ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Центру

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Заєць

**Розклад занять**

**у групі №2 «Кондитер», 3 розряд**

**з 09.06 по 12.06.2020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Дата*** | ***К-ть год.*** | ***Предмет***  | ***№*** ***каб.*** | ***Прізвище, ініціали викладача*** |
| Вівторок09.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  | 24 | Гречковська С.Д. |
| Середа10.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  | 24 | Гречковська С.Д. |
| Четвер 11.06.2020 | 4 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  | 24 | Гречковська С.Д. |
| П'ятниця12.06.2020 | 4 | Устаткування підприємств харчування | 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** |  |  |
| **19** |  | 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/](https://studfile.net/preview/8108212/page%3A2/) |
| **20-21** |  | Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього | Опрацювати стр.194-200 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.<https://vseosvita.ua/library/prigotuvanna-biskvitnogo-tista-ta-virobiv-z-nogo-210471.html> |
| **22-23** |  | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | Опрацювати стр.194-200 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.<https://works.doklad.ru/view/xqFyFF3ij_4.html> |
| **24-25** |  | **Лабораторно-практична робота**Технологія приготування тістечок . | Опрацювати стр. 89-103 підручника Клюковська Л.О., Гараскевич О.В.Лабораторний практикум з предмета Технологія борошняних кондитерських виробів. – К.: Освіта України, 2011. |
| **26** |  | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | Опрацювати стр.194-200 підручника Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.<https://pidruchniki.com/17741025/tovaroznavstvo/torti_tistechka> |
| **27-30** |  | **Лабораторно-практична робота**Технологія приготування тортів. | Опрацювати стр. 104-119 підручника Клюковська Л.О., Гараскевич О.В.Лабораторний практикум з предмета Технологія борошняних кондитерських виробів. – К.: Освіта України, 2011. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ уроку** | **Предмет** | **Тема уроку** | **Завдання** |
|  | **Устаткування підприємств харчування** |  |  |
| **1** |  | Ваговимірювальне устаткування: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці.  | Опрацювати  ст.188-210 підручника Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. – Л.: Оріяна-Нова, 2005.<https://pidruchniki.com/19970807/marketing/harakteristika_pravila_ekspluatatsiyi_vimiryuvalnogo_obladnannya> |
| **2** |  | Машини та механізми для просіювання борошна, подрібнення м'яса та риби: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст. 87-94 підручника  Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005.<http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_4/prosiyvaz.htm> |
| **3** |  | **Лабораторно-практична робота 1:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин для просіювання борошна, подрібнення м'яса та риби. | Виконати ЛПР ст. 65-68; 46-49 підручник Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. – Л.: Оріяна-Нова, 2001. |
| **4** |  | Машини для замісу тіста та збивання продуктів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст.94-100; 102-109 підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;[https://studfile.net/preview/5194105/page:31/](https://studfile.net/preview/5194105/page%3A31/) |