**План**

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

3 курс 22\_группа

Профессия «Повар, кондитер» по МДК ЛПЗ 04.01.

Список группы студентов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Имя | Отчество | Фамилия |
| 1 | Вероника | Андреевна | Берлюбская |
| 2 | Яна | Денисовна | Благодатских |
| 3 | Валерия | Викторовна | Вагнер |
| 4 | Яна | Владиславовна | Дерксен |
| 5 | Яна | Александровна | Замятина |
| 6 | Анастасия | Витальевна | Зинченко |
| 7 | Алина | Сергеевна | Кваша |
| 8 | Алина | Владимировна | Лихачева |
| 9 | Ольга | Дмитриевна | Матвеева |
| 10 | Алина | Валерьевна | Печугина |
| 11 | Евгения | Викторовна | Позднякова |
| 12 | Олеся | Яковлевна | Рихерт |
| 13 | Татьяна | Ивановна | Сало |

**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) |
| 2. | **Лабораторная работа №6.**  ЛПЗ №6.  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – 2003г.  ссылка http://bookre.org/reader?file=716512&pg=  **1.Валованы с курицей №37.**  **2.Валованы с семгой или кетой. №40.**  **3. Корзиночки с салатом №32.** | с 9 ноября по 13ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (одного выполнения блюда).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления трех блюд из овощей и грибов.  Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **9 ноября 2020г** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | **Лабораторная работа №7.**  ЛПЗ №7.  Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из овощей и грибов. Оценка (бракераж) готовой продукции. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – 2003г.  ссылка http://bookre.org/reader?file=716512&pg=  **1.Яйцо фаршированное сельдью и луком. №110**  **2.Тыква маринованная.№113.**  **3.Гогошары. № 124.** | с 9 ноября по 13ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (трех выполненных блюда).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления трех блюд из овощей и грибов.  Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **10 ноября 2020г** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. | **Лабораторная работа №8.**  ЛПЗ №8.  Приготовление, оформление и отпуск простых и сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – 2003г.  ссылка http://bookre.org/reader?file=716512&pg=  **1.Рыба заливная с гарниром №138.**  **2.Рыба фаршированная заливная № 139 с гарниром.**  **3.Рыбы по майонезом. №136** | с 9 ноября по 13ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (трех выполненных блюда).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления трех блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **11 ноября 2020г** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. | **Лабораторная работа №9.**  ЛПЗ №9.  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – 2003г.  ссылка http://bookre.org/reader?file=716512&pg=  **1.Залевное из птицы №156.**  **2. Паштет из печени №159.**  **3. Филе из кур фаршированное №158.** | с 9 ноября по 13ноября 2020 года | Фото пошаговых операций приготовления  (трех выполненных блюда).  В тетради по ЛПЗ  написать технологию приготовления трех холодных блюд из домашней птицы.  Написать органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция). | **12 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.