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

**в период дистанционного/электронного обучения с 08.06.2020 г. по 11.06.2020 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** |
| **08.06.2020 г.** **2 часа** | **09.06.2020 г.** **4 часа** | **11.06.2020 г.** **4 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 08.06.2020 г. по 11.06.2020 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 |
| 08.06.2020 г.2 часа | 169 | Миндальные пирожные и торты | 1. Составить конспект:а) Миндальные пирожные и торты | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.6Стр 318<https://www.pinterest.ru/pin/324470348143680417/><https://irina-co.livejournal.com/455223.html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 08.06.2020 г. |
| 170 | Миндальные пирожные и торты | 1. Составить конспект:а) Пирожное «Миндальное» б) Пирожное «Диош»  | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.6Стр.319<https://www.konditer-club.ru/encyclopedia/mindalnoe_pirozhnoe_po_gostu.htm><http://www.himikatus.ru/art/kul/pirojnoedios.php> |
| 09.05.20202 часа | 171 | Миндальные пирожные и торты | 1. Составить конспект

а) Пирожное «Ореховое однослойное с помадой»б) Пирожное «Варшавское» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». 7.2.6Стр. 320<http://www.himikatus.ru/art/kul/pirojnoeoreh.php><https://viktoria77.wordpress.com/2012/> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 09.06.2020 |
| 172 | **Практическая работа.**Миндальные пирожные и торты | 1. Составить технологическую карту приготовления:

а) Торт «Миндально-фруктовый»б) Торт «Крещатик» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». 7.2.6Стр. 320<https://kondidoc.com/recipes/2070/implementation><https://povar.ru/recipes/tort_kreshatik-35780.html> |
| 09.06.20202 часа | 173 | **Практическая работа.**Миндальные пирожные и торты | 1. Составить технологическую карту приготовления:

а) Торт «Идеал» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.6. Миндальные пирожные и тортыСтр.321<https://www.koolinar.ru/recipe/view/47093> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 09.06.2020 |
| По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. |
| 174 | Крошковые пирожные и торты | 1. Составить конспект: а) Крошковые пирожные и торты | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.7. Крошковые пирожные и тортыСтр.321<https://svetorusie.livejournal.com/160885.html> |
| 11.06.20202 часа | 175 | Крошковые пирожные и торты | 1. Составить конспект:а) Пирожное «Картошка» обсыпнаяб) Пирожное «Картошка» глазированное | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.7. Крошковые пирожные и тортыСтр.322 <https://www.koolinar.ru/recipe/view/85828><https://forum.say7.info/topic82617.html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 11.06.20202 часа |
| 176 | Крошковые пирожные и торты | 1. Составить конспект:а) Пирожное «Любительское»б) Пирожное «Рулет любительский»  | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.7. Крошковые пирожные и тортыСтр.323<https://kulinaria1955.ru/izdelia_iz_testa/kulinarnye_hlebobulochnye_konditerskie/izdelia_iz_maslyanogo_biskvita/2674-2326-pirozhnoe-lyubitelskoe.html><https://kondidoc.com/recipes/1736/costing?locale=ru> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. |
| 11.06.20202 часа | 177 | **Практическая работа.**Крошковые пирожные и торты | 1. Составить технологическую карту приготовления:

а) Торт «Пингвин»б) Торт «Полено»в) Торт «Ночка» | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.7. Крошковые пирожные и тортыСтр.324<https://svetorusie.livejournal.com/160885.html><http://www.ctasty.ru/page-1188.html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 11.06.20202 часа |
| 178 | Комбинированные торты | 1. Составить конспект:а)Комбинированные торты | Глава 7 учебник С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».7.2.8. Комбинированные пирожные и тортыСтр.324-325<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/kombinirovannyie-tortyi.html> | По неясным ситуациям вопросы отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. |