

## Календарный учебный график

объединения «Про100 выпечка» Год обучения – 1. Количество часов – 144 (1 раз в неделю по 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				Вводное занятие	2	Коммуникативные игры	2	Каб.105	Беседа  Собеседование
2				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
3				Посуда и инвентарь	2	Посуда и инвентарь	2	Каб.105	Беседа
4				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
5				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
6				Характеристика сырья	3	Характеристика сырья	1	Каб.105	Беседа
7				Подготовка сырья к выпечке	4			Каб.105	Беседа
8				Технология приготовления песочного теста и изделий из	1	Приготовление изделий из песочного теста.	3	Каб.105	Наблюдение

				него					
9				Технология приготовления песочного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из песочного теста.	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10						Приготовление изделий из песочного теста.	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11						Приготовление изделий из песочного теста.	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из пряничного теста.	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из бисквитного теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из бисквитного теста	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15						Приготовление изделий из бисквитного	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

						теста			
16						Приготовлен ие изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий
17				Технология приготовле ния заварного теста и изделия из него	1	Приготовлен ие изделий из заварного теста	3	Каб.105	Беседа Практическ ое выполнени е заданий
18						Приготовлен ие изделий из заварного теста	4	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий
19				Технология приготовле ния слоёного бездрожже вого теста и слоёного дрожжевог о теста и изделия из него	1	Приготовлен ие изделий из слоеного теста	3	Каб.105	Беседа Практическ ое выполнени е заданий
20						Приготовлен ие изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий
21				Технология приготовле ния теста для блинов	1	Приготовлен ие блинов	3	Каб.105	Беседа Практическ ое выполнени е заданий
22				Технология приготовле ния теста	1	Приготовлен ие оладий	3	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий

				для оладий					
23				Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	1	Приготовление изделий из сдобного пресного теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
24						Приготовление изделий из сдобного пресного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25				Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
26				Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27				Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий

28				Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29						Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
30						Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31				Национальные кондитерские изделия	1	Приготовление национальных кондитерских изделий	3	Каб.105	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32						Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
33						Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
34				Технология приготовления пирожных и тортов. Технология	1	Приготовление пирожных и тортов	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий

				приготовле ния крема.					
35						Приготовлен ие пирожных и тортов	4	Каб.105	Беседа Тестирован ие
36				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирован ие
				<b>ВСЕГО</b>	<b>37</b>		<b>107</b>		