2Т ВИДЕОКОНФЕРЕНЦИЯ

Расписание учебных занятий на _____ учебную неделю с 27.04 по 02.05 2020 года

ПОНЕДЕЛЬНИК

27.04.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля
1	12-30 - 13-00	Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)	Сорокина М.В.	Заправка птицы и дичи	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
2	13-00 - 13-30	Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)	Сорокина М.В.	Разделка птицы на филе	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
3	13-40 - 14-10	Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)	Ачох А.И.	Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной	Лекционное занятие	https://www.book.ru/book/931854	Не предусмотрено
4	14-10 - 14-40	Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)	Ачох А.И.	Приготовление кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.	Лекционное занятие	https://www.book.ru/book/931854	Не предусмотрено

5	**14-50 15-20**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Составление технологических карт на блюда из птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
6	**15-20 - 15-50**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
7	**16-30 - 17-00**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья и количества воды при приготовлении сиропов, жженки	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
8	**17-00 - 17-30**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья и количества воды при приготовлении помады, желе и фруктовой начинки	Практическое занятие	—	Не предусмотрено

В Т О Р Н И К

28.04.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля

1	**12-30 - 13-00**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья и количества воды при приготовлении кремов, марципана	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
2	**13-00 - 13-30**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья и количества воды при приготовлении шоколада, карамели	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
3	**13-40 - 14-10**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Приготовление полуфабрикатов из птицы целыми тушками	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
4	**14-10 - 14-40**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
5	**14-50 15-20**	**Химия**	Щербакова Н.В.	Суспензии и эмульсии в пищевой промышленности	лекция	https://vk.com/id234664774	конспект лекции в тетрадь (до следующего урока), подготовка доклада (по выбору студента), подготовка к экзамену (выполненное задание высылается преподавателю в личные сообщения ВК, оценка ставится после получения преподавателем выполненных заданий).
6	**15-20 - 15-50**	**Химия**	Щербакова Н.В.	Пены. Аэрозоли. Пенообразование в кондитерском производстве.	лекция	https://vk.com/id234664774	то же

7	**16-30 - 17-00**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении сиропов, жженки	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
8	**17-00 - 17-30**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении помады, желе и фруктовой начинки	Практическое занятие	—	Не предусмотрено

С Р Е Д А

29.04.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля
1	**12-30 - 13-00**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении кремов, марципана	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
2	**13-00 - 13-30**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении шоколада, карамели.	Практическое занятие	—	Не предусмотрено
3	**13-40 - 14-10**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня

4	**14-10 - 14-40**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
5	**14-50 15-20**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				
6	**15-20 - 15-50**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				
7	**16-30 - 17-00**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				
8	**17-00 - 17-30**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				

Ч Е Т В Е Р Г

30.04.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля
1	**12-30 - 13-00**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Правила охлаждения и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня

2	**13-00 - 13-30**	**Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)**	Сорокина М.В.	Приготовление и оформление блюд из отварной птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	**Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU**	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
3	**13-40 - 14-10**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Классификация и ассортимент пирожных.	Лекционное занятие	**https://www.book.ru/book/931854**	Не предусмотрено
4	**14-10 - 14-40**	**Выполнение работ по профессии Кондитер (Технологические процессы приготовления кондитерской продукции массового спроса и ее отпуска)**	Ачох А.И.	Классификация и ассортимент тортов	Лекционное занятие	**https://www.book.ru/book/931854**	Не предусмотрено
5	**14-50 15-20**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				
6	**15-20 - 15-50**	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	Горбунова А.В.				

П Я Т Н И Ц А

01.05.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля
1							
2							
3							
4							
5							
6							

С У Б Б О Т А

02.05.2020

№	Время начала и окончания	Название учебной дисциплины, МДК, УП, ПП	ФИО преподавателя	Тема учебного занятия (в соответствии с КТП)	Вид деятельности обучающихся	Электронный ресурс	Домашнее задание, сроки выполнения, форма сдачи и контроля
1	12-30 - 13-00	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Горбунова А.В.				
2	13-00 - 13-30	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Горбунова А.В.				
3	13-40 - 14-10	Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)	Сорокина М.В.	Приготовление и оформление блюд из припущенной птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
4	14-10 - 14-40	Выполнение работ по профессии Повар (Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса)	Сорокина М.В.	Приготовление и оформление блюд из жареной птицы	Выполнение заданий, отбор материала из нескольких источников, самостоятельная работа с текстом в учебнике и нормативных документах, поиск информации в электронных образовательных ресурсах	Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru , BOOK.RU	Письменно выполнить задания и сдать на проверку в течение учебного дня
5	14-50 15-20	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Горбунова А.В.				
6	15-20 - 15-50	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Горбунова А.В.				