § 43 стор128 |
|  12 | Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів. | § 48 стор148 |
|  13 | Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста : пирогів, короваїв та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. | § 48 стор152-157 |
|  14 | Характеристика, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. | § 46 стор136-138 |
|  15 | Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. | § 47 стор138-143 |
|  |  |  |
| Група,№урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
| ККД- 18 |  |  |
|  44 | Характеристика , технологія приготування , вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової . | §73 стор262-264 |
|  45 | Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою , крихтами, пастами, шоколадом. | §74 стор265-269 |

Викладач : Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 16.03 – 20.03 2020року**

 з предмету « Малювання та ліплення»

 Професія: Кухар. Кондитер

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Група,№урока |  Назва теми уроку | Матеріал для виконання завдання |
| ККД-17 |  |  |
|  5-6 | Практична робота 3: малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Малювання трафаретів. |  Натура тістечок |

Викладач: Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 16.03 – 20.03 2020року**

 **з предмету « Виробниче навчання»**

 **Професія Кухар. Кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Група,№урока |  Назва теми уроку | Підручники: |
| ККД-18 |  |  |
|  10 | Приготування начинки з круп, бобових, овочів.Приготування начинки з рису 500г. Приготування начинки гороху або квасолі 500г. | Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів стор 102 |

**Страви за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати майстру.**

 Майстер виробничого навчання Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 23.03 – 27.03 2020року**

 **з предмету « Виробниче навчання»**

 **Професія Кухар. Кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Група,№урока |  Назва теми уроку | Підручники: |
| ККД-18 |  |  |
|  11 | Приготування фаршу з капусти . Приготування фаршу з капусти (підготовка капусти, шинкування, додавання солі, перцю, доведення до готовності.Начинка зі свіжої капусти 500гНачинка з квашеної капусти 500г | Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів стор 103 |

**Страви за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати майстру.**

 Майстер виробничого навчання Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 23.03 – 27.03 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. ККД- 17

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
|  15 | Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки | §50 стор162 |
|  16 | Методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста; прискорення процесів бродіння. | інтернет |
|  17 | Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів та виробів з дріжджового тіста. | інтернет |
|  18 | Технологія приготування низькокалорійних виробів | § 93 стор 367 |
| 19-22 | ЛПР№1 Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.Приготувати: **:  Булочка лимонна (ІТК) 10 шт** **Ватрушки з сирною начинкою (ІТК) 10 шт** **Вироби за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати викладачеві.**Викладач : Ковальова Н.М. | §48стор145§48 стор149 |

 **План дистанційного навчання на тиждень 23.03 – 27.03 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. ККД- 18

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
|  46 | Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів кремом, цукатами, желе. | §67, 68 стор 246-254 |
|  47 | ЛПР№1 Виготовлення н – ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: глазур.Приготувати : **глазур сирцева для оздоблення виробів (ІТК) 500г.** **Вироби за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати викладачеві.** | §66 стор240 |

Викладач : Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 23.03 – 27.03 2020року**

 з предмету « Малювання та ліплення»

 Професія: Кухар. Кондитер

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Група,№урока |  Назва теми уроку | Матеріал для виконання завдання |
| ККД-17 |  |  |
|  7-8 | Практична робота 4: Малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення |  Натура тортів |
| КК-19 |  |  |
|  1 | Практична робота 1: Малювання предметів геометричних фігур. |  Інтернет  |

**Малюнки сфотографувати, переслати викладачеві.**

Викладач : Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 23.03 – 27.03 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. КК - 19

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
|   | **Тема 1 . Вступ.( 1 година)** |  |
|  1 | Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів | Стор 3 |
|  | **Тема 2. Основні речовини харчових продуктів.(4 годин)** |  |
|  2 | Вода: значення ії для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м яку та жорстку воду. Мінеральні речовини, поняття про зольність. |  §1  |
|  3 | Вуглеводи : класифікація , склад, вміст у продуктах. Пектинові речовини. Білки:значення ,склад, класифікація, властивості. |  §5 |
|  4 | Жири: значення для організму людини, класифікація, фізико-хімічні властивості |  § 4 |
|  5 | Вітаміни : класифікація,характеристика,вміст у продуктах. Фактори , які впливають на збереження та руйнування вітамінів. |  §6 |
|  | Контрольні запитання по т №1-2 |  |
|  | **Тема№3. Характеристика сировини та підготовка ії до виробництва. ( 7 годин)** |  |
|  6 | Характеристика борошна , крохмалю. Поняття про силу борошна. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. |  Р 2 §15,19 |
|  7 | Характеристика цукру, меду, патоки, підготовка до використання в кондитерського виробництва. |  § 16-18 |

 Писати конспекти та відповіді на контрольні запитання.

Викладач : Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 30.03 – 03.04 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. ККД- 17

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
| 23- 24 | **ЛПР№1** Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.Приготувати: **Завиванець з маком «Рушничок» 1шт масою 1000г****Вироби за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати викладачеві.**  | §48 стор152 |
| 25-30 |  **ЛПР №2**Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.Приготувати:**Булочка шарова 10 шт по 50г ( різними формами )** **ІТК на 10 шт по 50г****Вироби за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати викладачеві.** | §50стор162 |
|  | **Відповісти на контрольні запитання з т №2: № 4,7, 17, 18, 19, 20.**  **Відповісти на контрольні запитання з т №2: № 1, 3, 4, 6, 10.**  **Відповіді пишемо у зошитах, переслати викладачу.** | Стор 144Стор 166 |
|  | Викладач : Ковальова Н.М. |  |

 **План дистанційного навчання на тиждень 30.03 – 03.04 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. КК - 19

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
|   | **Тема 3 Тема№3. Характеристика сировини та підготовка ії до виробництва.**  |  |
|  8 | Характеристика молока та молочних продуктів : види,вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність. |  § 21, 22 |
|  9 | Характеристика яєць:будова ,хімічний склад,харчова цінність. Санітарна обробка яєць. Продукт переробки яєць ,взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві. |  §23 |
|  10 | Характеристика жирів: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання. |  §24  |
|  11 | Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. |  §25 |
|  12 | Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Харчові кислоти :види характеристика, використання. Прянощі, смакові товари, ароматизатори,барвники. Драглеутворюючі речовини . Вимоги до якості, використання. |  § 29-32 |
|   | **Відповісти на контрольні запитання з теми №3: №7,8,9,10,11,13,20,21,34,36,43,49,54,55,57,59,65,70,74,90,94,100,100,102,106,108,112** | Стор 80-83 |
|  | **Тема №4. Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. (20 годин)** |  |
|  13 | Види та значення теплової обробки Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. |  повторити§33.34 |
|  14 | Види напівфабрикатів в залежності від сировини. |  §37 |
|  15 | Фарші та начинки : види в залежності від сировини. |  §37 |
|  19 | М’ ясо , м’ ясо продукти, птиця , субпродукти : хімічний склад, класифікація, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання |  Повторити з курса кухарів: Доцяк 108-122 або конснект. |
|  20 | Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м’ яса ,птиці , м’ ясо продуктів, субпродуктів . Використання , термін зберігання. | Повторити з курса кухарів: Доцяк 108-122 або конспект. |

 **Писати конспекти ( коротко) та відповіді на контрольні запитання,переслати викладачу .** Викладач : Ковальова Н.М.

 **План дистанційного навчання на тиждень 30.03 –03.04 2020року**

з предмету « Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

 Професія: Кухар. Кондитер гр. ККД- 18

Підручники: Г. Т. Зайцева Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока |  Назва теми уроку |  сторінки |
|  48-49 |  ЛПР№1 Виготовлення н – ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: Мастика.**Приготувати** : **Назва п-ф: Цукрова сирцева мастика 500г.** **ІТК на 500г.** **Вироби за завданням приготувати , скласти інструкційні картки, сфотографувати, переслати викладачеві.** Дуже уважно читайте стор  **257 ( останній абзац) ,258**  **Мастику підфарбувати , використовуємо природні барвники.****Вироби з мастики можна використовувати для оздоблення Паски( стор 153)** | §69 стор 256-258§32 стор 78-80 |

Викладач : Ковальова Н.М.