

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
з підготовки робітничих кадрів
за галузевим спрямуванням:
громадське харчування
протокол № __ від _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

заступник директора з
навчально - виробничої
роботи
Андрій ВОЛОЩУК

Навчальний предмет "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства"

Викладач Токарська Оксана Вікторівна

№ з/п	Дата	Назва предмету	№ групи	Тема	Завдання
1	25.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Вафельні торти	Підручник: Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів Параграф 88, ст.352 http://book4cook.in.ua/?p=1
2	25.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки
3	26.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки
4	26.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки

		товарознавства			
5	26.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	Підсумкова атестація	Виконати тест
6	26.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	Підсумкова атестація	Виконати тест
7	27.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	Підсумкова атестація	Виконати тест
8	27.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	Підсумкова атестація	Виконати тест
9	28.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки
10	28.05	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки
11	01.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	ЛПР. Технологія приготування тістечок і тортів масового попиту.	Виконати ЛПР згідно інструкційно-технологічної картки

12	01.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Контрольна робота	Виконати контрольну роботу згідно завдання.
13	02.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Підсумкова атестація	Виконати тест
14	02.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Підсумкова атестація	Виконати тест
15	04.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Підсумкова атестація	Виконати тест
16	04.06	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	Підсумкова атестація	Виконати тест