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

**в период дистанционного/электронного обучения с 12.05.2020г. по 15.05.2020 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 часов** | **Дата/количество часов** | **Дата/количество часов** | **Дата/количество часов** |
| **12.04.2020г.** | **13.04.2020г.** | **14.04.2020г.** | **15.04.2020г.** |
| *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 12.05.2020 г. По 15.05.2020 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 |
| 12.05.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для булочных изделий вручную | Произвести разделку теста для булочки с орехами | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.161 <https://povar.ru/recipes/orehovye_bulochki-50880.html><https://www.youtube.com/watch?v=O8IbDCQLw7I> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 12.05.2020 г |
| 13.05.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для хлеба вручную | Произвести разделку теста для формового хлеба  | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.160 <http://www.newreferat.com/ref-38543-8.html><https://nomnoms.info/tehnologicheskiy-protsess-proizvodstva-hlebnyh-izdeliy/> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 13.05.2020 г |
| 14.05.2020 | Тема:Формование полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий вручную | Произвести разделку теста для «Пахлавы сдобной» | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.168 <https://www.youtube.com/watch?v=xSzUjrwIAks><https://www.gotovim.ru/recepts/bake/pahlava/21869.shtml> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 14.05.2020 |
| 15.05.2020 | Тема:Упаковка и укладка хлебобулочных изделий | Произвести упаковку хлеба ржаного различными способами | <https://www.golfstream.org/info/articles/upakovka_khleba_i_oborudovanie_dlya_nee/><https://www.google.com/search?sa=X&rlz=1C1AVSA_enRU531RU610&sxsrf=ALeKk02rHXNR_UjtQnk_m7qw-vEQsNlzZg:1588774880925&source=univ&tbm=isch&q> | Фото или презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 15.05.2020 |