|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании методическойкомиссии преподавателейпрофессионального цикла и мастеров производственного обучения протокол № 9 от 06.04.2020г.Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.А. Мирошникова | УТВЕРЖДАЮЗаместитель директора по учебно-производственной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Петрова« 06 » апреля 2020 г. |

Изменения в тематический план программы производственной практики на период дистанционного обучения

ПП.06, ПП.07

Группа: 30

Курс: 3

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| Раздел (тема) |
| ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 06.04 | Тема № 7 Приготовление бутербродов (открытых,)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдафотоотчет поэтапного приготовления бутербродов | Посмотреть видео-урок «Приготовление бутербродов» <https://youtu.be/y1TGVnIUb1I>Приготовить открытые бутерброды, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления бутербродов, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 07.04 | Тема № 7 Приготовление бутербродов (закрытых,)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдафотоотчет поэтапного приготовления бутербродов | Посмотреть видео-урок «Приготовление бутербродов» <https://youtu.be/y1TGVnIUb1I>Приготовить закрытые бутерброды, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления бутербродов, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 08.04 | Тема № 7 Приготовление бутербродов (канапе и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдафотоотчет поэтапного приготовления бутербродов | Посмотреть видео-урок «Приготовление бутербродов-канапе» <https://youtu.be/PytkcNsKdUA>Приготовить бутерброды -канапе, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления бутербродов, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 09.04 | Тема № 8 Приготовление салатов, винегретов ( из сырых,)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдафотоотчет поэтапного приготовления салата «» | Посмотреть видео-урок «Приготовление салатов» <https://youtu.be/dCtRuCGqiMk>Приготовить салат из капусты с огурцами, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления салата из капусты с огурцами, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 10.04 | Тема № 8 Приготовление салатов, винегретов (из вареных овощей)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдаотчет поэтапного приготовления салата «Винегрет» | Посмотреть видео-урок «Приготовление салатов»<https://youtu.be/8Dd2tEYtl1k> Приготовить салат , соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления салата винегрет, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 11.04 | Тема № 8 Приготовление салатов, винегретов ( овощного винегрета и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдаотчет поэтапного приготовления салата «Винегрет» | Посмотреть видео-урок «Приготовление салатов»<https://youtu.be/8Dd2tEYtl1k> Приготовить салат винегрет, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления салата винегрет, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 13.04 | Тема № 9 Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей (икра баклажанная, икра морковная и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюдафотоотчет поэтапного приготовления икры морковной | Посмотреть видео-урок «Приготовление «икры морковной» https://youtu.be/2HgRz61pp3I Приготовить икру морковную, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления «икры морковной», можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 14.04 | Тема № 9 Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей (помидоры фаршированные, кабачки фаршированные (овощные нарезки и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления «фаршированные помидоры» | Посмотреть видео-урок «Приготовление фаршированных помидор. <https://youtu.be/vgGlcxl1rCM>Приготовить, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления фаршированных помидор, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 15.04 | Тема № 10 Приготовление и оформление блюд и закусок из грибов и яиц (яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью и др.) фотоотчет яйца под майонезом | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления «яйца под майонезом» | Посмотреть видео-урок «Приготовление яиц под маонезом. <https://youtu.be/Iui2GujivqI>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления яиц под маонезом, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 16.04 | Тема № 10 Приготовление и оформление блюд и закусок из грибов и яиц ( икра грибная, грибы соленые с луком и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления икры грибной | Посмотреть видео-урок «Приготовление икры грибной. <https://youtu.be/3XB5285D6lY>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления икры грибной, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 17.04 | Тема № 10 Приготовление и оформление блюд и закусок из грибов и яиц (рубленные яйца с маслом и луком, икра грибная и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления рубленные яйца с маслом | Посмотреть видео-урок «Приготовление рубленных яиц с маслом. <https://youtu.be/stGIhaBHwWI>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления рубленные яйца с маслом, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 18.04 | Тема № 11 Приготовление и оформление рыбных блюд и закусок (сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления сельдь с гарниром | Посмотреть видео-урок «Приготовление сельди с гарниром. <https://youtu.be/7sSLyAlXeLI>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления сельди с гарниром, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 20.04 | Тема № 11 Приготовление и оформление рыбных блюд и закусок ( рыба заливная с гарниром, сельдь рубленная и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления рыба заливная с гарниром | Посмотреть видео-урок «Приготовление рыбы заливной с гарниром. <https://youtu.be/BsHzS_dVnVM> Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления рыбы заливной с гарниром, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 21.04 | Тема № 11 Приготовление и оформление рыбных блюд и закусок (жареная рыба под маринадом и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления жареная рыба под маринадом | Посмотреть видео-урок «Приготовление жареной рыбы под маринадом. <https://youtu.be/fHZ8D4H_8R0>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления жареной рыбы под маринадом, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 22.04 | Тема № 12 Приготовление и оформление мясных блюд и закусок (мясо отварное с гарниром, студень и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления мясо отварное с гарниром | Посмотреть видео-урок «Приготовление мяса отварного с гарниром. <https://youtu.be/Bi8bhO8zQMI> Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления мяса отварного с гарниром, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 23.04 | Тема № 12 Приготовление и оформление мясных блюд и закусок (ростбиф с гарниром и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления ростбиф с гарниром | Посмотреть видео-урок «Приготовление ростбифа с гарниром. <https://youtu.be/lArW90N2_f8>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления ростбиф с гарниром, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 24.04 | Тема № 12 Приготовление и оформление мясных блюд и закусок (ветчина, корейка с гарниром, студень и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления студень | Посмотреть видео-урок «Приготовление студня. <https://youtu.be/rLUTVuf9EGU>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления студня, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |
| 25.04 | Тема № 13 Приготовление компотов (компот из свежих плодов и ягод и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления компота из свежих плодов и ягод | Посмотреть видео-урок «Приготовление компота из свежих плодов и ягод. <https://youtu.be/8JCabcGJ-dk> Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления компота из свежих плодов и ягод, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 27.04 | Тема № 13 Приготовление компотов (из сушеных плодов, из консервированных плодов и ягод и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления компота из сушеных плодов  | Посмотреть видео-урок «Приготовление компота из сушеных плодов. <https://youtu.be/HzbR9uDdg2Y> Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления компота из сушеных плодов, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 28.04 | Тема № 14 Приготовление желированных блюд (кисилей, муссов и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления киселей | Посмотреть видео-урок «Приготовление киселей. <https://youtu.be/HxqEUz0jSw4> Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления киселя плодово-ягодного, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |
| 29.04 | Тема № 14 Приготовление желированных блюд (самбуков, желе и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда отчет поэтапного приготовления желе из яблок на манной крупе | Посмотреть видео-урок «Приготовление желе из яблок на манной крупе. <https://youtu.be/PE4NOhlcVRI>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать отчет поэтапного приготовления желе из яблок на манной крупе, записать его в тетрадь или сделать в электронном виде. |
| 30.04 | Тема № 15 Приготовление горячих сладких блюд (яблоки жареные в тесте, шарлотка с яблоками и др.)  | Просмотр видео-урока, соблюдение требований техники безопасности, санитарии и гигиены при приготовлении блюда фотоотчет поэтапного приготовления яблок жаренных в тесте | Посмотреть видео-урок «Приготовление яблок жаренных в тесте. <https://youtu.be/osDUKwV561k>Приготовить блюдо, соблюдая при этом технику безопасности, санитарию и гигиену.Сделать фотоотчет поэтапного приготовления яблок жаренных в тесте, можно просто несколько фото, можно в форме презентаций с вашими фото. |