План самоосвітньої роботи з дисципліни

***«Технологія приготування їжі***»

на період з 15.10.2020 по 28.12.2020 року

Група КК-208

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата**  | **№ уроку** | **Тема, план** | **Основні джерела до теми** | **Форма контролю** |
| 15.10.2020 | 13 | Бульбоплоди: товарознавчо-технологічна характеристика, механічна кулінарна обробка і нарізування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2 §4 | Робота в GoogleClassroom. Оформлення опорного конспекту. Скласти і намалювати схему технологічного процесу обробки бульбоплодів. |
| 21.10.2020 | 14 | Корнеплоди: товарознавчо-технологічна характеристика, механічна кулінарна обробка і нарізування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§5 | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Фотозвіт. Скласти і намалювати схему технологічного процесу обробки коренеплодів. |
| 22.10.2020 | 15 | Капустяні, салатно-шпинатні овочі: товарознавчо-технологічна характеристика, механічна кулінарна обробка і нарізування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§6 | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Скласти і намалювати схему технологічного процесу обробки капустяних овочів. |
| 28.10.2020 | 16 | Цибулеві пряні (зелень), десертні овочі: товарознавчо-технологічна характеристика, механічна кулінарна обробка і нарізування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§7 | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Фотозвіт. Скласти і намалювати схему технологічного процесу обробки цибулевих. |
| 29.10.2020 | 17 | Плодові овочі: товарознавчо-технологічна характеристика, механічна кулінарна обробка і нарізування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§9 | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Скласти і намалювати схему технологічного процесу обробки плодових овочів. |
| 04.11.2020 | 18 | Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§10 ст.40-41 | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Фотозвіт. Опрацювання інформації з навчальної презентації. |
| 05.11.2020 | 19 | Відходи з овочів та їх використання | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§11 ст. 42-43 | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Виконання завдання на інтерактивному аркуші. |
| 11.11.2020 | 20 | Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§10 ст.40-41 <https://www.youtube.com/watch?v=vnUSEzp7c00&ab_channel=%D0%AE%D0%BB%D1%96%D1%8F%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4>  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Фотозвіт.  |
| 13.11.2020 | 21 | Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§12 ст. 43-45опрацювати глогстер <https://edu.glogster.com/glog/5ed6d364bd2dc/45nu52cvwa0>  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Виконання завдання на інтерактивному аркуші. |
| 18.11.2020 | 22 | Лабораторно-практична робота № 1. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§10 ст.40-41 <https://www.youtube.com/watch?v=vnUSEzp7c00&ab_channel=%D0%AE%D0%BB%D1%96%D1%8F%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4>  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Фотозвіт.  |
| 20.11.2020 | 23 | Лабораторно-практична робота № 1. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомівПідсумковий урок з теми 2 | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 2§12 ст. 43-45опрацювати глогстер <https://edu.glogster.com/glog/5ed6d364bd2dc/45nu52cvwa0>  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Виконання завдання на інтерактивному аркуші. |
| 18.11.2020 | 24 | Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.  | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§10 ст.45-50 <https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=3179997372b3> опрацювати інформацію з інтерактивного аркуша:[https://app.classkick.com/#/account/assignments/AXWEtOHgS8mnFu4F83ak0g/question/AXWEtOHgQ7GD4\_pPajrpbQ](https://app.classkick.com/%22%20%5Cl%20%22/account/assignments/AXWEtOHgS8mnFu4F83ak0g/question/AXWEtOHgQ7GD4_pPajrpbQ)   | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Виконання завдання на інтерактивному аркуші. |
| 20.11.2020 | 25 | Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» Розділ 7 <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§12 ст. 50-52відео <https://www.youtube.com/watch?v=4uKcVZRRneY&feature=youtu.be&ab_channel=%D0%A2%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%95%D0%94%D0%90>  виконати завдання:<https://learningapps.org/display?v=pc8nnma0n20>  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт. |
| 02.12.2020 | 26 | Механічна кулінарна обробка риби з лускою: обробка для використання цілою, розбирання на порційні шматочки, на філе. Відсоток відходів. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§3 ст.50-55  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Виконання завдання:<https://learningapps.org/display?v=pgaa6e17319>  |
| 04.12.2020 | 27 | Механічна кулінарна обробка риби без луски та окремих видів риб.  | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§3 ст.50-55  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт.Виконання завдання:<https://learningapps.org/display?v=ppcz5hb7n19>  |
| 07.12.2020 | 28 | Обробка риби для фарширування | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§3 ст.50-55  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Виконання завдання:<https://learningapps.org/display?v=pgaa6e17319>  |
| 09.12.2020 | 29 | Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї.  | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§6 ст.57-60  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт.  |
| 11.12.2020 | 30 | Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§6 ст.57-60  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт.  |
| 16.12.2020 | 31 | Лабораторно-практична робота № 2Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою.  | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§3 ст.50-55  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Виконання завдання:<https://learningapps.org/display?v=pgaa6e17319>  |
| 18.12.2020 | 32 | Лабораторно-практична робота № 2Технологія приготування котлетної маси та напівффбрикатів з неї. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§6 ст.57-60  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт.  |
| 21.12.2020 | 33 | Підсумковий урок з теми 3 | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі» <http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 3§3 ст.50-55  | Робота в Google Classroom.Письмовий контроль.Виконання завдання: |
| 23.12.2020 | 34 | **Тема 4. М’ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.**Хімічний склад та харчова цінність м’яса. Тканини м’яса. | В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»<http://barvenkovo.ptu.org.ua/navchalnij-proces/pamprappr/> Розділ 4 §1 ст. 60-63  | Робота в Google Classroom.Оформлення опорного конспекту. Фотозвіт.  |