**731**

1. Изучить темы и написать конспект

|  |  |
| --- | --- |
| Тема | Источник |
| Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству.  | Учебник стр. 5-23 |
| Приготовление фаршей и начинок. | Работа со сборником рецептур |
| Технология приготовления дрожжевого теста.  | Учебник стр. 36 - 50 |

2. Выполнить практическое занятие № 1в тетрадях для практических работ по МДК 08.01 по теме «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству».

3.Самотоятельно выполнить лабораторную работу № 1 «Способы сервировки, варианты оформления и презентация напитков», оформить отчет

**732**

1. Изучить темы и написать конспект

|  |  |
| --- | --- |
| Тема | Источник |
| Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству.  | Учебник стр. 5-23 |
| Приготовление фаршей и начинок. | Работа со сборником рецептур |
| Технология приготовления дрожжевого теста.  | Учебник стр. 36 - 50 |
| Изделия из дрожжевого теста | Учебник стр. 60-72 |
| Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него | Учебник стр. 50-60, 72-77 |
| Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий | Учебник стр. 77-89 |

2. Выполнить практическое занятие № 1 в тетрадях для практических работ по МДК 08.01 по теме «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству».

3. Выполнить практическое занятие № 2 (1-8 задание) в тетрадях для практических работ по МДК 08.01 по теме «Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него»

**734**

1. Изучить темы и написать конспект

|  |  |
| --- | --- |
| Тема | Источник |
| Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству.  | Учебник стр. 5-23 |
| Приготовление фаршей и начинок. | Работа со сборником рецептур |

2. Выполнить практическое занятие № 1 в тетрадях для практических работ по МДК 08.01 по теме «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству».