

Погоджено

Заступником директора

 М.В.Кваснюк

Затверджую

В.о. директора

 В.В.Голик



План проведення занять за асинхронною формою дистанційного навчання з предмету «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» на період з 30.03 по 03.04.2020р. в групі №28 з професії «Кухар-кондитер»

№ п/п	Тема	Домашнє завдання	Питання для самоконтролю
99	Порядок нанесення прикрас на торти і тістечка	Г.Т.Зайцева – Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Опрацювати параграф 75-79, 83, 85, 86	1 Способи оздоблення пісочних тістечок. 2 Які ви знаєте способи оздоблення тістечок 3 У чому полягає особливість глазурування тістечок помадою
100	Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей	Опрацювати параграф 61-74	1 Які правила глазурування поверхні тортів помадою і желе 2 Як оздоблюють бісквітно-кремові торти «Полуничний асорті», «Горіховий», «Ніжність», «Берізка»
101	Узагальнюючий урок з теми	Повторити параграф 52, 54, 75, 76, 78, 83, 84, 85	1 Яке борошно найкраще використовувати для замішування прісного здобного тіста 2 В чому особливість приготування вафельного тіста 3 Яка особливість приготування бісквітного тіста типу «Буше»
102	Підсумковий урок		1 Пісочному тісту надають в'язкість: а) Цукор б) Яйця в) Жир г) Сметана

			2 Для приготування вафельного тіста температура води не повинна бути: а) Більше 18 б) Більше 20 в) Більше 21 г) Більше 25 3 Скільки часу замішують збиту масу з борошном для бісквіту? а) Не більше 15сек. б) Не більше 30сек. в) 5хв. г) 1хв. 4 Вироби з пісочного тіста тверді і скловидні, тому що в тісті: а) Багато яєць б) Багато жиру в) Багато цукру г) Багато борошна 5 При бродінні дріжджового тіста відбувається: а) Спиртове бродіння б) Молочнокисле бродіння в) Спиртове і молочнокисле бродіння г) Нічого не відбувається 6 За кольором борошна можна визначити: а) Гатунок борошна б) Свіжість в) Кількість висівок г) Кількість клейковини 7 З якою метою в помаду додають кислоту? а) Щоб добре збивалася б) Щоб була прозорою в) Для смаку г) Щоб не зацукровувалася 8 Вкажіть метод визначення готовності тиражного сиропу а) Тонка нитка б) Середня нитка в) Товста нитка г) Тверда кулька
--	--	--	--

			9 Співвідношення сировини сиропу для просочування: а) Вода, цукор 1:1 б) Вода, цукор 2:4 в) Вода, цукор 1:3 г) Вода, цукор 1:4 10 Якої жирності використовують вершки для крему? а) 10% б) 35% в) 20% г) 25%
--	--	--	--

Викладач Я. В. Кузьмич