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

**в период дистанционного/электронного обучения с 06.05.2020 г. по 08.05.2020 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** |
| **07.05.2020 г.** **2 часа** | **08.05.2020 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 06.04.2020 г. по 08.04.2020 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 |
| 07.05.2020 г.2 часа | 141 | Крошковый полуфабрикат | 1.Изучить тему « Крошковый полуфабрикат»Составить конспекта) Крошковый полуфабрикат «Любительский» | 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. | 07.04.2020 г. |
| 142 | **Практическая работа.**Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него | 1. Составить технологическую схему приготовления крошкового полуфабриката «Дачный»2. Составить технологическую карту крошкового полуфабриката «Дачный» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.11. Крошковый полуфабрикат Стр.259-262<https://vunivere.ru/work14123/page13><https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=4669> | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 07.05.2020 |
| 08.05.2020 | 143 | **Практическая работа.**Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него | 1. Составить технологическую схему приготовления крошкового полуфабриката «Любительский»2. Составить технологическую карту крошкового полуфабриката «Любительский» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.11. Крошковый полуфабрикат Стр.259-262<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/markhel-p-s-gopnshtejn-yu-l-smelov-s-v-proizvodstvo-pirozhnykh-i-tortov/2338-kroshkovyj-polufabrikat> | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 08.05.2020 |
| 144 | Полуфабрикаты из сахарного теста | 1.Изучить тему «Полуфабрикаты из сахарного теста »Составить конспекта) Сахарное тестоб) Сахарное тесто с орехами | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.12. Полуфабрикаты из сахарного теста . Стр.262-264<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/markhel-p-s-gopnshtejn-yu-l-smelov-s-v-proizvodstvo-pirozhnykh-i-tortov/2337-sakharnyj-polufabrikat><http://www.мастер-повар.рф/saharnyiy-polufabrikat.html> | Выполненные задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 08.05.2020 |