

Таблица
распределения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
при сдаче квалификационного экзамена
по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
в группе ТПОП 438

в период использования электронных образовательных технологий

-Заполнить ТТК

-Приготовить изделие

-снять на видео или сфотографировать процесс приготовления,
из полученного материала сделать презентацию или видеоролик 5-7мин.

Результаты прислать на почту или выложить в группу в вайбере.

№ п\п	ФИО студента	Кондитерское изделие
1	Племянников М.М	Пирожное "Картошка" обсыпная массой выхода 500 г
2	Ананьева А.К	Торт «Добрынинский» массой 1000 г.
3	Гринева Т.П	Пирожное "Слойка" с яблочной начинкой (нарезное) массой выхода 800 г
4	Дворникова В.А	Яблочный пирог с корицей и миндалем
5	Кувырков К.Ю	Кекс "Столичный" массой выхода 600 г
6	Гришина А.И	Торт «Медовик»
7	Грачев А.М	Пирожное "Слойка штучная" ("Бантики")массой выхода 700 г
8	Акчурина Н.Р	Печенье "Ленинградское" массой выхода 800 г
9	Гумельник Е.В	Мятные творожные пряники
10	Копытин И.В	Пирог домашний с маком массой выхода 2500 г
11	Левушкина Ю.А	Овсяное печенье
12	Немченко Б.С	Кекс "Ореховый" массой выхода 200 г
13	Музалевский А.Ю	Пончики с шоколадной глазурью
14	Саблина М.С	Рулет фруктовый массой выхода 1000 г.
15	Силуянова А.А	Кекс "Творожный с изюмом" массой выхода 700 г
16	Каранда Д.М	Печенье миндальное
17	Ермакова П.П	Пирожное "Воздушное" с кремом (двойное) массой выхода 800 г
18	Малькова Э.А	Коврижка "Медовая" массой выхода 550 г
19	Скрипаль В.А	Банановый хлеб