

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НР

Т.П. Герасимик-Чернова

«25» «03» 2020 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Поурочно-тематичний план

з предмета

«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами
товарознавства» 3 розряд

III курс

Викладач: І.В.Черевко

№ п/п	К-ть годин на тему	Назва теми	К-ть годин на урок	Назва теми уроку	Дата проведення
1	2	3	4	5	6
5	12	Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	41	Види оздоблювальних напівфабрикатів.	
			42	Сиропи.	
			43	Желе.	
			44	Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів желе.	
			45	Помада.	
			46	Креми масляні.	
			47	Креми з вершків, сметаний.	
			48	Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів кремом.	
			49	Посипки. (Вичитано)	
			50	Крихти.	30.03.2020
6	2	Замішування тіста та способи його розпушування.	51	Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів посипками та крихтами.	30.03.2020
			52	Контрольна робота (тестові завдання).	31.03.2020
7	23	Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.	53	Класифікація тіста.	31.03.2020
			54	Характеристика способів замішування тіста.	01.04.20
			55	Характеристика дріжджового тіста.	01.04.2020
			56	Підготовка сировини для замішування тіста.	02.04.2020
			57	Дріжджове безопарне тісто.	02.04.2020
			58	Розробка тіста.	03.04.2020
			59	Формування н\ф.	03.04.2020
			60	Розстоювання.	
			61	Випікання. Оздоблення виробів.	
			62	Вироби з дріжджового тіста: пірижки	
			63	Вироби з дріжджового тіста: ватрушки,	
			64	Вироби з дріжджового тіста: розтягаї,	
			65	Вироби з дріжджового тіста: піца.	

8	16	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них	66	Жири, які використовуються для смаження.
			67	Вироби смажені у фритюрі: піріжки з різною начинкою.
			68	Вироби смажені у фритюрі: пончики.
			69	Технологія приготування булочних виробів.
			70	Технологія приготування багато порційних виробів із дріжджового тіста.
			71-76	ЛПР №1 «Технологія приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього».
			77	Контрольна робота (тестові завдання).
			78	Класифікація бездріжджового тіста.
			79	Млинцеве тісто і вироби з нього.
			80	Вафельне тісто і вироби з нього.
			81	Пісочне тісто.
			82	Вироби з пісочного тіста.
			83	Прісне здобне тісто.
			84	Вироби з прісного здобного тіста.
			85	Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом.
			86	Вироби з пряничного тіста.
			87-92	ЛПР №2 «Технологія приготування млинцевого, прісного здобного, пісочного, пряничного тіста та виробів з них»
93	Контрольна робота (тестові завдання).			
9	12	Технологія приготування тістечок і тортів	94	Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів.
			95	Тістечка із прісного здобного тіста, пісочного, вафельного тіста.
			96	Торти: асортимент і класифікація.
			97	Торти із прісного здобного, Пісочного, вафельного тіста.
			98-103	ЛПР №3 «Технологія приготування тістечок і тортів».
			104 105	Контрольна робота (тести). ЗАЛІК