**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО МДК 07.01.04В ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**в период дистанционного/электронного обучения с 27.04.2020 г. по 30.04.2020 г.**

Профессия СПО  *19.02.10 Технология продукции общественного питания* курс  *II (второй)* группа  *ТТ-421*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Фамилия, имя  | **Дата/количество** **уроков** | **Дата/количество** **уроков** | **Дата/количество** **уроков** |
| **27.04.2020 г.** **2 часа** | **28.04.2020 г.** **2 часа** | **30.04.2020 г.** **2 часа** |
|  | *Арабей Алексей* |  |  |  |
|  | *Баляс Никита* |  |  |  |
|  | *Зонова Татьяна* |  |  |  |
|  | *Кожура Иван* |  |  |  |
|  | *Кошляк Ирина* |  |  |  |
|  | *Лысов Владислав* |  |  |  |
|  | *Мастепан Юлия* |  |  |  |
|  | *Онохова Вера* |  |  |  |
|  | *Панкратов Юрий* |  |  |  |
|  | *Попова Елена* |  |  |  |
|  | *Селин Даниил* |  |  |  |
|  | *Сердюк Никита* |  |  |  |
|  | *Сластина Анна* |  |  |  |
|  | *Суслов Даниил* |  |  |  |
|  | *Терещенко Анастасия* |  |  |  |
|  | *Червинская Дина* |  |  |  |
|  | *Чистяков Леонид* |  |  |  |
|  | *Чукланова Анастасия* |  |  |  |
|  | *Шабалина Юлия* |  |  |  |
|  | *Юракова Алина* |  |  |  |
|  | *Яремчук Анастасия* |  |  |  |

**ЗАДАНИЯ ПО МДК 07.01.04В ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**на период дистанционного/электронного обучения с 27.04.2020 г. по 30.04.2020 г.**

Профессия СПО  *19.02.10 Технология продукции общественного питания* курс  *II (второй)* группа  *ТТ-421*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата/ количество уроков | № урока | тема | Задание для самостоятельного выполнения | Ресурсы | Форма контроля | Сроки контроля |
| 27.04.2020 г.2 часа | 135 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из заварного теста | 1.Составить технологическую схему приготовления «Булочек со сливками»2.Составить технологическую карту «Булочек со сливками | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». 6.2.9. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста Стр.246-247<https://bookitut.ru/Professiya-konditer-Uchebnoe-posobie.44.html><https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11698759669776747272&from=tabbar&parent-reqid=1587618914359658-287058913871527505000121-production-app-host-man-web-yp-240&text>= | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 27.04.2020 г. |
| 136 | Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста | 1. Изучить тему « Полуфабрикаты и пресного слоеного теста»
2. Составить конспект

а)Процесс приготовления пресного слоеного теста | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.10. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста Стр.247-248<http://www.comodity.ru/tehnologkonditer/sweetunleavened/1.html> |  | 27.04.2020 |
| 28.04.20202 часа28.04.2020 | 137 | Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста | б)Слоение теста на машине в) Слоение теста вручную | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.10 Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста Стр.248-253<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17373278851472626958&from=tabbar&parent-reqid=1587619127483978-1001429052586403408400287-prestable-app-host-sas-web-yp-64&text>= | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C.Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 28.04.202028.04.2020 |
| 138 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста | 1 Составить технологическую схему приготовления «Кулебяки слоеной с фаршем из мяса»2 Составить технологическую карту «Кулебяки слоеной с фаршем из мяса» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.10. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста Стр.253<https://tekhnolog.com/2019/01/22/kulebyaki-ttk3925/><https://yandex.ru/video/preview/?filmId=13899439918228173022&from=tabbar&text>= |
| 30.04.20202 часа | 139 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста | 1 Составить технологическую схему приготовления «Языков слоеных»2 Составить технологическую карту «Языков слоеных» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.10. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста Стр.255 <https://kondidoc.com/recipes/1833/implementation><https://yandex.ru/video/preview/?filmId=871827661709548465&from=tabbar&parent-reqid=1587619581522003-1084049059666442138400121-production-app-host-man-web-yp-135&text> | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 30.04.2020 |
| 140 | Крошковый полуфабрикат | 1.Изучить тему « Крошковый полуфабрикат»Составить конспекта) Крошковый полуфабрикат «Дачный»б) Крошковый полуфабрикат «Особый» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.11. Крошковый полуфабрикат Стр.259 <https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/005.htm> | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. |