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

**в период дистанционного/электронного обучения с 13.04.2020 г. по 17.04.2020 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** | **Дата/количество** **уроков** |
| **14.04.2020 г.** **2 часа** | **16.04.2020 г.** **2 часа** | **17.04.2020 г.** **2 часа** | **17.04.2020 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 13.04.2020 г. по 17.04.2020 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 |
| 14.04.2020 г.2 час | 124 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из миндального теста | 1 Составить технологическую схему приготовления изделия из миндального теста2 Составить технологическую карту изделия из миндального теста | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».<https://bstudy.net/619302/estestvoznanie/mindalno_orehovye_polufabrikaty_izdeliya>[https://studfile.net/preview/8109475/page:2/](https://studfile.net/preview/8109475/page%3A2/) | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 14.04.2020 г. |
| 125 |
| 16.04.2020 | 126 | Полуфабрикаты и изделия из бисквитного | 1. Изучить тему « Полуфабрикаты и изделия из миндального теста»
2. Составить конспект

а)Бисквитный полуфабрикатб)Бисквит основной холодныйг)Бисквит основной с подогревом | 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:13/](https://studfile.net/preview/3293717/page%3A13/) | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 16.04.2020 |
| 127 |
| 17.04.2020 | 128 | Полуфабрикаты и изделия из бисквитного | 1. Составить конспект

д)Бисквит круглый «Буше» (раздельное взбивание)г)Бисквит круглый «Буше» (последовательное взбивание)д)Бисквит с добавлением дополнительного сырья | 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:13/](https://studfile.net/preview/3293717/page%3A13/) | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 17.04.2020 |
| 17.04.2020 | 129 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из миндального теста | 1 Составить технологическую схему приготовления бисквита основного холодным способом2 Составить технологическую карту бисквита основного холодным способом3 Составить технологическую схему приготовления бисквита основного с подогревом | 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://multiurok.ru/files/orgahanizatsiia-tiekhnologhichieskogho-protsiessa-3/html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 17.04.2020 |
| 17.04.2020 | 130 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из миндального теста | 1 Составить технологическую карту бисквита основного с подогревом2 Составить технологическую карту бисквита «Буше» (раздельное взбивание)3 Составить технологическую схему приготовления бисквита «Буше» (раздельное взбивание) | 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://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/presentacii/tema_zaniatiia_tekhnologiia_prigotovleniia_biskvitnogo_testa> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 17.04.2020 |
| 17.04.2020 | 131 | **Практическая работа.**Полуфабрикаты и изделия из миндального теста | 1 Составить технологическую схему приготовления бисквита «Буше» (последовательное взбивание)2 Составить технологическую карту бисквита «Буше» (последовательное взбивание) | 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://msd/cjv/ua/texnologiya-prigotovleniya-muchnyx-konditerskix-izdelij/osnovnye-vypechennye-polufabrikaty/> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 17.04.2020 |