

## Календарный учебный график

объединения «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» Год обучения – 1.  
Количество часов – 204 (2 раза в неделю: 2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Будникова Ирина Викторовна

Группа № \_\_\_\_

№ п\п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема урока теоретического занятия	К - во часов	Тема уроков практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	сентябрь		Теоретическое +Практическое	Безопасность труда и противопожарная безопасность. Изучение инструкций  Основы организации производства на ПОП	1  1	Оборудование ПОП  Организация и производства на ПОП	1  1	Каб.105	Беседа  Входное тестирование
2	сентябрь		Чат-занятие	Оборудование ПОП  Организация рабочих мест	1  1			внеаудиторное	опрос
3	сентябрь		Теоретическое	Основы физиологии питания  Основы эпидемиологии. Пищевые отравления. Профилактика  Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания  Тепловая обработка продуктов	1  1  1  1			Каб.105	Беседа
4	сентябрь		Чат-занятие	Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья  Санитарные требования к	1  1			внеаудиторное	Беседа

				хранению и реализации готовых изделий					
5	сентябрь		Теоретическое Практическое	Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	1 1	Работа со Сборником рецептур Расчёты при изготовлении изделий	2	Каб.105	Беседа
6	сентябрь		Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке Расчёты при изготовлении изделий	1 1			внеаудиторное	Беседа
7	сентябрь		Чат-занятие	Технология приготовления фаршей и начинок Замес теста и способы его разрыхления	1 1			внеаудиторное	Беседа
8	сентябрь		Практическое			Приготовление различных фаршей	4	Каб.105	Наблюдение
9	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
10	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из песочного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Практическое выполнение заданий
12			Практическое			Приготовление изделий из песочного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления	2			внеаудиторное	Беседа

				я пряничного теста и изделий из него					
14	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из пряничного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
16	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
17			Чат-занятие	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
18	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления заварного теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа
20	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из заварного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа
22	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

23	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления слоёного дрожжевого теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа
24	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
26	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из белково-воздушного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления теста для блинов	2			внеаудиторное	Беседа
28	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из блинного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления теста для оладий,	2			внеаудиторное	Беседа
30	декабрь		Практическое			Приготовление оладий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31	январь		Чат-занятие	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного пресного	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

						теста			
33			Чат-занятие	Работа со Сборником рецептур	2			внеаудиторное	
34	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного пресного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
35	январь		Чат-занятие	Технология приготовления сдобного сладкого теста на сметане и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа Тестирование
36	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного сладкого теста на сметане	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
37	январь		Чат-занятие	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
38	январь		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
39	январь		Чат-занятие	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
40	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
41			Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке Расчёты при	1			внеаудиторное	Беседа

				изготовлении изделий	1				
42	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
43			Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке  Расчёты при изготовлении изделий	1  1			внеаудиторное	Беседа
44	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
45	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур  Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
46	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
47	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур  Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
48	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
49	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур  Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
50	февраль		Практическое			Приготовление	4	Каб.105	Практическое

						изделий из дрожжевого теста			выполнение заданий
51	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур  Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
52	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
53			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
54			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
55			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
56			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
57			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
58			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
59	апрель		Чат-занятие	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема.	1  1			внеаудиторное	Беседа
60	апрель		Практическое			Приготовление	4	Каб.105	Практическое

						пирожных и тортов			выполнение заданий
61	апрель		Чат-занятие	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема.	1 1			внеаудиторное	Беседа
62	апрель		Практическое			Приготовление пирожных и тортов	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
63			Чат-занятие	Традиционная выпечка Кольского севера. История, традиции, популярные блюда	2			внеаудиторное	
64			Практическое			Приготовление блюд арктической кухни.	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
65			Чат-занятие			Консультация	2	внеаудиторное	
66			Практическое			Экскурсия	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
67			Чат-занятие			Технология проведения итоговой аттестации. Критерии оценки работ	2	внеаудиторное	
68			Практическое			Итоговая аттестация	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
			Итого:		64		140		