**План**

**работы со студентами на период эпидемии корона вируса.**

4 курс 19\_группа

Профессия «Повар, кондитер» по МДК - ЛПЗ 05.01.

Список группы студентов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Имя | Отчество | Фамилия |
| 1 | Татьяна | Олеговна | Брем |
| 2 | Анжелика | Николаевна | Васильченко |
| 3 | Кирилл | Сергеевич | Ганиман |
| 4 | Елена | Вадимовна | Гарт |
| 5 | Вячеслав | Алексеевич | Горбачев |
| 6 | Вера | Александровна | Егикова |
| 7 | Варвара | Валерьевна | Екимова |
| 8 | Кристина | Александровна | Жилкина |
| 9 | Растислав | Сергеевич | Косенко |
| 10 | Валентина | Викторовна | Левенец |
| 11 | Мария | Евгеньевна | Левина |
| 12 | Степан | Николаевич | Марко |
| 13 | Анастасия | Ивановна | Науман |
| 14 | Татьяна | Александровна | Подобаева |
| 15 | Виктор | Сергеевич | Семенов |
| 16 | Светлана | Сергеевна | Семенова |
| 17 | Екатерина | Игоревна | Шутова |

**с 16 ноября по 20 ноября 2020 года**

указывается учебный период (при организации текущего контроля успеваемости)

Преподаватель: Кремер Лилия Артуровна

(Ф.И.О.)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Название темы | Мероприятия по работе с учебным материалом | | Формы  контроля по  каждой теме | Дата  проведения | Анализ  проведённой  работы  (результативность) |
| Используемый  учебный  материал,  источники | Сроки  проведения  (указать  период) |
| 1. | **Лабораторная работа №9.**  ЛПЗ №9.  Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» стр.158 - 172 | с 16 ноября по 20 ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (одного выполнения изделия 10 штук из 1кг теста по 50 грамм).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления одного вида хлебобулочных изделий. Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **16 ноября 2020г** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | **Лабораторная работа №10.**  Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»  стр.173 - 179 | с16 ноября по  20 ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (одного выполнения изделия).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления одного вида хлебобулочных изделий. Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **19 ноября 2020г** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. | **Лабораторная работа №11.**  Приготовление, оформление и отпуск простых и сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Изделия, жаренные в жире, блины, оладьи. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности. | С.В. Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» стр.179-186. | с 16 ноября по  20 ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (одного выполнения изделия).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления одного вида хлебобулочных изделий. Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **20 ноября 2020г** |  |

**Критерии оценивания:**

Выполнил правильно – 3 баллов;

С ошибкой – 2 балла; С 2 - мя ошибками – 1 балл; не выполнил - 0 баллов

«отлично» 50 - 45 баллов;

«хорошо» 44 – 40 баллов;

«удовлетворительно» 39 – 25 баллов;

«не удовлетворительно» менее 25 баллов или отказ от работы.