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

**в период дистанционного/электронного обучения с 01.06.2020 г. по 05.06.2020 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** |
| **01.06.2020 г.** **2 часа** | **02.06.2020 г.** **2 часа** | **04.06.2020 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 01.06.2020 г. по 05.06.2020 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 |
| 01.06.2020 г.2 часа | 163 | **Практическая работа.**Песочные торты и пирожные | Составить технологическую карту приготовленияа)Торта «Песочно-фруктовый»б)Торта «Песочно-шоколадный»в) Торта «Ореховая ветка»г)Торта «Заря» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр 300-301 | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 01.06.2020 г. |
| 164 | **Практическая работа.**Песочные торты и пирожные | Составить технологическую карту приготовленияа)Торта «Лада»б)Торта «Смородинка»в) Торта «Творожный»г)Торта «Принц-регент» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».Стр.301-302 |
| 02.05.20202 часа | 165 | Воздушные пирожные и торты | Составить конспекта) Воздушные пирожныеб) Воздушные торты |  Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».<https://studref.com/531645/tovarovedenie/torty_pirozhnye> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 02.06.2020 |
| 166 | Воздушные пирожные и торты | Составить конспекта) Пирожное «Воздушное с кремом»б) Пирожное «Воздушное с кремом двойное»в) Пирожное «Грибок» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».<https://kondidoc.com/recipes/1865><https://kondidoc.com/recipes/1871/implementation?locale=ru><https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=92767> |
| 04.06.20202 часа | 167 | Воздушные пирожные и торты | Составить конспекта) Пирожное «Лада»б) Пирожное «Воздушно-ореховое»в) Пирожное «Танечка» | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.3. Воздушные пирожные и торты<http://www.ctasty.ru/page-1216.html><https://1000.menu/cooking/12717-tort-pautinka><https://www.edimdoma.ru/retsepty/44094-tort-polet-po-gostu> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 04.06.2020 |
| 168 | **Практическая работа.**Воздушные пирожные и торты | Составить технологическую карту приготовления торта а) Торта «Полет»б) Торта «Киевский» в) Торта «Паутинка»  |