**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПОПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

Профессия СПО  *19.01.04 Пекарь* курс  *III (третий)* группа  *ПК-331*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Фамилия, имя  | **Дата/количество уроков** | **Дата/количество уроков** | **Дата/количество уроков** | **Дата/количество уроков** |
| **27.04.2020г.** | **28.04.2020г.** | **29.04.2020г.** | **30.04.2020г.** |
| *1* | Абраменков Ярослав |  |  |  |  |
| *2* | Балахонова Анастасия  |  |  |  |  |
| *3* | Гудзенко Руслан |  |  |  |  |
| *4* | Жарова Дарья  |  |  |  |  |
| *5* | Китаева Анастасия  |  |  |  |  |
| *6* | Ключиков Алексей |  |  |  |  |
| *7* | Лазарева Виктория  |  |  |  |  |
| *8* | Лазарева Марина |  |  |  |  |
| *9* | Лескова Юлия |  |  |  |  |
| *10* | Мироничева Наталья |  |  |  |  |
| *11* | Назимок Анна |  |  |  |  |
| *12* | Пургин Илья |  |  |  |  |
| *13* | Розевляк Сергей |  |  |  |  |
| *14* | Соловьева Валерия  |  |  |  |  |
| *15* | Ставская Александра |  |  |  |  |
| *16* | Трофимова Дарья |  |  |  |  |
| *17* | Шульга Сергей |  |  |  |  |

**ЗАДАНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПОПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПО ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Профессия СПО  *19.01.04 Пекарь* курс  *III (третий)* группа  *ПК-331*

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата/ количество уроков | тема | Задание для самостоятельного выполнения | Ресурсы  | Форма контроля | Сроки контроля |
| 27.04.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для булочных изделий вручную | Произвести разделку теста для булочки «Российской» | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.164 <https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00256320_3.htm> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 27.04.2020 г |
| 28.04.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для хлеба вручную | Произвести разделку теста для пшенично-ржаного хлеба  | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.158 <https://rutxt.ru/node/9007><https://yandex.ru/video/preview/?filmId=1433121397274752266&from=tabbar&text>= | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 28.04.2020 г |
| 29.04.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий вручную | Произвести разделку теста для сдобного кренделя «Юбилейный» | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.167 <https://studopedia.ru/19_73983_krendel-sdobniy-yubileyniy.html><https://yandex.ru/video/preview/?filmId=16592363808717444966&from=tabbar&parent-reqid=1587618633731190-1747305229473796014900291-production-app-host-vla-web-yp-162&text> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 29.04.2020 |
| 30.04.2020 | Тема:Разделка теста для мелкоштучных мучныххлебобулочных изделий | Произвести разделку теста рулета с маком | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.179<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15826184585013572886&text>=<https://www.povarenok.ru/recipes/dishes/bakery/?searchid=437> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 30.04.2020 |