|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№**  |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий** | 36 |  |  |  |  |  |
|  | ***Раздел 1 Подготовка и дозирование сырья*** | **17** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1** Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. | 9 |  |  |  |  |  |
| 1 | Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий | 1 | Урок по передаче новых знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр.11-38 | Подготовка сообщений на тему : «Сырье хлебопекарного производства» |  |  |
| 2 | Мука хлебопекарная. Виды, типы и сорта муки.  | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 | Подготовка к лабораторной работе |  |  |
| 3 | Л.Р.№ 1 Определение органолептической оценки различных образцов муки | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 | Заполнение таблицы |  |  |
| 4 | Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Дрожжи.  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 53-76 | Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси». |  |  |
| 5 | П.З.№ 1 Проведение активации дрожжей | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.59-76 | Подготовить презентации на темы: «Классификация хлебных растений».«Зерновые, крупяные, бобовые, масличные и эфиромасличные культуры».  |  |  |
| 6 | Химические разрыхлители. Поваренная соль. Вода | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.76-81 |  |  |  |
| 7 | Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Подготовить презентации на темы « Строение и химический состав зерна6пшеницы и ржи». «Качественная оценка зерна». |  |  |
| 8 | П.З. № 2 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Заполнение таблицы |  |  |
| 9 | П.З. № 3 Определение органолептической оценки качества дополнительного сырья | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Подготовка кроссворда |  |  |
|  | **Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.** | 8 |  |  |  |  |  |
| 10 | Последовательность и назначение отдельных технологических операций | 1 | Урок-лекция | Т.Б.ЦыгановаСтр.114-122 | Подготовка презентации на темы «Подготовка и хранение сырья» , «Характеристика основного и дополнительного сырья»Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении» |  |  |
| 11 | Прием основного и дополнительного сырья | 1 | Комбинированный с ИКТ | Т.Б.ЦыгановаСтр. 123-124 |  Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дози-ровочного отделения» Схемы «Оборудование склада БХМ» |  |  |
| 12 | Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки.  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.126-136 | Заполнение таблицы «Дефекты хлеба» |  |  |
| 13 |  Подготовка сырья к производству. Особенности организации дозирования сырья | 1 | Комбинированный с ИКТ | Т.Б.ЦыгановаСтр. 137-151 | Составление схем подготовки сырья и полуфабрикатов Подготовка к практическому занятию |  |  |
| 14 | П.З.№4 Взвешивание, растворение и дозирование сырья | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.137-149, 162-164 | Подготовка и защита отчетов |  |  |
| 15 | Л.Р. № 2 Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 144-145 | Подготовка и защита отчетов |  |  |
| 16 | Л.Р. № 3 Изучение производственного цикла подготовки сырья к производству. | 1 | Урок -практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.142-143 |  Подготовка инструкции «Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении».  Подготовка к контрольной работе |  |  |
| 17 | Контрольная работа № 1 «Подготовка, хранение и дозирование сырья» | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.137-149 |  |  |  |
|  |  **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам*.*** | 19 |  | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Приготовление теста**  | 19 |  |  |  |  |  |
| 18 | Понятие о рецептуре | 1 | Урок лекция | Т.Б.ЦыгановаСтр.152-156 |  |  |  |
| 19 | П.З. № 5 «Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 156-159 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 20 | П.З. № 6 «Расчет производственной рецептуры при непрерывном способе приготовления теста» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.159-161 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 21 | П.З. № 7 «Расчет производственной рецептуры по определенным техническим инструкциям» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 156-161 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 22 | Замес и образование теста. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.164-169 | сообщение «Приготовление теста различными способами»  |  |  |
| 23 | Брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 169-181 | Составить кроссворд Подготовка к практическим работам |  |  |
| 24 | П.З. № 8 Оценка качества опары и теста при замесе по органолептическим и физико-химическим показателям | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.169-181 |  |  |  |
| 25 | П.З. № 9 Приготовление и применение заварок | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.182-185 | кроссворд «Оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 26 | П.З. №10 Приготовление жидких дрожжей, органолептическая оценка качества  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.185-197 |  |  |  |
| 27 | Способы приготовления пшеничного теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 197-208, 221-224 | Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 28 | Практическое занятие № 11 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.208-216 |  |  |  |
| 29 | Практическое занятие № 12 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 216-221 | Заполнить таблицу |  |  |
| 30 | Приготовление ржаного теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.224-237 | Зачертить схему |  |  |
| 31 | Способы приготовления теста для заварных видов теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 237-243 | Заполнить таблицу |  |  |
| 32 | Практическое занятие № 13 Оценка качества и физико-химических показателей закваски и ржаного теста при замесе  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.229-235 |  |  |  |
| 33 | Практическое занятие № 14 Определение готовности теста в процессе созревания | 1 | Урок применения полученных знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр. 245-246 |  |  |  |
| 34 | Практическое занятие № 15 Определение физико-химических показателей пшеничного и ржаного теста | 1 | Урок контроля знаний и умений | Т.Б.ЦыгановаСтр.197-244 | Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 35 | Организация производства и правила работы в тестоприготовительном отделении | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.246-249 | Подготовка к зачету |  |  |
| 36 | Контрольная работа | 1 | Урок контроля |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | 36 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №502** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий** | **64** |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1. Технологический процесс приготовления различных видов теста в кондитерских цехах** | **64** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста** | **30** |  |  |  |  |  |
| 1 | Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкисстр.4-6 |  |  |  |
| 2 | Организация рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба с учётом техники безопасности и охраны труда. | 1 | Урок развивающего контроля | Л.А. Радченкостр. 261-282 | Подготовка чертежей и кинематических схем оборудования |  |  |
| 3 | Приёмы безопасной эксплуатации механического оборудования при приготовлении дрожжевого теста | 1 | Комбинированный | С.В.Ермилова стр. 76-94 |  |  |  |
| 4 | Л.Р.№ 1 Изучение устройства и принципа действия оборудования и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом санитарных норм и техники безопасности | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.Ермилова стр. 59-94 |  |  |  |
| 5 | Л.Р.№ 2 Изучение устройства и принципа действия оборудования и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом санитарных норм и техники безопасности | 1 | Урок рефлексии | Л.А. Радченкостр. 261-282В.П.ЗолинСтр.56-78 |  |  |  |
| 6 | Основное сырьё. Мука и крахмал | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.6-10З.П.Матюшина5Стр. 57-60 | Подготовка презентации по темам «Определение качества и кулинарное назначение основного и вспомогательного сырья» |  |  |
| 7 | Л.Р. № 3 Определение основных качеств муки | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.6-10З.П.МатюшинаСтр. 57-60 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 8 | Характеристика сырья: сахар, мёд, патока, яичные продукты и жиры | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.10-18 |  |  |  |
| 9 | Вспомогательное кондитерское сырьё.  | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.20-27 | Составление вопросов по теме |  |  |
| 10 | Л.Р. № 4 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкисстр.4-27 |  |  |  |
| 11 |  Правила хранения сырья | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.29-32 | Заполнение таблицы |  |  |
| 12 | П.З. № 1. Определение количества муки и жидкости для теста в зависимости от влажности муки | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.29-32 |  |  |  |
| 13 | Сиропы.  | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.45-52 | Составление технологических схем приготовления сиропов |  |  |
| 14 | П.З. № 2 Расчёт сырья, необходимого для приготовления полуфабрикатов (по заданным условиям) | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.45-52 |  |  |  |
| 15 | Способы разрыхления теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.65-68 | Составление схемы определенного способа разрыхления теста ( по заданным условиям) |  |  |
| 16 | П.З. №3 Составление схемы определенного способа разрыхления теста (по заданным условиям) | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.63-68 |  |  |  |
| 17 | Классификация и виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании | 1 | комбинированный | Н.Г.БутейкисСтр. 69-72 |  |  |  |
| 18 |  Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.74-76 | Составление проблемных карт |  |  |
| 19 |  Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.76-79 | Составление технологических схем приготовления теста для блинов и оладий |  |  |
| 20 |  Процессы, происходящие при замешивании и брожении дрожжевого теста | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкисстр.69-74 | Заполнение таблицы соответствия дефекта дрожжевого теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста |  |  |
| 21 | П.З.№ 4 Расчет количества воды для замешивания теста определенной влажности | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.79-83 | Решение задач |  |  |
| 22 | Л.Р. №5 Исследование процессов, происходящих при замесе теста, брожении дрожжевого теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр. 69-74, 79-83 |  |  |  |
| 23 | П.З.№ 5 Определение готовности теста в процессе созревания | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.Ермилова Стр. 150-156 |  |  |  |
| 24 | Л.Р.№6 Изучение дефектов дрожжевого теста и причины его возникновения  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр. 69-74, 79-83 |  |  |  |
| 25 | П.З. № 6 Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкис стр.110-114 | Составление проблемных карт |  |  |
| 26 |  Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Н.Г. Бутейкисстр.83-102 | Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. |  |  |
| 27 | Л.Р.№7 Исследование дефектов дрожжевого слоеного теста и причин его возникновения  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.147-148 |  |  |  |
| 28 | Приготовление дрожжевого теста пониженной калорийности | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 276-281 | Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности |  |  |
| 29 | Л.Р. № 8 Осуществление контроля качества посредством стандартных форм и методов  | 1 | Урок развивающего контроля  | Н.Г. БутейкисСтр. 260-263 | Составление проблемных карт |  |  |
| 30 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок контроля знаний | Н.Г. Бутейкис стр.63-114 |  |  |  |
|  | **Тема 1.2** **Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек.**  | 34 |  |  |  |  |  |
| 31 | Характеристика видов бездрожжевого теста и организация технологического процесса приготовления изделий из них в кондитерском цехе. | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 116-117 |  |  |  |
| 32 | Л.Р.№9 Изучение и выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бездрожжевого теста  | 1 | Урок рефлексии | В.П.ЗолинСтр. 213-234 |  |  |  |
| 33 | Приготовление пресного и сдобного пресного теста  | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр.120-121 | Составление технологических схем приготовления изделий из сдобного теста |  |  |
| 34 | П.З. № 7 Расчет рецептуры приготовления сдобного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.165-171 |  |  |  |
| 35 | Приготовление вафельного теста  | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 129-130 | Подготовка презентации «Венские вафли» |  |  |
| 36 | П.З. № 8 Составление технологических схем приготовления вафельного теста  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.129-131 |  |  |  |
| 37 | П.З. № 9 Определение физико-химических показателей сдобного и вафельного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.129-131 | Подготовка презентации «Русские пряники»Оформление отчета |  |  |
| 38 | Приготовление пряничного теста сырцовым способом | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.131-133 | Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного теста с различными наполнителями |  |  |
| 39 | Приготовление пряничного теста заварным способом | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.183-190 | Заполнение таблицы соответствия дефекта пряничного теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста |  |  |
| 40 | Приготовление медового теста для пирожных и тортов | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.183-190 |  |  |  |
| 41 | П.З.№10 Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.134-139 | Подготовить вопросы |  |  |
| 42 | П.З. №11 Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного теста с различными наполнителями | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.248-251 |  |  |  |
| 43 | Л.Р. №10 Исследование и выявление дефектов пряничного теста и причин его возникновения  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.195-197 |  |  |  |
| 44 | Приготовление песочного теста  | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.139-140 | Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста с различными наполнителями |  |  |
| 45 | П.З.№ 12 Расчет производственной рецептуры для приготовления печенья | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.140-145 |  |  |  |
| 46 | П.З. №13 Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста с различными наполнителями | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.183-195 |  |  |  |
| 47 | Технология приготовления полуфабрикатов пониженной калорийности  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.243-245 |  |  |  |
| 48 | П.З. № 14 Расчёт необходимого сырья для приготовления изделия из песочного теста (по заданным условиям) | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.183-215 | Подготовить презентацию на тему «Птифуры» |  |  |
| 49 | Приготовление бисквитного теста (основной способ и «буше») | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 147-151 | Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста с различными наполнителям |  |  |
| 50 | Приготовление бисквитного теста (масляный бисквит) | 1 | комбинированный | Н.Г. БарановскийСтр. 127-131 |  |  |  |
| 51 | П.З. №15 Составление технологических схем приготовления бисквитного теста с различными наполнителями | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкис147-150, 242-243 | Подготовить вопросы |  |  |
| 52 | Л.Р. № 11 Определение физико-химических показателей бисквитного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр.147-156 |  |  |  |
| 53 | П.З.№ 16 Составление технологических карт приготовления теста для кексов | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр.147-156 |  |  |  |
| 54 | П.З.№ 16 Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для кексов | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр.147-156 |  |  |  |
| 55 | Приготовление заварного теста  | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 156-160 | Заполнение таблицы недостатков и дефектов изделий из заварного теста и способов их устранения |  |  |
| 56 |  Приготовление слоеного теста  | 1 | Комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 160-163 |  |  |  |
| 57 | Л.Р. № 12 Исследование дефектов и выявление причин недостатков бисквитного, заварного и слоеного теста (по заданным условиям) | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр.160-169 |  |  |  |
| 58 | П.З. №18 Расчет рецептуры слоеного теста  | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр.160-169 |  |  |  |
| 59 | П.З. № 19 Составление технологических схем приготовления воздушного и воздушно-орехового теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр. 169-171 | Составление технологических схем приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста |  |  |
| 60 | П.З.№ 20 Определение физико-химических показателей воздушного и воздушно-орехового теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр. 169-171 |  |  |  |
| 61 |  Приготовление миндального теста  | 1 | комбинированный | Н.Г. БутейкисСтр. 172-175 | Подготовка к зачету |  |  |
| 62 |  Контрольная работа № 2 «Особенности приготовления теста на основе механического и химического рыхления» | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр. 147-175 |  |  |  |
| 63 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |
| 64 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |
|  | Итого: | 64 |  |  |  |  |  |

теория

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№ 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий** | 18 |  |  |  |  |  |
|  | ***Раздел 1 Подготовка и дозирование сырья*** | **10** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1** Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. | 5 |  |  |  |  |  |
| 1 | Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий | 1 | Урок по передаче новых знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр.11-38 | Подготовка сообщений на тему : «Сырье хлебопекарного производства» |  |  |
| 2 | Мука хлебопекарная. Виды, типы и сорта муки.  | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 | Подготовка к лабораторной работе |  |  |
| 3 | Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Дрожжи.  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 53-76 | Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси». |  |  |
| 4 | Химические разрыхлители. Поваренная соль. Вода | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.76-81 |  |  |  |
| 5 | Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Подготовить презентации на темы « Строение и химический состав зерна6пшеницы и ржи». «Качественная оценка зерна». |  |  |
|  | **Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.** | 5 |  |  |  |  |  |
| 6 | Последовательность и назначение отдельных технологических операций | 1 | Урок-лекция | Т.Б.ЦыгановаСтр.114-122 | Подготовка презентации на темы «Подготовка и хранение сырья» , «Характеристика основного и дополнительного сырья»Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении» |  |  |
| 7 | Прием основного и дополнительного сырья | 1 | Комбинированный с ИКТ | Т.Б.ЦыгановаСтр. 123-124 |  Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дози-ровочного отделения» Схемы «Оборудование склада БХМ» |  |  |
| 8 | Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки.  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.126-136 | Заполнение таблицы «Дефекты хлеба» |  |  |
| 9 |  Подготовка сырья к производству. Особенности организации дозирования сырья | 1 | Комбинированный с ИКТ | Т.Б.ЦыгановаСтр. 137-151 | Составление схем подготовки сырья и полуфабрикатов Подготовка к практическому занятию |  |  |
| 10 | Контрольная работа № 1 «Подготовка, хранение и дозирование сырья» | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.137-149 |  |  |  |
|  |  **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам*.*** |  |  | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Приготовление теста**  | 7 |  |  |  |  |  |
| 11 | Понятие о рецептуре | 1 | Урок лекция | Т.Б.ЦыгановаСтр.152-156 |  |  |  |
| 12 | Замес и образование теста. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.164-169 | сообщение «Приготовление теста различными способами»  |  |  |
| 13 | Брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 169-181 | Составить кроссворд Подготовка к практическим работам |  |  |
| 14 | Способы приготовления пшеничного теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 197-208, 221-224 | Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 15 | Приготовление ржаного теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.224-237 | Зачертить схему |  |  |
| 16 | Способы приготовления теста для заварных видов теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 237-243 | Заполнить таблицу |  |  |
| 17 | Организация производства и правила работы в тестоприготовительном отделении | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.246-249 | Подготовка к зачету |  |  |
| 18 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок контроля |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | 36 |  |  |  |  |  |

ЛПЗ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№ 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий** | 18 |  |  |  |  |  |
|  | ***Раздел 1 Подготовка и дозирование сырья*** | **7** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1** Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. | 4 |  |  |  |  |  |
| 1 | Л.Р.№ 1 Определение органолептической оценки различных образцов муки | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 | Заполнение таблицы |  |  |
| 2 | П.З.№ 1 Проведение активации дрожжей | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.59-76 | Подготовить презентации на темы: «Классификация хлебных растений».«Зерновые, крупяные, бобовые, масличные и эфиромасличные культуры».  |  |  |
| 3 | П.З. № 2 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Заполнение таблицы |  |  |
| 4 | П.З. № 3 Определение органолептической оценки качества дополнительного сырья | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.81-113 | Подготовка кроссворда |  |  |
|  | **Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.** | 3 |  |  |  |  |  |
| 5 | П.З.№4 Взвешивание, растворение и дозирование сырья | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.137-149, 162-164 | Подготовка и защита отчетов |  |  |
| 6 | Л.Р. № 2 Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 144-145 | Подготовка и защита отчетов |  |  |
| 7 | Л.Р. № 3 Изучение производственного цикла подготовки сырья к производству. | 1 | Урок -практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.142-143 |  Подготовка инструкции «Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении».  Подготовка к контрольной работе |  |  |
|  |  **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам*.*** | 11 |  | Т.Б.ЦыгановаСтр.38-52 |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Приготовление теста**  | 11 |  |  |  |  |  |
| 8 | П.З. № 5 «Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 156-159 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 9 | П.З. № 6 «Расчет производственной рецептуры при непрерывном способе приготовления теста» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.159-161 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 10 | П.З. № 7 «Расчет производственной рецептуры по определенным техническим инструкциям» | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 156-161 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 11 | П.З. № 8 Оценка качества опары и теста при замесе по органолептическим и физико-химическим показателям | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.169-181 |  |  |  |
| 12 | П.З. № 9 Приготовление и применение заварок | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.182-185 | кроссворд «Оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 13 | П.З. №10 Приготовление жидких дрожжей, органолептическая оценка качества  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.185-197 |  |  |  |
| 14 | Практическое занятие № 11 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.208-216 |  |  |  |
| 15 | Практическое занятие № 12 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 216-221 | Заполнить таблицу |  |  |
| 16 | Практическое занятие № 13 Оценка качества и физико-химических показателей закваски и ржаного теста при замесе  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.229-235 |  |  |  |
| 17 | Практическое занятие № 14 Определение готовности теста в процессе созревания | 1 | Урок применения полученных знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр. 245-246 |  |  |  |
| 18 | Практическое занятие № 15 Определение физико-химических показателей пшеничного и ржаного теста | 1 | Урок контроля знаний и умений | Т.Б.ЦыгановаСтр.197-244 | Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста» |  |  |
|  | **Всего:** | 36 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа № 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1. Технологический процесс приготовления различных видов теста в кондитерских цехах** | **5** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста** | 1 | Урок передачи-усвоения новых знаний | В.В.УсовСтр. 123-129 |  |  |  |
|  | Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 8-17 | Подготовка сообщений |  |  |
|  | Организация рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом техники безопасности и охраны труда | 1 | комбинированный | Стр. 8-17 |  |  |  |
|  | Приемы безопасной эксплуатации механического оборудования при приготовлении дрожжевого теста | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 20-22 |  |  |  |
|  | Основное сырье. Мука и крахмал. | 1 | Урок рефлексии | В.В.УсовСтр. 20-22 | Заполнение таблицы |  |  |
|  | Характеристика сырья: сахар, мед, патока, яичные продукты и жиры | 17 |  |  |  |  |  |
|  | Вспомогательное кондитерское сырье | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 59-60 |  |  |  |
|  | Правила хранения сырья | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 64-67 |  |  |  |
|  | Сиропы | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.УсовСтр. 68-74 | Заполнение таблицы |  |  |
|  | Помада | 1 | Урок-практикум | В.В.УсовСтр. 68-74 |  |  |  |
|  |  | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 78-80 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок-практикум | В.В.УсовСтр. 78-80 | Составление инструкции по ОТ |  |  |
|  |  | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.УсовСтр. 74-77 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок рефлексии | В.В.УсовСтр. 74-77 | Подготовка кроссворда |  |  |
|  |  | 1 | Комбинированный с ИКТ | Стр.93-105 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок рефлексии | Стр.93-105 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

ЛПЗ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа № 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1. Технологический процесс приготовления различных видов теста в кондитерских цехах** | **5** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста** | 1 | Урок передачи-усвоения новых знаний | В.В.УсовСтр. 123-129 |  |  |  |
|  | Л.Р.№1 Изучение устройства и принципа действия оборудования и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом санитарных норм и техники безопасности | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 8-17 | Подготовка сообщений |  |  |
|  | Л.Р.№2 Изучение устройства и принципа действия оборудования и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом санитарных норм и техники безопасности | 1 | комбинированный | Стр. 8-17 |  |  |  |
|  | Л.Р.№ 3 Определение основных качеств муки | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 20-22 |  |  |  |
|  | Л.Р.№ 4 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | 1 | Урок рефлексии | В.В.УсовСтр. 20-22 | Заполнение таблицы |  |  |
|  | П.З. № 1 Определение количества муки и жидкости для теста в зависимости от влажности муки | 17 |  |  |  |  |  |
|  |  | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 59-60 |  |  |  |
|  |  | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 64-67 |  |  |  |
|  |  | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.УсовСтр. 68-74 | Заполнение таблицы |  |  |
|  |  | 1 | Урок-практикум | В.В.УсовСтр. 68-74 |  |  |  |
|  |  | 1 | комбинированный | В.В.УсовСтр. 78-80 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок-практикум | В.В.УсовСтр. 78-80 | Составление инструкции по ОТ |  |  |
|  |  | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.УсовСтр. 74-77 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок рефлексии | В.В.УсовСтр. 74-77 | Подготовка кроссворда |  |  |
|  |  | 1 | Комбинированный с ИКТ | Стр.93-105 |  |  |  |
|  |  | 1 | Урок рефлексии | Стр.93-105 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |