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

**в период дистанционного/электронного обучения с 25.05.2020 г. по 29.05.2020 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** | **Дата/количество** **уроков** | **Дата/количество** **уроков** |
| **25.05.2020 г.** **2 часа** | **26.05.2020 г.** **2 часа** | **27.05.2020 г.** **2 часа** | **28.05.2020 г.** **2 часа** |
| *1* | *Арабей Алексей* |  |  |  |  |
| *2* | *Баляс Никита* |  |  |  |  |
| *3* | *Зонова Татьяна* |  |  |  |  |
| *4* | *Кожура Иван* |  |  |  |  |
| *5* | *Кошляк Ирина* |  |  |  |  |
| *6* | *Лысов Владислав* |  |  |  |  |
| *7* | *Мастепан Юлия* |  |  |  |  |
| *8* | *Онохова Вера* |  |  |  |  |
| *9* | *Панкратов Юрий* |  |  |  |  |
| *10* | *Попова Елена* |  |  |  |  |
| *11* | *Селин Даниил* |  |  |  |  |
| *12* | *Сердюк Никита* |  |  |  |  |
| *13* | *Сластина Анна* |  |  |  |  |
| *14* | *Суслов Даниил* |  |  |  |  |
| *15* | *Терещенко Анастасия* |  |  |  |  |
| *16* | *Червинская Дина* |  |  |  |  |
| *17* | *Чистяков Леонид* |  |  |  |  |
| *18* | *Чукланова Анастасия* |  |  |  |  |
| *19* | *Шабалина Юлия* |  |  |  |  |
| *20* | *Юракова Алина* |  |  |  |  |
| *21* | *Яремчук Анастасия* |  |  |  |  |

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

**на период дистанционного/электронного обучения с 25.05.2020 г. по 29.05.2020 г.**

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

Фамилия, имя, отчество преподавателя *Сидорова Наталья Сергеевна*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата/ количество уроков | № урока | тема | Задание для самостоятельного выполнения | Ресурсы | Форма контроля | Сроки контроля |
| 25.05.2020 г.2 часа | 155 | Бисквитные пирожные и торты | Составить конспекта) Пирожное «Буше» б)Пирожное «Штафетка»в) Пирожное «Космос»г)Торт «Бисквитно - кремовый» д) Торт «Сказка» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр 276-280 | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 25.05.2020 г. |
| 156 | Бисквитные пирожные и торты | Составить конспекта) Торт «Трюфель»б) Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»в) Торт «Нарцисс»г)Торт «С творожным кремом» д) Торт «Гусиная лапка» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр.280-285 |
| 26.05.20202 часа | 157 | **Практическая работа.**Бисквитные пирожные и торты | 1. Составить технологическую карту приготовления торта «Колобок»
2. Составить рецептуру приготовления торта «Барвинок»
3. Составить рецептуру приготовления торта «Российский»
 |  Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр.286-290 | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 26.05.2020 |
| 158 | **Практическая работа.**Бисквитные пирожные и торты | 1. Составить технологическую карту приготовления торта «Черный лес»
2. Составить рецептуру приготовления торта «Ежевичный»
3. Составить рецептуру приготовления торта «Прага»
 | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр.290-292 |
| 27.05.20202 часа | 159 | Песочные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Песочные пирожные и тортыб) Пирожное «Песочное» с кремомв) Пирожное «Песочное» с белковым кремомг)Пирожное «Песочное» Фруктово-желейное | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.1. Песочные пирожные и торты<https://bstudy.net/626215/estestvoznanie/tehnologiya_prigotovleniya_assortiment_pesochnyh_pirozhnyh><http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/pesochnyie-pirojnyie.html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 27.05.2020 |
| 160 | Песочные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Пирожное «Песочное кольцо»б) Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок ивареньемв) Пирожное «Корзиночка» с лимонным кремомг)Пирожное «Корзиночка» с кремом зефир |
| 28.05.20202 часа  | 161 | Песочные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Торт «Абрикотин»б) Торт «Ленинградский»в) Торт «Ландыш»г)Торт «Песочно- кремовый» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.1. Песочные пирожные и торты<https://www.5-nt.ru/kulinariya/izdeliya-iz-testa/izdeliya-iz-pesochnogo-testa><https://studbooks.net/1925512/tovarovedenie/tehnologiya_prigotovleniya_pesochnogo_testa> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 28.05.2020 |
| 162 | Песочные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Торт «Листопад»б) Торт «Пешт»в) Торт «Добрынинский»г)Торт «Ивушка» |