

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії з підготовки робітничих кадрів за галузевим спрямуванням:

громадське харчування
протокол № __ від
__._____.2020 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

заступник директора з
навчально - виробничої
роботи

_____ Андрій ВОЛОЩУК

Навчальний предмет "Технологія приготування їжі з основами
товарознавства"

Викладач Сичевський Юрій Володимирович

№ з/п	Дата	Назва предмету	№ групи	Тема	Завдання
1.	27.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР Технологія приготування солодких страв і напоїв.	Виконати завдання за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1d-TFQ11qcUwIj_G81ZB_ZMipyVqnpHsGI/view?usp=sharing
2.	27.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Тематична атестація	Пройти тестування за посиланням: https://vseosvita.ua/test/start/qqh612
3.	28.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Харчова цінність страв і виробів з борошна.	Підручник: Технологія приготування їжі з основами товарознавства Параграф 1, ст.126 - опрацювати, дати

					<p>Відповідь на запитання 1,2 ст.134</p> <p>http://book4cook.in.ua/?p=1415</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1HFDmc9HwMbY9n7gJT8wloN9wX4uplJ9O/view?usp=sharing</p>
4.	28.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Приготування вареників	<p>Підручник: Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.</p> <p>Параграф 2, ст.128 - 134 опрацювати, дати відповідь на запитання , ст.134</p> <p>http://book4cook.in.ua/?p=1415</p> <p>https://drive.google.com/file/d/15HtEwrO2s5loOYjCO4AluZmZ00yJBH_O/view?usp=sharing</p>
5.	29.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Приготування галушок.	<p>Підручник: Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>

					<p>продовольчих товарів.</p> <p>Параграф 5, ст.481 опрацювати, дати відповідь на запитання , ст.134</p> <p>http://book4cook.in.ua/?p=1415</p>
6.	29.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Приготування локшини та млинців.	<p>Підручник: Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. – 559 с.</p> <p>Параграф 5 , ст.482 – опрацювати</p> <p>http://book4cook.in.ua/?p=296</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1TgirYuE8wcBcEg_YbsglYPtf7SIH6akK/view?usp=sharing</p>
7.	29.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Дріжджове тісто.	<p>Підручник: Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.</p> <p>Параграф 6, ст.487 опрацювати, дати відповідь на запитання.</p> <p>http://book4cook.in.ua/?p=1415</p>

8.	29.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Безопарне дріжджове тісто.	Підручник: Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. Параграф 6, ст.487 опрацювати. http://book4cook.in.ua/?p=1415
9.	30.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Опарне дріжджове тісто.	Підручник: Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. – 559 с. Параграф 6, ст.488 – опрацювати. http://book4cook.in.ua/?p=296
10.	30.04	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Вироби з бездріжджового тіста	Підручник: Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. – 559 с. Параграф 6, ст.494 – опрацювати. http://book4cook.in.ua/?p=296
11.	04.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Технологія приготування фаршів	Підручник: Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна-нова, 1998. –

					559 с. Параграф 4 , ст.473 – опрацювати. http://book4cook.in.ua/?p=296
12.	04.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Технологія приготування піци різних видів.	Опрацювати матеріал за посиланням: https://vseosvita.ua/library/tema-tehnologia-prigotuvanna-pici-riznih-vidiv-258788.html https://helpiks.org/5-103649.html
13.	05.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста. Підготовка сировини.	Опрацювати матеріал за посиланням: https://works.doklad.ru/view/RGrC1QKAEE0.html
14.	05.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.	Опрацювати матеріал за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1x-ivJOr9XNxoIt4zcvfHZgl6GtxaMzgL/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1W6RrqCDFu4la2N53o_2q2PfxJLhkr6G3/view?usp=sharing

15.	06.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing
16.	06.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing
17.	06.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing
18.	06.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing
19.	07.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing

					ing
20.	07.05	Технологія їжі з основами товарознавства	14	ЛПР. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	<u>Виконати роботу за посиланням:</u> https://drive.google.com/file/d/1BXQB7vGjjbS6uz3hpAuoyxOqslsOLJuN/view?usp=sharing