|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да-та | Тема уроку | № уро-ку | Домашнє завдання |
|  **Тема : Технологія приготування солодких страв і напоїв**  |
| 22/ 04 | Значення солодких страв в хар-чуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв | 1 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 1 ст. 261-2622. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 22/ 04 | Плоди зерняткові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання | 2 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 2 ст. 2622. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 23/ 04 | Плоди кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання | 3 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 2 ст. 262-2632. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 23/ 04 | Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: хімічний складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання | 4 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 2 ст. 263-2662. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 27/04 | Правила подачі (відпуску) натуральних плодів і ягід | 5 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 3 ст. 269-2712. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 27/04 | Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання | 6 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 2 ст. 266-2692. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 28/04 | Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів. узвару.  | 7 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 4 , ст. 271-2722. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Переглянути відеоприготування компоту з сухофруктів за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=LFFCJtlwP0U> |
| 28/04 | Загальні правила приготування кисілів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочних тощо. Вимоги до якості кисілів | 8 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 5 ст. 272-2742. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Переглянути відеоприготування кисілю з журавлини за посиланням-<https://www.youtube.com/watch?v=p_ymPxhtJRc> |
| 29/04 | Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд | 9 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 6 ст. 2742. Зробіть конспект уроку у зошиті . |
| 29/04 | Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості | 10 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 6 ст. 2752. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Переглянути відео приготування ванільної панакоти за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=ocXYLIqAonI&t=83s>та десерту з полуниці та сиру -<https://www.youtube.com/watch?v=AFgGd5xLVag> |
| 4/05 | Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київському, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості | 11 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 7 ст. 275-2772. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Переглянути відео приготування ананасів у клярі за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=HGSVD88PzGU&t=19s>та приготування яблук смажених у тісті за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=l80srXx_EOs&t=43s> |
| 4/05 | Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості | 12 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 8 ст. 277-2802. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Перегляньте відео - <https://www.youtube.com/watch?v=xB6NByF9EGk> |
| 5/05 | Правила заварювання чаю, різновиди подачі | 13 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 8 ст. 280-2812. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Перегляньте незвичне приготування чаю за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=hRCXMac6Nlo> |
| 5/05 | Кава: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Технологія приготування, способи подачі: кава чорна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе | 14 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 8 ст. 281-2842. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Переглянути відео приготування кави по-східному за посиланням - <https://www.youtube.com/watch?v=nQLbxGoAAfs>та відео як приготувати експресо за посиланням -<https://www.youtube.com/watch?v=f-rY7skoB9M&t=24s> |
| 6/05 | Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів | 15 | 1. Опрацювати тему у підручнику В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства – параграф 8 ст. 284-2862. Зробіть конспект уроку у зошиті .3. Перегляньте відео приготування какао з молоком за посиланням -<https://www.youtube.com/watch?v=HiVUj4nbfe0>та приготування гарячого шоколаду - <https://www.youtube.com/watch?v=Lm00z4k0c1M> |
|  | Узагальнення теми  |  | Тестове опитування  |