**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 20 ноября 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 | | Формы  контроля по  каждой теме | Дата  проведения | Анализ  проведённой  работы  (результативность) |
| Используемый  учебный  материал,  источники | Сроки  проведения  (указать  период) |
| 1 | **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.** | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – 2003г.  ссылка http://bookre.org/reader?file=716512&pg=  **Задание: Рассольник домашний № 196** | с 16 ноября по  20 ноября 2020г | **Написать в дневнике по УП и пошаговое выполнение операций приготовления блюда сфотографировать и прислать в группу вацапе.** | 17 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.