

Календарный учебный график

объединения «Выпечка народов мира» 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 Посуда и инвентарь	2 2			Каб.105	Беседа
3				Основы санитарии и гигиены	4			Каб.105	Беседа
4				Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	2 2			Каб.105	Беседа
5				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа
6				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа

7				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа
8				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Наблюдение
9				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
16				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий

						кухни			
17				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
18				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
20				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
22				Выпечка Скандинавских стран	1	Приготовление изделий скандинавской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23				Польская выпечка	1	Приготовление изделий польской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
24				Итальянская выпечка	1	Приготовление изделий итальянской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25				Итальянская выпечка	1	Приготовление изделий итальянской	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение

						кухни			е заданий
26				Английская выпечка	1	Приготовление изделий английской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27				Английская выпечка	1	Приготовление изделий английской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
28				Немецкая выпечка	1	Приготовление изделий немецкой кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29				Немецкая выпечка	1	Приготовление изделий немецкой кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
30				Французская выпечка	1	Приготовление изделий французской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31				Французская выпечка	1	Приготовление изделий французской кухни	3	Каб.105	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32				Выпечка прибалтийских народов	1	Приготовление изделий прибалтийской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
33				Выпечка прибалтийских народов	1	Приготовление изделий прибалтийской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
34				Праздничная выпечка	1	Приготовление праздничной выпечки	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
35				Праздничная	1	Приготовление	3	Каб.105	Беседа

				ая выпечка		ие праздничной выпечки			Тестирован ие
36				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирован ие
				ВСЕГО	37		107		