ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Центру

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Заєць

**Розклад занять**

**у групі №2 «Кондитер», 3 розряд**

**з 01.06 по 05.06.2020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Дата*** | ***К-ть год.*** | ***Предмет*** | ***№***  ***каб.*** | ***Прізвище, ініціали викладача*** |
| Понеділок  01.06.2020 | 2 | Вхідний контроль знань | 24 | Гречковська С.Д. |
| 2 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів | 24 | Гречковська С.Д. |
| Вівторок  02.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів | 24 | Гречковська С.Д. |
| Середа  03.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів | 24 | Гречковська С.Д. |
| Четвер 04.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів | 24 | Гречковська С.Д. |
| П'ятниця  05.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів | 24 | Гречковська С.Д. |

Заст. директора з НВР П. Курмаш

**Завдання для самостійного опрацювання. За консультацією звертатися до викладача Світлани Гречковської за телефонами: 0994126418, 0661238229**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ уроку** | **Предмет** | **Тема уроку** | **Завдання** |
|  | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів** |  |  |
| 1 |  | Приготування начинок | Опрацювати стр. 100; 104-106 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://vseosvita.ua/library/tema-farsi-ta-nacinki-vidi-v-zaleznosti-vid-sirovini-harakteristiki-vikoristanna-265993.html> |
| 2 |  | Приготування фаршів | Опрацювати стр. 101-102 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://studfile.net/preview/7101174/page:17/> |
| 3 |  | Приготування сиропів | Опрацювати стр. 106-111 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/kond/Urok/4.htm> |
| 4 |  | Приготування помади | Опрацювати стр.111-115 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/kond/Urok/4.htm> |
| **5** |  | Приготування желе та прикрас з нього | Опрацювати стр. 254-256 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://kamvpu.ucoz.ua/_tbkp/distnavch9/virobniche_19_grupa_06.05.pdf> |
| **6** |  | Приготування масляних кремів | Опрацювати стр.115-117 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <http://blanki-ua.com.ua/dogovor/8741/index.html?page=13> |
| **7** |  | Приготування вершкових, сметанних кремів | Опрацювати стр. 238-240 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/kond/Urok/69_9.htm> |
| **8** |  | Приготування посипок | Опрацювати стр. 262-265 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://knowledge.allbest.ru/marketing/3c0a65635a2bc69a5d53b88421306c37_0.html> |
| **9** |  | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | Опрацювати стр. 125-131 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://lubbook.org/book_317_glava_67_4.Tekhnolog%D1%96ja_prigotuvannj.html> |
| **10** |  | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | Опрацювати стр.133-136 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://studfile.net/preview/7101174/page:20/> |
| **11** |  | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | Опрацювати стр. 167-169 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://uk.baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/preparation-of-yeast-dough-and-products-from-it-1.html> |
| **12-13** |  | Приготування вафельного тіста та виробів з нього | Опрацювати стр.170-173 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://uk.baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/preparation-of-yeast-dough-and-products-from-it-1.html> |
| **14-15** |  | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | Опрацювати стр.173-183 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://studfile.net/preview/5149559/page:2/> |
| **16-17** |  | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | Опрацювати стр.182-186 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://works.doklad.ru/view/RGrC1QKAEE0.html> |
| **18** |  | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | Опрацювати стр.186-194 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.  <https://studfile.net/preview/8108212/page:2/> |