**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 500г  Начинка 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 144  Стор 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.