План самоосвітньої роботи з дисципліни

**«Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»**

на період з 09.11.2020 по 28.12.2020 року

Група КК-207

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 10.11.2020 | 1 | Загальні відомості про професію. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Особливості організації кондитерського цеху. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Вступ ст.3-4  <https://app.classkick.com/#/account/assignments/AXW-IQrYSQqTQfaCpSJX-A> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 11.11.2020 | 2 | Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 1 §1 | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 17.11.2020 | 3 | Характеристика сировини та підготовка її до виробництва | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Вступ ст.3-4  Розділ 1 ст. 5-21 | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 18.11.2020 | 4 | Властивості борошна при приготуванні різних видів тіста. Молоко і молочні продукти. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  Розділ 2 ст.21 - 30 | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 23.11.2020 | 5 | Яйця та яєчні продукти.  Харчові жири. Хлібопекарські дріжджі та хімічні розпушувачі. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  навчальна презентація:  <https://docs.google.com/presentation/d/1_U_OrCpWMFEYLUHw561nMyF-qtFDeQROEuUONGLvDNY/edit> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 24.11.2020 | 6 | Кава, какао-порошок, шоколад. Желюючі речовини, харчові барвники. Правила, умови зберігання харчових продуктів. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  навчальна презентація:  <https://docs.google.com/presentation/d/1_U_OrCpWMFEYLUHw561nMyF-qtFDeQROEuUONGLvDNY/edit> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 25.11.2020 | 7 | Основні зміни, які відбуваються з тістом під час теплової обробки. Втрата маси виробів під час випікання і зберігання. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  навчальна презентація:  <https://docs.google.com/presentation/d/1_U_OrCpWMFEYLUHw561nMyF-qtFDeQROEuUONGLvDNY/edit> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 01.12.2020 | 8 | Основні правила випікання (смаження) виробів. Техніка безпеки під час робіт. Охолодження випечених виробів. Вироби, смажені у фритюрі. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/>  навчальна презентація: | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 08.12.2020 | 9 | Складання та оздоблення готових виробів напівфабрикатами. Зміст і завдання оздоблення кондитерських виробів. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 15.12.2020 | 10 | Оздоблення сформованих виробів. Композиція тортів.  Підсумковий урок | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 22.12.2020 | 11 | **Модуль КНД-3.1 Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.**  Види начинок і технологія їх приготування. Харчова цінність продуктів, які входять до їх складу, їх кулінарна обробка, підготовка до використання | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 24.12.2020 | 12 | Вимоги до якості начинок. Терміни використання, зберігання, реалізації. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 28.12.2020 | 13 | Види фаршів і технологія їх приготування. Харчова цінність продуктів, які входять до їх складу, їх кулінарна обробка. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»  <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |