**Интерактивные занятия для обучающихся**

(на период дистанционного обучения)

|  |  |
| --- | --- |
| Объединение: **Кондитерское дело**  ПОО: **Ярославский колледж индустрии питания** | Период: **04.04.2020 – 30.04.2020** Преподаватель: **Иванова М.С.** |
| Количество часов 12 |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование темы** | **СРС**  **(ч.), дата** | **Рекомендуемая литература** | **Содержание задания** | **Форма представления выполненного задания** |
| **1.** | Конкурс «Старый рецепт вкусного кулича»  Разработка творческого проекта к оформлению пасхального кулича | 3  09.04 | Кулич по рецепту из книги "О вкусной и здоровой пище" (1952 год) <https://ok.ru/video/225026707714?fromTime=13>Старый рецепт вкусного кулича <https://www.livemaster.ru/topic/101074-staryj-retsept-vkusnogo-kulicha> | Подобрать и разработать технологическая карта на выпечной полуфабрикат и на оформление | Технологическая карта на выпечной полуфабрикат |
| **2** | Вебинар по стандартам WSR, Движение WSR, профессия | 3  16.04 | Заявка на вебинар<https://worldskills.moscow/zayavka-na-vebinar/> | Прослушивание вебинара в режиме онлайн, компетенция «Поварское дело» | Определить цели и задачи движения WSR |
| **3** | Конкурс «Старый рецепт вкусного кулича»  Разработка творческого проекта к оформлению пасхального кулича | 3  23.04 | Кулич Панеттоне Карамельный Новый рецепт Итальянского Кулича <https://youtu.be/glOUleaxNpA>Пасха.Старинный рецепт пасхального кулича от Варвары Петровны <https://ok.ru/video/594790713951>Кулич пасхальный по старинному рецепту <https://www.povarenok.ru/recipes/show/64777/> | Подобрать и разработать технологическую карту на выпечной полуфабрикат и на оформление | Фотоотчёт по готовым изделиям |
| **4.** | Изготовление глазированных тортов | 3  30.04 | [Тарек Малуф](https://eksmo.ru/authors/malouf-tarek-ITD32807/).Кондитерская Hummingbird bakery. Сладкие рецепты из культовой кондитерской Лондона (Капкейки) <https://silverina1.livejournal.com/257817.html> Изготовление торта с шоколадной глазурью и фруктами <https://youtu.be/TMoeqUBlFjI> | Подобрать и разработать технологическую карту на выпечной полуфабрикат и на оформление торта | Составить схему пошагового приготовления торта |

*Пояснения:*

*Задания выполняются в электронном виде, готовые работы предоставляются по электронному адресу:* [**mariya\_722006@mail.ru**](mailto:mariya_722006@mail.ru)