План работы со студентами на период эпидемии коронавируса.

 \_\_\_3\_\_\_ курс\_\_\_\_\_19\_\_\_группа

Профессия «Повар,кондитер»

УП по ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

 С 09.04.2020г. по 27.04.2020г.

 указывается учебный период (при организации текущего контроля успеваемости)

Преподаватель Попович Вера Петровна

 (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 | Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 1. | Сборник рецептур А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, составление,2005 «Издательство "Арий"» 2011lib.khnu.km.ua›fond/NOV/new11\_2016/453838.pdf 850. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром .855. Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами857. Чернослив со сливками или сметаной взбитыми858. Яблоки или груши с сиропом | 18.04.20г. | Фото пошаговых операций приготовления блюда, технология приготовления блюда, требование к качеству, оформление и подача блюда. Заполнение дневника по учебной практике. | 18.04.20г. |  |
|  | Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Сборник рецептурА. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, составление,2005 «Издательство "Арий"» 2011lib.khnu.km.ua›fond/NOV/new11\_2016/453838.pdf859. Компот из свежих плодов865. Компот из плодов консервированных868. Компот из смеси сухофруктов871. Кисель из яблок с клюквой или из яблок874. Кисель из кураги.875. Кисель из апельсинов или мандаринов881. Кисель из повидла, джема, варенья 887. Кисель молочный888. Кисель молочный (густой) | 19.04.20г. | Фото пошаговых операций приготовления блюда, технология приготовления блюда, требование к качеству, оформление и подача блюда. Заполнение дневника по учебной практике. | 19.04.20г. |  |
|  | Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Сборник рецептурА. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, составление,2005 «Издательство "Арий"» 2011lib.khnu.km.ua›fond/NOV/new11\_2016/453838.pdf890. Желе из плодов или ягод свежих893. Желе с плодами консервированными .897. Желе из молока 898. Мусс клюквенный. 902. Мусс яблочный (на крупе манной) | 25.04.20г. | Фото пошаговых операций приготовления блюда, технология приготовления блюда, требование к качеству, оформление и подача блюда. Заполнение дневника по учебной практике. | 25.04.20г. |  |
|  | Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Сборник рецептурА. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, составление,2005 «Издательство "Арий"» 2011lib.khnu.km.ua›fond/NOV/new11\_2016/453838.pdf904. Самбук яблочный или сливовый 905. Самбук абрикосовый906. Крем ванильный, шоколадный, кофейный 907. Крем ореховый 908. Крем ванильный из сметаны909. Крем ягодный 913. Сливки или сметана взбитые 914. Сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные | 26.04.20г. | Фото пошаговых операций приготовления блюда, технология приготовления блюда, требование к качеству, оформление и подача блюда. Заполнение дневника по учебной практике. | 26.04.20г. |  |
| 2 | Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Сборник рецептурА. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, составление,2005 «Издательство "Арий"» 2011lib.khnu.km.ua›fond/NOV/new11\_2016/453838.pdf915. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое 916. Суфле плодовое или ягодное 917. Пудинг сухарный 920. Яблоки печеные922. Яблоки по-киевски 924. Яблоки в тесте жареные 925. Яблоки в слойке | 28.04.20г. | Фото пошаговых операций приготовления блюда, технология приготовления блюда, требование к качеству, оформление и подача блюда. Заполнение дневника по учебной практике. | 28.04.20г. |  |