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

**в период дистанционного/электронного обучения с 18.05.2020 г. по 22.05.2020 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** |
| **21.05.2020 г.** **2 часа** | **21.05.2020 г.** **2 часа** | **22.05.2020 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 18.05.2020 г. по 22.05.2020 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 |
| 21.05.2020 г.2 часа | 149 | Контрольная работа по теме «Приготовление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек» | Ответить на вопросы по вариантам | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 21.05.2020 г. |
| 150 | Классификация пирожных и тортов | 1. Изучить тему «Классификация пирожных и тортов»
2. Составить конспект:

а)Классификация пирожных и тортовб) Требования к качеству | 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><https://ozlib.com/814456/tovarovedenie/torty_pirozhnye> |
| 21.05.20202 часа | 151 | Классификация пирожных и тортов | 1. Повторить тему «Классификация пирожных и тортов»
2. Ответить на вопросы в рабочей тетради
 |  Рабочая тетрадть Н.И Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»Глава 2 «Приготовление пирожных»Глава 3 «Приготовление тортов» | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 21.05.2020 |
| 152 |
| 22.05.20202 часа | 153 | Бисквитные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Бисквитные пирожные и тортыб)Пирожное «бисквитное» со сливочным кремомв) Пирожное «бисквитное» фруктово-желейноег) Пирожное «бисквитное» с белковым кремомд) Пирожное «бисквитное», глазированное помадой, белковым кремом | Глава 6 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.1. Бисквитные пирожные и торты<https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=92773><https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=92816><https://kulinar.kollekcija.com/biskvitnyie-pirozhnyie-s-belkovyim-kremom-na-agare-ot-sergeya-grunina/> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 22.05.2020 |