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

**в период дистанционного/электронного обучения с 08.06.2020г. по 11.06.2020 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 7часов** | **Дата/количество 7часов** | **Дата/количество 7часов** | **Дата/количество 7часов** |
| **08.05.2020г.** | **09.05.2020г.** | **10.05.2020г.** | **11.05.2020г.** |
| *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 08.06.2020 г. по 11.06.2020 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 |
| 08.06.20207 часов | Тема:Формование полуфабрикатов для булочных изделий вручную | Произвести разделку теста для булочки «Лимонной» |  Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.161 <https://tekhnolog.com/2018/05/22/bulochka-limonnaya-ttk2356/> | Фото и презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 08.06.2020 г |
| 09.06.20207 часов | Тема:Формование полуфабрикатов для хлеба вручную | Произвести разделку смешанного хлеба с пряностями | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.158 <https://www.youtube.com/watch?v=CtQeMhMKH14>[http://nakanunechudes.ru/2017/03/30/](http://nakanunechudes.ru/2017/03/30/%D0%BC%D1%83%D0%BB%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1-%D1%81-%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8F%D0%BC%D0%B8/) | Фото и презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 09.06.2020 г |
| 10.06.20207 часов | Тема:Формование полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий вручную | Произвести разделку теста для детской сдобы фигурной | Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.167 <http://saechka.ru/recipes/recipe_detskaya_figurnaya_sdoba> | Фото и презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 10.06.2020 |
| 11.06.20207 часов | Тема:Разделка теста для мелкоштучных мучны | Произвести разделку теста «Ромовая баба» |  Глава №5 5.2.1учебник С.В.Ермилова с.177<https://1000.menu/cooking/20929-romovaya-baba-po-gostu><https://pechemdoma.com/romovaya-baba-po-gostu.html> | Фото и презентацию выполненного задания отправить на электронную почту nat4.sidorowa@yandex.ru или с помощью приложения WhatsApp Сидоровой Н.C. | 11.06.2020 |