**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 | Формыконтроля покаждой теме | Датапроведения | Анализпроведённойработы(результативность) |
| Используемыйучебныйматериал,источники | Срокипроведения(указатьпериод) |
| 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.