План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 12.03.2020 по 20.03.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела**  **до теми** | **Форма контролю** |
| 13.03.  2020 | 69,70 | Загальні правила приготування і подавання заправних перших страв | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 §1 - 3 ст. 94 – 99 | Письмовий контроль.  Підготувати опорний конспект з теми.  Опрацювати та записати у зошити табл.3 на ст.96 «Тривалість варіння окремих продуктів». Записати відповіді на запитання № 1,2 ст.107 |
| 16.03.2020 | 71 | Технологія приготування та відпуск юшок картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 §4 ст.99-101  Інтернет  <https://www.youtube.com/watch?v=ySpsqIzoack> та <https://www.youtube.com/watch?v=d4cL3dSpd-U> | Поточний контроль.  Підготувати опорний конспект з теми.  Записати відповіді на запитання № 2,3 ст.107 |
| 17.03.2020 | 72 | Технологія приготування та відпуск супів з різних овочів. Вимоги до якості супів. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 ст.107.  Інтернет  <https://www.youtube.com/watch?v=FoXtH-O3VI4> та  <https://www.youtube.com/watch?v=whLN9Y84XJQ> | Підсумковий контроль.  Підготувати повідомлення на тему «Передовий досвід у приготуванні перших страв».  Записати відповіді на запитання № 4, 5, 6,7  на ст.107 |
| 20.03.2020 | 73,74 | Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів, молочних продуктів | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  Розділ 7 §5 ст.101 – 107  <https://www.youtube.com/watch?v=g_zy3ziE9Vs> та  <https://www.youtube.com/watch?v=ad0vIjjnpSs> | Поточний контроль.  Підготувати опорний конспект з теми.  Скласти технологічну схему приготування супу молочного з крупою.  Записати відповіді на запитання № 8,9  на ст.107  Скласти ментальну карту «Хімічний склад молока» |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 23.03.2020 по 27.03.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 23.03.2020 | 75 | Лабораторно-практична робота №5 Приготування супів. Інструктаж з БЖД, безпека праці та організація робочого місця для приготування гарячих перших страв. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Розділ 7 | Створити пам’ятку про безпеку праці та організацію робочого місця для приготування гарячих перших страв. |
| 24.03.2020 | 76 | Приготування та відпуск юшок картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами. Вимоги до якості. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  <https://www.youtube.com/watch?v=783B1sIJbGs> | Записати технологічні схеми приготування юшок картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами. |
| 26.04.2020 | 77 |  |  |  |
| 27.03.2020 | 78,79 | Приготування та відпуск молочних супів. Вимоги до якості.  Підсумкова письмова робота. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Та <https://www.youtube.com/watch?v=pR7YntsSLxQ> | Записати технологічні схеми приготування молочного супу з крупою.  Підсумковий контроль.  Виконання письмових завдань. |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 30.03.2020 по 03.04.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 30.03.2020 | 80 | Технологія приготування страв з яєць та сиру.  Будова та хімічний склад яйця.  Класифікація яєць та яєчних продуктів. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Розділ 8 §1,2 ст.107 – 110. Та  <https://www.youtube.com/watch?v=P1Ap40tUdGs> | Письмовий контроль.  Самостійна робота |
| 31.03.2020 | 81 | Технологія приготування страв з яєць та сиру.  Механічна кулінарна обробка яєць і яєчних продуктів.  Загальні правила теплової обробки яєць.  Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 8 §3 ст.110-111  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Та  <https://www.youtube.com/watch?v=OUvP5mp8ZTg> | Письмовий контроль.  Самостійна робота |
| 03.04.2020 | 82,83 | Технологія приготування та відпуск страв з яєць та сиру. Вимоги до якості. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 8 §4,5 ст.111-113 <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Та  <https://www.youtube.com/watch?v=Hzf0CWrWADU> | Підсумковий контроль.  Виконання письмових завдань.  Самостійна робота |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 06.04.2020 по 10.04.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 06.04.2020 | 84 | Технологія приготування страв з яєць та сиру.  Лабораторно-практична робота №6 «Технологія приготування страв з яєць та сиру» | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Розділ 8 §1,2 ст.107 – 110. Та  <https://www.youtube.com/watch?v=P1Ap40tUdGs> | Письмовий контроль.  Виконання завдань у Google Classroom. |
| 07.04.2020 | 85 | Технологія приготування страв з яєць та сиру.  Підсумковий урок з теми. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 8 §3 ст.110-111  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Завдання:  <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe_xVoVoyJbqhZ2Jy8SupJUJ_Q-Y_ACjNkTeISA-idCw9OVnw/viewform?usp=sf_link> | Підсумковий контроль.  Виконання завдань у Google Classroom. |
| 10.04.2020 | 86,87 | Технологія приготування страв з овочів.  Значення та класифікація страв з овочів.  Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 9 §1,2 ст.114-116 <http://book4cook.in.ua/?p=1415> | Виконання письмових завдань.  Самостійна робота |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 13.04.2020 по 17.04.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 13.04.2020 | 90 | Лабораторно-практична робота №6 «Технологія приготування страв з овочів» | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Розділ 9 §1-4  <https://www.youtube.com/watch?v=P1Ap40tUdGs> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 14.04.2020 | 91 | Лабораторно-практична робота №6 «Технологія приготування страв з овочів» | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 8 §3 ст.110-111  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Завдання:  <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe_xVoVoyJbqhZ2Jy8SupJUJ_Q-Y_ACjNkTeISA-idCw9OVnw/viewform?usp=sf_link> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |
| 16.04.2020 | 92,93 | Технологія приготування страв з овочів. Підсумковий урок з теми. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 9 <http://book4cook.in.ua/?p=1415> | Підсумковий контроль.  Виконання завдань у Google Classroom. |
| 17.04.2020 | 94,95 | Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.  Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 10 §1,2 <http://book4cook.in.ua/?p=1415> | Письмовий контроль.  Виконання письмових завдань.  Самостійна робота |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 21.04.2020 по 24.04.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 21.04.2020 | 94 | Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.  Технологія приготування вареників | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Розділ 10 ст. 128-132  Опрацювати <https://www.blogger.com/u/1/blogger.g?blogID=7505219004054077603#editor/target=post;postID=8439786961472371337;onPublishedMenu=allposts;onClosedMenu=allposts;postNum=1;src=postname>  Відео  <https://www.youtube.com/watch?v=kFJwSApb_Iw> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom: Підготувати повідомлення «Українські вареники». |
| 24.04.2020 | 95,96 | Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.  Технологія приготування пельменів, галушок. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  Завдання: Розділ 10 ст. 132-134  Опрацювати <https://www.blogger.com/u/1/blogger.g?blogID=7505219004054077603#editor/target=post;postID=8439786961472371337;onPublishedMenu=allposts;onClosedMenu=allposts;postNum=1;src=postname>  Відео  <https://www.youtube.com/watch?v=YysqanM44EQ> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom. |

План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 27.04.2020 по 30.04.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 27.04.2020 | 97 | Лабораторно-практична робота № 7. Приготування прісного тіста та виробів з нього. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  <https://classroom.google.com/u/1/c/NTcwODE4ODAyODFa> | Письмовий контроль.  Робота в Google Classroom: Підготувати повідомлення «Українські вареники». |
| 28.04.2020 | 98 | Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.  Підсумковий урок з теми. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 8 §3 ст.110-111  <http://book4cook.in.ua/?p=1415>  <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeec5Q0C7p_Wx2EeAyM1lO-oLV7zVHRorrf_ncOVK66Cywtmw/viewform> | Виконання завдань в Google класі. |
| 30.04.2020 | 99,  100,  101,  102 | Виконання ККЗ | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»  <http://book4cook.in.ua/?p=1415> | Письмовий контроль. |