|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№ 601** |
| **план** | **факт** |
|  | **ОП.05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита** | 70 |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1 Основы бухгалтерского учета** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Основные понятия и назначение бухгалтерского учета** | 6 |  |  |  |  |  |
| 1 | Предмет и объекты бухгалтерского учета. Задачи и функции бухгалтерского учета.  | 1 | Урок по передаче новых знаний | В.М.БогаченкоСтр.22-32 | Подготовка сообщений на тему : «История развития бухгалтерского учета» |  |  |
| 2 | Понятие учета и его виды. | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.73-77 | Описать виды учета для с/х производства  |  |  |
| 3 | Классификация активов предприятия. | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.78-83 | Изучение активов предприятия |  |  |
| 4 | Классификация источников финансирования деятельности предприятия. | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.85-89 |  |  |  |
| 5 | Особенности ведения бухгалтерского учета в с/х | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.89-91 | Составление глоссария |  |  |
| 6 | П.З.№ 1 Классификация хозяйственных средств | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.БогаченкоСтр. 73-83 |  |  |  |
|  | **Тема 1 .2 Система счетов бухгалтерского учета**  | **15** |  |  |  |  |  |
| 7 | Понятие и структура бухгалтерского счета.  | 1 | Урок по передаче усвоению новых знаний | В.М.Богаченко Стр.118-123 | Составить структуру бухгалтерского учета  |  |  |
| 8 |  Порядок ведения учета на активных, пассивных счетах.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.123-126 | Составление учета на пассивных и активных счетах |  |  |
| 9 | Корреспонденция счетов бухгалтерского учета.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.126-127 |  |  |  |
| 10 | План счетов бухгалтерского учета.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.127-135 | Составление оборотной ведомости по синтетическим счетам |  |  |
| 11 | Двойная запись хозяйственных операций на счетах | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.БогаченкоСтр. 132-157 |  |  |  |
| 12 | Синтетический и аналитический учет. | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.132-157 | Составление ведомости |  |  |
| 13 | П.З.№ 2 Группировка хозяйственных средств организации по составу и размещению | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.БогаченкоСтр. 127-137 |  |  |  |
| 14 | П.З. № 3 Группировка хозяйственных средств организации по источникам образования и целевому назначению | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.БогаченкоСтр. 127-137 | Составление ведомости |  |  |
| 15 | П.З.№ 4 Группировка хозяйственных средств организации по источникам образования и целевому назначению | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.БогаченкоСтр. 127-137 |  |  |  |
|  | **Тема 1 .3. Бухгалтерский баланс** | **16** |  |  |  |  |  |
| 16 | Оборотная ведомость.  | 1 | Урок по передаче усвоению новых знаний | В.М.Богаченко Стр.132-137 |  |  |  |
| 17 | П.З.№ 5 Составление бухгалтерских проводок. Составление оборотной ведомости | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.Богаченко Стр.126-127 |  |  |  |
| 18 | П.З.№ 6 Составление бухгалтерских проводок. Составление оборотной ведомости | 1 | Урок развивающего контроля | В.М.Богаченко Стр.126-127 | Составление оборотной ведомости |  |  |
| 19 |  Бухгалтерский баланс.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.96-101 |  |  |  |
| 20 | Виды бухгалтерского баланса.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.101-104 |  |  |  |
| 21 | Виды бухгалтерского баланса.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.104-110 |  |  |  |
| 22 | Влияние хоз. операций на валюту баланса.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.111-114 |  |  |  |
| 23 |  П.З. № 7 Порядок отражения хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.127-132 | Решение задач |  |  |
| 24 | П.З.№ 8Порядок отражения хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.127-132 | Решение задач |  |  |
| 25 | П.З.№ 9 Порядок отражения хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.127-132 | Решение задач |  |  |
| 26 | П.З.№ 10 Порядок отражения хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.127-132 | Решение задач |  |  |
| 27 | П.З. № 11 Регистрация хозяйственных операций . Корреспонденция счетов | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.126-129 | Решение задач |  |  |
| 28 | П.З.№ 12 Регистрация хозяйственных операций . Корреспонденция счетов | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр. 126-129 | Решение задач |  |  |
| 29 | П.З. № 13 Составление бухгалтерского баланса | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.123-159 | Решение задач |  |  |
| 30 | П.З. № 14 Составление бухгалтерского баланса | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.123-159 | Решение задач |  |  |
| 31 | П.З. № 15 Составление бухгалтерского баланса | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.123-159 | Решение задач |  |  |
|  | Тема 1.4. Метод ведения бухгалтерского учета | 9 |  |  | Решение задач |  |  |
| 32 | Элементы метода ведения бухгалтерского учета.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.104-110 | Решение задач |  |  |
| 33 | Документация и инвентаризация.  | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.М.Богаченко Стр.241-248 | Решение задач |  |  |
| 34 | Оценка и калькуляция.  | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.248-258 | Решение задач |  |  |
| 35 | Система счетов и двойной записи. Баланс и отчетность. Учетные регистры. | 1 | комбинированный | В.М.Богаченко Стр.123, 186-192 | Решение задач |  |  |
| 36 | П.З. № 16 Заполнение типовых форм первичных документов и их оформление | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.267-294 | Решение задач |  |  |
| 37 | П.З. № 17 Заполнение типовых форм первичных документов и их оформление | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.267-294 | Решение задач |  |  |
| 38 | П.З.№ 18 Порядок проведения инвентаризации и отражение результатов в учете | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.267-294 | Решение задач |  |  |
| 39 | П.З.№ 19 Порядок проведения инвентаризации и отражение результатов в учете | 1 | Урок-практикум | В.М.Богаченко Стр.267-294 | Решение задач |  |  |
| 40 | Контрольная работа № 1 Предмет и объекты бухгалтерского учета. | 1 | Урок контроля знаний | В.М.Богаченко Стр.267-294 |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Основы налогообложения** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1 Понятие налогов, сборов и налогообложения и их****экономическая сущность** | **2** |  |  |  |  |  |
| 41 | Понятие налога, сбора. Экономическая сущность налогов.  | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.25-29 |  |  |  |
| 42 | Налоговая политика государства. | 1 | Урок комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.30-38 | Подготовка сообщения «Налоговая политика РФ» |  |  |
|  | **Тема 2.2 Основные федеральные налоги** | **3** |  |  |  |  |  |
| 43 | Основные федеральные налоги НДФЛ.НДС  | 1 | Урок лекция | Н.А.ИвановаСтр.39-43 |  |  |  |
| 44 | Основные федеральные налоги НДФЛ.НДС  | 1 | Урок комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.44-48 | Подготовка глоссария |  |  |
| 45 | Налог на прибыль организаций. | 1 | Урок комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.51-57 |  |  |  |
|  | **Тема 2.3. Основные региональные и местные налоги** | **2** |  |  |  |  |  |
| 46 | Основные региональные и местные налоги. | 1 | Урок комбинированный  | Н.А.ИвановаСтр.58-64 | Изучение местных и региональных налогов |  |  |
| 47 | Основные региональные и местные налоги. | 1 | Урок комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.64-67 |  |  |  |
|  | **Тема 2.4. Специальные налоговые режимы** | **3** |  |  |  |  |  |
| 48 | Упрощенная система налогообложения. ЕНВД. | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.67-69 | сообщение «Система налогообложения»  |  |  |
| 49 | Упрощенная система налогообложения, ЕНВД.  | 1 | Урок рефлексии | Н.А.ИвановаСтр.70-73 |  |  |  |
| 50 | Система налогообложения для с/х товаропроизводителей | 1 | Урок комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.74-77 |  |  |  |
| 51 | П.З. № 20 Основные принципы налогообложения | 1 | Урок -практикум | Н.А.ИвановаСтр.77-79 |  |  |  |
| 52 | П.З. № 21 Основные принципы налогообложения | 1 | Урок развивающего контроля | Н.А.ИвановаСтр.80-84 |  |  |  |
|  | **Тема 2.5 Страховые взносы в Пенсионный фонд РФ, Фонд соц. Страхования, Федеральный фонд обязательного медицинского страхования** | **1** |  |  |  |  |  |
| 53 | Страховые взносы. | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.85-87 |  |  |  |
|  | **Раздел 3 Основы аудита** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 4. 1 . Основы аудита** | **4** |  |  |  |  |  |
| 54 | Организация аудиторской деятельности.  | 1 | Урок по передаче усвоению новых знаний | Н.А.ИвановаСтр.112-116 | Подготовка глоссария |  |  |
| 55 | Виды аудита.  | 1 | Урок лекция | Н.А.ИвановаСтр.117-120 |  |  |  |
| 56 | Законодательная и нормативная база аудита. | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.121-129 |  |  |  |
| 57 | Права, обязанность и ответственность аудиторских организаций | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.129-132 |  |  |  |
|  | **Тема 4.2.Основные этапы проведения аудиторской проверки** | **3** |  |  |  |  |  |
| 58 | Основные формы и методы аудиторской деятельности.  | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.133-137 | Заполнение таблицы |  |  |
| 59 | Аналитические процедуры.  | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.138-142 |  |  |  |
| 60 | Технологические основы аудита. Аудиторское заключение | 1 | Урок систематизации знаний | Н.А.ИвановаСтр.143-145 |  |  |  |
|  | **Тема 4.3. Практический аудит** | **9** |  |  |  |  |  |
| 61 | Аудит операций с денежными средствами и операций в валюте, расчетов кредитов и займов. | 1 | комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.146-148 |  |  |  |
| 62 |  Аудит операций с основными средствами и нематериальными активами.  | 1 | Урок лекция | Н.А.ИвановаСтр.149-152 |  |  |  |
| 63 | П.З.№ 22 Аудит | 1 | Урок лекция | Н.А.ИвановаСтр.152-157 | Решение задач |  |  |
| 64 | П.З.№ 23 Аудит | 1 | Урок лекция | Н.А.ИвановаСтр.152-157 |  |  |  |
| 65 | Аудит долгосрочных инвестиций и финансовых вложений. Аудит операций с мпз.  | 1 | Комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.158-160 |  |  |  |
| 66 | Аудиторская проверка капитала и резервов, финансовых результатов. | 1 | Комбинированный | Н.А.ИвановаСтр.160-163 | Решение задач |  |  |
| 67 | П.З.№ 24 Аудит | 1 | Урок развивающего контроля | Н.А.ИвановаСтр.160-163 | Решение задач |  |  |
| 68 | П.З.№ 25 Аудит | 1 | Урок развивающего контроля | Н.А.ИвановаСтр.164-167 | Решение задач |  |  |
| 69 | Контрольная работа № 2 Основы налогообложения и аудита | 1 | Урок контроля знаний | Н.А.ИвановаСтр.152-167 |  |  |  |
| 70 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |  |  |  |  |

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 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |