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

**в период дистанционного/электронного обучения с 20.04.2020 г. по 24.04.2020 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** |
| **21.04.2020 г.** **2 часа** | **23.04.2020 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 20.04.2020 г. по 24.04.2020 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 |
| 21.04.2020 г.2 час | 132 | Полуфабрикаты и изделия из заварного теста | 1. Изучить тему « Полуфабрикаты и изделия из заварного теста»
 | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». Стр.242-247[https://studfile.net/preview/3293717/page:12/](https://studfile.net/preview/3293717/page%3A12/)<http://hlebinfo.ru/tehnologiya-proizvodstva-zavarnogo-polufabrikata.htm>  | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 21.04.2020 г. |
| 133 |
| 23.04.2020 | 134 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из заварного теста | 1. Составить технологическую схему приготовления «Колец воздушных»2 .Составить технологическую карту «Колец воздушных»3. Составить технологическую схему приготовления «Булочек со сливками»4.Составить технологическую карту «Булочек со сливками» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».6.2.8 Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста[https://studfile.net/preview/3293717/page:12/](https://studfile.net/preview/3293717/page%3A12/)<http://hlebinfo.ru/tehnologiya-proizvodstva-zavarnogo-polufabrikata.htm>  | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 23.04.2020 |
| 135 |