**План**

 **работы со студентами на период эпидемии коронавируса.**

2 курс 26\_группа

Профессия «Повар, кондитер» МДК по ПМ 02.02

Список группы студентов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Имя | Отчество | Фамилия  |
| 1 | Виктор | Юрьевич | Альшанский |
| 2 | Екатерина | Сергеевна | Белоусова |
| 3 | Андрей | Андреевич | Богер |
| 4 | Борис | Андреевич | Видеман |
| 5 | Александр | Андреевич | Герцен |
| 6 | Юлия | Андреевна | Гусева |
| 7 | Татьяна | Генриховна | Гумменшеймер |
| 8 | Никита | Дмитриевич | Делов |
| 9 | Артем | Алексеевич | Драчев |
| 10 | Алена | Валерьевна | Дущенко |
| 11 | Михаил | Николаевич | Илюк |
| 12 | Лилия | Александровна | Калачева |
| 13 | Ольга | Ивановна | Классен |
| 14 | Дмитрий | Геннадьевич | Колыманов |
| 15 | Юлия | Витальевна | Мелешко |
| 16 | Данил | Николаевич | Панафидин |
| 17 | Ирина | Михайловна | Силкина |
| 18 | Екатерина | Евгеньевна | Степанова |
| 19 | Александра | Владимировна | Черникова |
| 20 | Екатерина | Ивановна | Шнейдер |
| 21 | Ксения | Александровна | Фетискина |

С 16 ноября по 20ноября 2020 года

указывается учебный период (при организации текущего контроля успеваемости)

мастер п/о: 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. | Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья.Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения таких блюд. | Т.А. Качурина.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.стр. 184-192. | с 2 ноября по 6 ноября 2020 года | конспект в тетради стр. 184-186 и стр. 186-192. | 18.11.2020г |  |