План самоосвітньої роботи з дисципліни

**«Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»**

на період з 19.10.2020 по 23.10.2020 року

Група КК-206

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата**  | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 15.10.2020 | 46 | **КНД-3.4.6 Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.** Інструктаж з БЖД. ЛПР №6.Приготування виробів з бісквітного тіста | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 8 §56 | Письмовий контроль.Намалювати технологічну схему приготування тістечок. Фотозвіт. |
| 16.10.2020 | 47,48,49 | **КНД-3.4.6 Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього** Інструктаж з БЖД. ЛПР №6. Приготування виробів з бісквітного тіста. Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.Підсумковий урок. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 8 §56 | Письмовий контроль.Намалювати технологічну схему приготування тістечок. Фотозвіт. |
| 21.10.2020 | 50,51,52 | **КНД-3.5.1. Виготовлення простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.** Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Технологічний процес виготовлення тістечок.Правила розрахунку сировини для приготування тістечок масового попиту. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 10 §75 | Письмовий контроль.Намалювати технологічну схему приготування тістечок. Фотозвіт. |
| 22.10.2020 | 53 | **КНД-3.5.1. Виготовлення простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.** | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 10 §77-78 | Підготувати пам’ятку «Топ-10 лайфхаків для кондитера» |
| 28.10.2020 | 54,55,56 | **КНД-3.5.1. Виготовлення простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.** Інструктаж з БЖД. ЛПР №7.**КНД-3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту.**Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 11 §83 Опр. Матеріал на ст. 316-319<https://www.youtube.com/watch?v=mcFP2jKoum8&ab_channel=%D0%94%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D1%96%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%96%D0%B4NataliaSus>  | Письмовий контроль.Робота в Google classroom. Намалювати технологічну схему приготування тортів. Фотозвіт. |
| 29.10.2020 | 57 | **КНД-3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту.**Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 11 §84<https://www.youtube.com/watch?v=qSQdpnlpU7w&ab_channel=%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BC%D1%81%D0%98%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B9%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9>  | Робота в Google classroom. Підготувати повідомлення про пляцки. |
| 30.10.2020 | 58,59,60 | **КНД-3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту.**Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста.Технологічний процес виготовлення тортів. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування тістечок і тортів. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 11 §85,86<https://www.youtube.com/watch?v=RZGYVSLzdN8&ab_channel=Ellena%27sKitchen>  | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |
| 05.11.2020 | 61 | **КНД-3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту.**Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста.Технологічний процес виготовлення тортів. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування тістечок і тортів. | Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 11 §85,86<https://www.youtube.com/watch?v=RZGYVSLzdN8&ab_channel=Ellena%27sKitchen>  | Робота в Google classroom. Письмовий контроль. Фотозвіт. |