|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №501** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий** | **108** |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел1 Выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушка сухарных изделий** | **108** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. *Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке*** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1 | Расстойка теста и ее значение, режим окончательной расстойки. | 1 | Урок открытия новых знаний | Т.Б.Цыгановастр.260-261Н.Г.БурчаковаСтр. 217-219 |  |  |  |
| 2 | Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.260-261Н.Г.БурчаковаСтр. 217-219 | Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологии разделки и расстойки теста» |  |  |
| 3 | Практическое занятие № 1 Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке | 1 |  | Т.Б.Цыгановастр.260-261Н.Г.БурчаковаСтр. 217-219 | Заполнение таблицы «Определение степени расстойки органолептическим путем» |  |  |
| 4 | Ручная и автоматизированная посадка полуфабрикатов в печь. | 1 | Комбинированный | Н.Г.БурчаковаСтр. 256-270 |  |  |  |
| 5 | Практическое занятие № 2 Загрузка полуфабрикатов в печь  | 1 | Урок развивающего контроля |  Н.Г.БурчаковаСтр. 256-270 |  |  |  |
|  | **Тема 1.2. Выпечка и отделка хлеба, хлебобулочных изделий** | 59 |  |  |  |  |  |
| 6 | Общая характеристика выпечки хлеба  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Подготовка презентации по теме «Технологический процесс выпечки хлеба» |  |  |
| 7 | Процессы, происходящие в тесте при выпечке.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 8 | Процессы, происходящие в тесте при выпечке. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Составление сообщения «Процессы, происходящие при выпечке» |  |  |
| 9 | Факторы, влияющие на продолжительность выпечки и температурный режим.  | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 111-114 |  |  |  |
| 10 | Режим выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.286-288 | Составление графика «Режим выпечки» |  |  |
| 11 | Практическое занятие № 3 Осуществление контроля парового и температурного режима пекарной камеры | 1 |  | Т.Б.Цыгановастр.286-288И.Ю.БурчаковаСтр. 115-116 |  |  |  |
| 12 | Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.Цыгановастр.271-273 |  |  |  |
| 13 | Формы для выпечки.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.293-297 | Заполнение таблицы |  |  |
| 14 | Организация работы в выпечном отделении.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.297-299 |  |  |  |
| 15 | Организация работы в выпечном отделении.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.288-293 |  |  |  |
| 16 | Требования техники безопасности и производственной санитарии. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.297-299 |  |  |  |
| 17 | Теплофизические основы выпечки.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.277-280 |  |  |  |
| 18 | Коллоидные процессы, происходящие при выпечке.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.280-281 |  |  |  |
| 19 | Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.281-283 |  |  |  |
| 20 | Методы определения готовности изделий при выпечке.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.285-286 |  |  |  |
| 21 | Практическое занятие № 4 Определение готовности изделий при выпечке | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.285-286 | Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима выпечки» |  |  |
| 22 | Практическое занятие № 5Разгрузка печи | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю. БурчаковаСтр.211-213 |  |  |  |
| 23 | Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. | 1 | комбинированный | И.Ю. БурчаковаСтр.211-213 | Составление проблемных карт |  |  |
| 24 |  *Технологии изготовления сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.*  | 1 | комбинированный | И.Ю. Бурчаковастр.176-179 | Подготовка сообщения на тему «Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его выхода», «Экологическая проблема хлебопекарного производства», «Производство хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения» |  |  |
| 25 | *Технологии изготовления сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.*  | 1 | комбинированный | И.Ю. Бурчаковастр.176-183 |  |  |  |
| 26 |  *Способы применения ароматических веществ*  | 1 | Урок открытия новых знаний | И.Ю. Бурчаковастр.171-173Т.Б.Цыгановастр.363-370 |  |  |  |
| 27 | Лабораторная работа № 2 Использование комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю. Бурчаковастр.173-176 |  |  |  |
| 28 | Ассортимент хлебобулочных изделий. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.389-391 | Сообщение на тему: «Витаминная ценность хлеба», «Минеральная ценность хлеба»,«Углеводы хлеба и удовлетворение потребности в них» |  |  |
| 29 | Хлеб ржаной московский. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.282-283 | Выполнение презентации «Выпечка формового хлеба», «Особенности выпечки сдобных изделий» |  |  |
| 30 | Хлеб украинский, минский, рижский, столичный. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.283-286 |  |  |  |
| 31 | Практическое занятие № 6 Составление **т**ехнологических схем приготовления хлеба | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.283-286 | Составление сообщения «Особенности выпечки формового хлеба», «Особенности выпечки булочных изделий» |  |  |
| 32 | *Характеристика рецептур с учетом прогрессивной технологии.*   | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.283-286 | Выполнение презентаций «Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба», «Тенденция развития ассортимента хлебопекарной промышленности» |  |  |
| 33 | *Производство хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения.*  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.289-292 |  |  |  |
| 34 | *Технологии диабетических сортов хлеба.*  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.408-413 | Заполнение проблемной карты «Факторы, влияющие на вкус и запах новых видов хлеба» |  |  |
| 35 | Практическое занятие № 7 Определениетехнологических режимов приготовления хлеба | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.286-293 | Заполнить таблицу «Режимы выпечки новых видов хлеба». |  |  |
| 36 | *Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям* | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю.БурчаковаСтр. 11-14 |  |  |  |
| 37 | Лабораторная работа № 5 *Определение и соблюдение при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.347-349 |  |  |  |
| 38 | Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности хлебобулочных изделий. | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.389-391 | Составление проблемных карт |  |  |
| 39 | Лабораторная работа № 6 Приготовление отделочной крошки, помады | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.389-391 |  |  |  |
| 40 | Нарезка изделий как один из способов отделки изделий, правила нарезки | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.290-293 |  |  |  |
| 41 |  Способы отделки выпеченных изделий. | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Т.Б.Цыгановастр.389-392 | Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. |  |  |
| 42 | Лабораторная работа № 7 Варианты отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.389-392 |  |  |  |
| 43 | *Творческое оформление сложных изделий хлебобулочного производства, использование подходящих для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.392-394 |  |  |  |
| 44 | Лабораторная работа № 8 *Оформление сложных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.392-394 | Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности |  |  |
| 45 | Лабораторная работа № 9 *Определение и изложение концепции, оказавшей влияниена выбор и оформление хлебобулочной продукции* | 1 | Урок развивающего контроля  | Т.Б.Цыгановастр.392-394 | Составление проблемных карт |  |  |
| 46 | Лабораторная работа № 10 *Составление портфолио на хлебобулочную продукцию* | 1 | Урок контроля знаний | Т.Б.Цыгановастр.392-394 |  |  |  |
|  | **Тема 1.3. Выпечное оборудование** | 9 |  |  |  |  |  |
| 47 | Классификация печей  | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 116-117 |  |  |  |
| 48 | Устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей тупиковых, туннельных.  | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 117-119 |  |  |  |
| 49 | Практическое занятие № 8 Изучение правил обслуживания туннельных печей | 1 | Урок развивающего контроля | С.А.АуэрманСтр. 116-117 | Составление схем «Туннельные печи», Выполнение презентаций «Туннельные печи» |  |  |
| 50 | Практическое занятие № 9 Изучение правил обслуживания тупиковых печей | 1 | Урок развивающего контроля | С.А.АуэрманСтр. 117-119 | Составление схем «Тупиковые печи» Выполнение презентаций «Тупиковые печи» |  |  |
| 51 | Устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей ротационных | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 120-127 | Составление схем «Ротационные печи», «Ярусные печи» |  |  |
| 52 | Практическое занятие № 10 Изучение правил обслуживания ротационной и ярусной печи | 1 | Урок развивающего контроля | С.А.АуэрманСтр. 120-127 |  |  |  |
| 53 | Расстойно-печные агрегаты.  | 1 | Урок развивающего контроля | С.А.АуэрманСтр. 127-129 |  |  |  |
| 54 | Правила обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.  | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 130-132 |  |  |  |
| 55 | Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности | 1 | Урок развивающего контроля | С.А.АуэрманСтр. 132-134 |  |  |  |
|  | **Тема 1.4. Методы расчетов** | 23 |  |  |  |  |  |
| 56 | Методы расчета упека, усушки хлебных изделий.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.131-133 | Решение расчетных задач |  |  |
| 57 | Практическое занятие № 11 Определение упека, усушки хлеба и хлебобулочных изделий | 1 |  | Т.Б.Цыгановастр.131-133 |  |  |  |
| 58 | Методы расчета выхода готовой продукции. Нормы потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.325-339 |  |  |  |
| 59 | Практическое занятие № 12 Расчет фактического выхода хлеба и хлебобулочных изделий |  |  | Т.Б.Цыгановастр.325-339 | Расчет сырья для производства заданного количества хлеба |  |  |
| 60 | Практическое занятие № 13Расчет экономии или перерасхода муки |  |  | Т.Б.Цыгановастр.338-339 |  |  |  |
| 61 | Практическое занятие № 14Определение выхода хлеба по сухому веществу |  |  | Т.Б.Цыгановастр.335-337 |  |  |  |
| 62 | *Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.340-342 |  |  |  |
| 63 | Практическое занятие № 15 Определение и обоснование предложения по изменениюассортимента хлебобулочной продукции | 1 |  | Т.Б.Цыгановастр.340-342 |  |  |  |
| 64 | *Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.343-345 | Заполнение таблицы потребности в сырье и материалах |  |  |
| 65 | Практическое занятие № 16 Анализ и оценка потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах |  |  | Т.Б.Цыгановастр.347-349 | Расчет трудовых ресурсов для производства хлебобулочных изделий по заданному количеству в смену. |  |  |
| 66 | Практическое занятие № 17 Оценка и наличие сырья и материалов и прогноз потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения |  |  | Т.Б.Цыгановастр.355-359 |  |  |  |
| 67 | *Правила учета и выдачи продуктов.* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.363-367 |  |  |  |
| 68 | Практическое занятие № 18 *Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.368-370 |  |  |  |
| 69 | Практическое занятие № *19 Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.368-370 |  |  |  |
| 70 | Контрольная работа № 1 Выпечка и отделка хлебобулочных изделий. | 1 | Контроль знаний | Т.Б.Цыгановастр.321-334 |  |  |  |
|  | **Тема 1.5. Бараночные и сухарные изделия** | 11 |  |  |  |  |  |
| 71 | Характеристика бараночных изделий.  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.394-395 |  |  |  |
| 72 | Практическое занятие № 20 Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных изделий»  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.394-395 |  |  |  |
| 73 | Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий, сдобных сухарей | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.394-400 |  |  |  |
| 74 | Практическое занятие №21 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий (СанПиНы)  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.Цыгановастр.400-401 | Сообщение на тему : «Из истории баранок и сушек»,  |  |  |
| 75 | Натирка теста. Отлежка. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.394-400 |  |  |  |
| 76 | Высушивание нарезанных ломтей сухарей, охлаждение сухарей. Режим выпечки бараночных изделий. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.402-408 |  |  |  |
| 77 | Способы приготовления теста для бараночных изделий. | 1 | Урок ефлексии | Т Б.Цыгановастр.402-408. |  |  |  |
| 78 | Практическое занятие №22 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий.  | 1 | Урок-практикум | Т.Б.Цыгановастр.408-409 | «Регулирование технологических процессов производства бараночных и сухарных изделий и повышения их качества» |  |  |
| 79 | Практическое занятие № 23 Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия  | 1 | Урок контроля знаний | Т Б.Цыгановастр.402-408. | Выполнение презентации «Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий» |  |  |
| 80 | Условия выпекания сухарных плит, остывание и выдержка плит, резание плит и раскладка ломтей на листы. Дефекты сухарей и бараночных изделий | 1 | комбинированный | Т Б.Цыгановастр.402-408. |  |  |  |
| 81 | Практическое занятие № 24 Выпечка сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.402-408. |  |  |  |
|  | **Тема 1.6. Качество хлеба** | 9 |  |  |  |  |  |
| 82 | Факторы, определяющие качество хлеба  | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.427-429 |  |  |  |
| 83 | Дефекты хлеба. Мероприятия по устранению дефектов хлеба. | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.421-429 |  |  |  |
| 84 | *Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.* | 1 | Урок рефлексии | Т Б.Цыгановастр.414-415. |  |  |  |
| 85 | Практическое занятие № 25 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба (ГОСТ Р), безопасность хлеба (СанПин) | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.414-418 |  |  |  |
| 86 | Практическое занятие № 26 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов хлеба | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.414-418 | Заполнение таблицы недостатков и дефектов хлеба |  |  |
| 87 | Практическое занятие № 27 Рассмотрение нормативных документов по стандартизации | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.414-418 |  |  |  |
| 88 | Практическое занятие № 28 Рассмотрение и изучение перечня государственных стандартов на основные виды хлебобулочных изделий | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.414-419 |  |  |  |
| 89 | *Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.* | 1 | Урок рефлексии | Т Б.Цыгановастр.427-440 |  |  |  |
| 90 | Практическое занятие № 29 Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | 1 | Урок развивающего контроля | Т Б.Цыгановастр.427-440 | Заполнение таблицы качества, условий и сроков хранения |  |  |
|  | Итого: | 90 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №501** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел1 Выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушка сухарных изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.2. Выпечка и отделка хлеба, хлебобулочных изделий** | 18 |  |  |  |  |  |
| 1 | Лабораторная работа № 1 Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий при выпечке. | 6 | Лабораторная работа | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Подготовка отчета |  |  |
| 2 | Лабораторная работа № 3 Выпечка сложных и мелкоштучных *хлебобулочных изделий* | 6 | Лабораторная работа | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Подготовка отчета |  |  |
| 3 | Лабораторная работа № 4 *Приготовление и презентация изделий хлебобулочного производства с элементами шоу* | 6 | Лабораторная работа | И.Ю.БурчаковаСтр. 111-114 | Подготовка отчета |  |  |
|  | Итого:  | 18 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №501** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий** | **224** |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий** | **224** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Особенности и режимы выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста.** | **95** |  |  |  |  |  |
| 1 | Организация работ в выпечном отделении кондитерского цеха | 1 | комбинированный | Г.Г.Лутошкина стр.103-119 |  |  |  |
| 2 | Оборудование для выпекания мучных кондитерских изделий, правила безопасной эксплуатации | 1 | комбинированный | Г.Г.Лутошкина стр.183-193 |  |  |  |
| 3 | Правила техники безопасности при выпекании готовой продукции | 1 | комбинированный | Г.Г.Лутошкина стр.103-119В.П.Золинстр.250-253 | **Составление инструкции** |  |  |
| 4 | Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. | 1 | Урок рефлексии | Н.Г.Бутейкисстр.102-106С.В.ЕрмиловаСтр. 147-157 |  |  |  |
| 5 | Практическое занятие №1 Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г.Бутейкисстр.102-106С.В.ЕрмиловаСтр. 147-157 |  |  |  |
| 6 | Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.97-117 | Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт |  |  |
| 7 | Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.118-123 |  |  |  |
| 8 | Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.123-133 | изготовление эскизов, муляжей |  |  |
| 9 | Выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.136-141 |  |  |  |
| 10 | Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.97-118, стр.136-138 | Выполнение рисунка «Процессы, происходящие при выпечке» |  |  |
| 11 | Практическое занятие № 2 Осуществление контроля парового и температурного режима пекарной камеры | 1 | Урок- практикум | С.Я.Ауэрманстр.102-106 |  |  |  |
| 12 | Определение готовности изделий после выпечки | 1 | Урок рефлексии | Н.Г.Бутейкисстр.97-104, стр.136-138 |  |  |  |
| 13 | Практическое занятие № 3 Определение готовности изделий при выпечке | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г.Бутейкисстр.97-104, стр.136-138 |  |  |  |
| 14 | Способы отделки изделий из дрожжевого теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.117-131, стр. 138-139 | Сообщение «Национальные кондитерские изделия» |  |  |
| 15 | Причины возникновения дефектов изделий при выпечке, способы предупреждения | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.117-118,137 | Заполнение таблицы недостатков, дефектов и способов устранения |  |  |
| 16 | Выпечка изделий из замороженных тестовых полуфабрикатов | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр.196-198 |  |  |  |
| 17 | Выпечка изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр.199 | Подготовка презентации по теме «Технологический процесс выпечки мучных кондитерских изделий» |  |  |
| 18 | Методы расчета упека мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 183-185 |  |  |  |
| 19 | Методы расчета усушки мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 183-185 |  |  |  |
| 20 | Практическое занятие № 4 Определение упека, усушки мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю.БурчаковаСтр. 183-185 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 21 | Практическое занятие № 5 Определение упека, усушки мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю.БурчаковаСтр. 183-185 |  |  |  |
| 22 | Методы расчета выхода мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста | 1 | Урок систематизации знаний | И.Ю.БурчаковаСтр. 185 |  |  |  |
| 23 | Методы расчета выхода мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста | 1 | Урок систематизации знаний | И.Ю.БурчаковаСтр. 185 |  |  |  |
| 24 | Практическое занятие № 6 Расчет выхода мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю.БурчаковаСтр. 185 | решение задач  |  |  |
| 25 | Практическое занятие № 7 Расчет выхода мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г.БутейкисСтр.117-120 | Сообщение «Новые технологии в приготовлении различных видов бездрожжевого теста, изделий из него» |  |  |
| 26 | Факторы, влияющие на упек, усушку, выход мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста | 1 | Урок рефлексии | Н.Г.БутейкисСтр.117-120 | решение задач |  |  |
| 27 | Контрольная работа «Выпечка мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста» | 1 | Урок контроля знаний  | Н.Г.БутейкисСтр.117-139 |  |  |  |
| 28 | Выпечка изделий из сдобного пресного теста | 1 | кобинированныый | И.Ю.БурчаковаСтр.192-194 | Составление схем приготовления изделий из бездрожжевого теста |  |  |
| 29 | Причины возникновения дефектов изделий при выпечке, способы предупреждения | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр. 199-206 | Заполнение таблицы недостатков, дефектов и способов устранения |  |  |
| 30 | Выпечка изделий из пряничного теста | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр. 207-213 | Составление графика «Режим выпечки» |  |  |
| 31 | Выпечка изделий из медового теста | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 195-197 | Подготовка материала по теме: «Приготовление и рецептуры коврижек, коржиков, батончиков с фруктовыми наполнителями», |  |  |
| 32 | Режим выпечки. Методы определения готовности изделий при выпечке | 1 | Урок рефлексии | С.В.ЕрмиловаСтр. 207-213 |  |  |  |
| 33 | Способы отделки после выпечки изделий из пряничного и медового теста | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 301-304 |  |  |  |
| 34 | Дефекты изделий из пряничного теста при выпечке | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр. 207-213 |  |  |  |
| 35 | Варианты отделки пряничных изделий (сувениров) | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 301-304 |  |  |  |
| 36 | Варианты отделки пряничных изделий (сувениров) | 1 | комбинированный | И.Ю.БурчаковаСтр. 301-304 | изготовление эскизов, муляжей |  |  |
| 37 | Выпечка изделий из вафельного теста. | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.160-165 | Заполнение таблицы |  |  |
| 38 | Режим выпечки и правила техники безопасности при выпекании | 1 | Урок рефлексии | Н.Г.Бутейкисстр.160-165 |  |  |  |
| 39 | Способы отделки изделий из вафельного теста  | 1 | Урок систематизации знаний | Н.Г.Бутейкисстр.126-131 | Составление схем приготовления изделий из бездрожжевого теста |  |  |
| 40 | Выпечка изделий из песочного теста | 1 | Комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.139-142 |  |  |  |
| 41 | Выпечка изделий из песочного теста | 1 | Комбинированный | С.В.Ермилова Стр. 218-228 | Составление вопросов для повторения по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него» |  |  |
| 42 | Особенности выпечки песочных полуфабрикатов (сабле, бризе, бретон) | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 264-268 | Составление инструкционно-технологических карт |  |  |
| 43 | Способы отделки изделий из песочного теста после выпечки  | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 264-268 |  |  |  |
| 44 | Выпечка кексов. | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр.228-231 | Составление схем приготовления изделий из бездрожжевого теста |  |  |
| 45 | Выпечка кексов | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 268-272 | изготовление эскизов, муляжей |  |  |
| 46 | Мелкоштучные мучные кондитерские изделия | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 305-315 | Подготовка презентации «Технологический процесс приготовления песочного печенья»,  |  |  |
| 47 | Мелкоштучные мучные кондитерские изделия | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 315-325 |  |  |  |
| 48 | Правила техники безопасности при выпекании и выборке продукции  |  | Урок рефлексии | Н.Г. БутейкисСтр.141-142 |  |  |  |
| 49 | Причины возникновения дефектов изделий при выпечке изделий из песочного теста |  | Урок рефлексии | Н.Г. БутейкисСтр.141-142 |  |  |  |
| 50 | Процессы, происходящие при выпечке изделий с химическим способом разрыхления | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. БутейкисСтр.141-142, стр.67 |  |  |  |
| 51 | Выпечка изделий из бисквитного теста, полуфабрикатов для пирожных и тортов | 1 | Урок развивающего контроля |  Н.Г. БутейкисСтр.147-156 | Самостоятельное повторение темы «Приготовление бисквитных изделий с добавками из овощей и фруктов» |  |  |
| 52 | Выпечка полуфабрикатов из тюлипного теста | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 294-295 | Составление инструкционно-технологических карт |  |  |
| 53 | Причины возникновения дефектов изделий из бисквитного теста при выпечке | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 335-337 | Заполнение таблицы недостатков и дефектов и способов устранения |  |  |
| 54 | Выпечка изделий из слоеного теста | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 287-292 | Подготовка презентации «Технологический процесс приготовления кулебяки и курника» |  |  |
| 55 | Причины возникновения дефектов изделий из слоеного теста при выпечке | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 292-293 | Составление вопросов для повторения по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него» |  |  |
| 56 | Выпечка изделий из заварного теста | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 277-279 | Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт |  |  |
| 57 | Причины возникновения дефектов изделий из заварного теста при выпечке | 1 | Урок рефлексии | И.Ю.Бурчакова Стр. 278-279 |  |  |  |
| 58 | Процессы, происходящие при выпечке изделий с механическим способом разрыхления | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 278-279 |  |  |  |
| 59 | Варианты отделки изделий после выпечки | 1 | комбинированный | И.Ю.Бурчакова Стр. 278-279 |  |  |  |
| 60 | Жарка изделий во фритюре. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.285-286 |  |  |  |
| 61 | Жарка изделий во фритюре. | 1 |  |  | Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт |  |  |
| 62 | Выпечка блинов | 1 |  |  |  |  |  |
| 63 | Выпечка блинов  | 1 |  |  |  |  |  |
| 64 | Правила техники безопасности при выпекании и жарке готовой продукции | 1 |  |  |  |  |  |
| 65 | Выпечка изделий из воздушного, воздушно-орехового теста | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.285-286 | Составление схем приготовления изделий из бездрожжевого теста |  |  |
| 66 | Выпечка изделий из миндального теста. | 1 | комбинированный |  |  |  |  |
| 67 | Дефекты, возникающие при выпечке и способы предупреждения | 1 | комбинированный |  |  |  |  |
| 68 | Контрольная работа Выпечка мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов для тортов и пирожных | 1 | Урок контроля знаний и умений |  |  |  |  |
| 69 | Выпечка крошковых полуфабрикатов | 1 | комбинированный | И.Ю. БурчаковаСтр.211-213 | Составление инструкционно-технологических карт |  |  |
| 70 | Выпечка полуфабрикатов из сахарного теста | 1 | комбинированный | И.Ю. БурчаковаСтр.211-213 | Составление проблемных карт |  |  |
| 71 |  Выпечка полуфабрикатов из сухих смесей промышленного производства. | 1 | комбинированный | И.Ю. Бурчаковастр.176-179 | Подготовка сообщения на тему «Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его выхода», «Экологическая проблема хлебопекарного производства», «Производство хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения» |  |  |
| 72 | Выпечка изделий пониженной калорийности | 1 | комбинированный | И.Ю. Бурчаковастр.176-183 |  |  |  |
| 73 | Ассортимент выпечки изделий из замороженного теста  | 1 | Урок открытия новых знаний | И.Ю. Бурчаковастр.171-173Т.Б.Цыгановастр.363-370 |  |  |  |
| 74 | Ассортимент выпечки изделий из замороженного теста  | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю. Бурчаковастр.173-176 |  |  |  |
| 75 | Приемы безопасной эксплуатации оборудования для шоковой заморозки | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.389-391 | Сообщение на тему: «Витаминная ценность хлеба», «Минеральная ценность хлеба»,«Углеводы хлеба и удовлетворение потребности в них» |  |  |
| 76 | Правила техники безопасности при выпекании и выборке готовой продукции | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.282-283 | Выполнение презентации «Выпечка формового хлеба», «Особенности выпечки сдобных изделий» |  |  |
| 77 | Выпечка теста для отделки  | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.283-286 |  |  |  |
| 78 | Контрольная работа № Выпечка мучных кондитерских изделий |  | Урок контроля знаний и умений |  |  |  |  |
| 79 | Контрольная работа № Выпечка мучных кондитерских изделий |  | Урок контроля знаний и умений |  |  |  |  |
| 80 | Методы расчета упека | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.283-286 | Составление сообщения «Особенности выпечки формового хлеба», «Особенности выпечки булочных изделий» |  |  |
| 81 | Методы расчета упека.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.283-286 | решение задач |  |  |
| 82 | Методы расчета усушки мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.289-292 |  |  |  |
| 83 | Методы расчета усушки мучных кондитерских изделий.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.286-293 | решение задач  |  |  |
| 84 | Методы расчета выхода мучных кондитерских изделий.  | 1 |  |  |  |  |  |
| 85 | Методы расчета выхода мучных кондитерских изделий.  | 1 | Урок развивающего контроля | И.Ю.БурчаковаСтр. 11-14 |  |  |  |
| 86 | Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.347-349 |  |  |  |
| 87 | Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.389-391 | Составление проблемных карт |  |  |
| 88 | Практическое занятие № 8 Расчет экономии или перерасхода муки |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач |  |  |
| 89 | Практическое занятие № 9 Расчет экономии или перерасхода муки |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач |  |  |
| 90 | *Правила составления меню, заявок на продукты* | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.Цыгановастр.389-391 |  |  |  |
| 91 | *Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в производстве мучных кондитерских изделий* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.290-293 |  |  |  |
| 92 | *Правила учета и выдачи продуктов.* | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Т.Б.Цыгановастр.389-392 | Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. |  |  |
| 93 | Практическое занятие № 10 Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям |  | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 94 | Практическое занятие № 11 Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям |  | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 95 | Контрольная работа Технологические потери и методы расчета усушки, упека, выхода изделий. | 1 | Контроль знаний, умений | Т.Б.Цыгановастр.389-392 |  |  |  |
|  | **Тема 1.2****Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов** | 8 |  | Т.Б.Цыгановастр.392-394 |  |  |  |
| 96 | Назначение отделки | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.392-394 | Самостоятельное изучение темы «Приготовление отделочных полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности» |  |  |
| 97 | Разновидности и способы отделки | 1 | Урок по передаче-усвоению |  |  |  |  |
| 98 | *Технология приготовления сиропов, помады, карамели, кандира, глазурей, желе* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.392-394 | Составление проблемных карт |  |  |
| 99 | *Технология приготовления кремов* |  | комбинированный |  | Подготовка презентаций на тему «Изготовление отделочных полуфабрикатов из мастики, марципана, карамели, шоколада» |  |  |
| 100 | *Технология приготовления мастик , марципана, грильяжа, пралине* |  | комбинированный |  | изготовление эскизов, трафаретов, муляжей, лепка растений, животных, птиц, человеческих фигурок из соленого теста, сахарной мастики |  |  |
| 101 | *Приготовление карамелизованных и засахаренных фруктов, орехов, трав, фигурного шоколада* |  | комбинированный |  |  |  |  |
| 102 | Нормы расхода отделочных полуфабрикатов |  | комбинированный |  | Подготовка дидактического материала |  |  |
| 103 | Контрольная работа № Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов |  | Урок контроля знаний  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.3.****Приготовление тортов, пирожных** | 31 |  |  |  |  |  |
| 104 | *Характеристика пирожных и тортов* |  | Урок по передаче-усвоению |  |  |  |  |
| 105 | *Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления пирожных и тортов.*  |  | комбинированный |  |  |  |  |
| 106 | *Организация рабочего места при приготовлении пирожных и тортов* |  | комбинированный |  |  |  |  |
| 107 | Практическое занятие № 11 *Изучение и использование приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления пирожных и тортов* |  | Урок практикум |  |  |  |  |
| 108 | Практическое занятие № 12 *Изучение и использование приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления пирожных и тортов* |  | Урок практикум |  |  |  |  |
| 109 | *Приготовление и оформление бисквитных и песочных пирожных* | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.392-394 | Самостоятельное изучение темы «Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий» |  |  |
| 110 | *Приготовление и оформление слоеных, заварных, воздушных пирожных* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 116-117 |  |  |  |
| 111 | Практическое занятие № 13 Расчет выхода рецептур на пирожные ( по заданию) |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач  |  |  |
| 112 | Практическое занятие № 14 Расчет выхода рецептур на пирожные ( по заданию) |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач  |  |  |
| 113 | *Приготовление и оформление бисквитных тортов* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 117-119 | Подготовка презентаций на тему «Оформление тортов кремами, шоколадом, мастикой, марципаном» по заданной тематике |  |  |
| 114 | *Приготовление и оформление песочных тортов* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 116-117 |  |  |  |
| 115 | *Приготовление и оформление слоеных и воздушных тортов* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 117-119 | Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт, решение задач |  |  |
| 116 | *Приготовление комбинированных пирожных и тортов* |  | комбинированный |  | Презентации на тему: «Приготовление чизкейков», «Приготовление лёгких обезжиренных пирожных и тортов» |  |  |
| 117 | *Способы и приемы оформления праздничных тортов* |  | комбинированный |  |  |  |  |
| 118 | *Способы и приемы оформления праздничных тортов* |  | комбинированный |  |  |  |  |
| 119 | Практическое занятие № 15 Расчет выхода рецептур на торты ( по заданию) |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач |  |  |
| 120 | *Особенности приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов.* | 1 | Урок рефлексии | С.А.АуэрманСтр. 120-127 | Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт, решение задач |  |  |
| 121 | *Особенности приготовления и оформления сложных десертов* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 127-129 | Презентация «Десерты» |  |  |
| 122 | Практическое занятие №16 *Составление калькуляции на мучные кондитерские изделия* |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач |  |  |
| 123 | Практическое занятие №17 *Составление калькуляции на мучные кондитерские изделия* |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач  |  |  |
| 124 | Практическое занятие № 18 *Составление калькуляции на мучные кондитерские изделия* |  | Урок развивающего контроля |  | решение задач  |  |  |
| 125 | *Изделия кондитерские из сахара и шоколада.* | 1 | комбинированный | С.А.АуэрманСтр. 130-132 |  |  |  |
| 126 | *Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания* | 1 | Урок рефлексии | С.А.АуэрманСтр. 132-134 |  |  |  |
| 127 | *Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.* | 1 | Урок рефлексии |  |  |  |  |
| 128 | Требования к качеству мучных кондитерских изделий | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.131-133 | Решение расчетных задач |  |  |
| 129 | Температурный режим и условия хранения мучных кондитерских изделий. Условия и сроки реализации | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.131-133 |  |  |  |
| 130 | Практическое занятие № 19 Определение требований к качеству и оценка по органолептическим показателям пирожных и тортов |  | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 131 | Лабораторная работа № 16 Оценка качества, транспортирования и хранения пирожных и тортов |  | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 132 | Стандартизация и контроль качества. | 1 | комбинированный | Т.Б.Цыгановастр.325-339 |  |  |  |
| 133 | Практическое занятие № 20 *Составление портфолио на мучные кондитерские изделия* |  | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 134 | Контрольная работа № Приготовление и оформление пирожных, тортов, сложных десертов |  | Урок контроля знаний | Т.Б.Цыгановастр.325-339 |  |  |  |
|  | Итого: | 134 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №501** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Особенности и режимы выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста.** | 24 |  |  |  |  |  |
| 1 | Лабораторная работа № 1 Приготовление изделий из дрожжевого теста. | 6 | Лабораторная работа | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Подготовка отчета |  |  |
| 2 | Лабораторная работа № 2 Приготовление изделий из дрожжевого и пресного слоеного теста | 6 | Лабораторная работа | Т.Б.Цыгановастр.277-278 | Подготовка отчета |  |  |
| 3 | Лабораторная работа № 3 Приготовление изделий из пряничного, медового теста; кексов | 6 | Лабораторная работа | И.Ю.БурчаковаСтр. 111-114 | Подготовка отчета |  |  |
| 4 | Лабораторная работа № 4 *Приготовление сложных видов печенья и птифуров* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
|  | **Тема 1.2****Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов** | 18 |  |  |  |  |  |
| 5 | Лабораторная работа № 5 *Выполнение украшений из крема, желе, фруктовой массы, помады, глазури, шоколада, карамели* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 6 | Лабораторная работа № 6 *Лепка с натуры фруктов и овощей. Лепка животных, птиц.*  | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 7 | Лабораторная работа № 7 *Лепка цветов. Лепка фигур людей* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
|  | **Тема 1.3.****Приготовление тортов, пирожных** | 48 |  |  |  |  |  |
| 8 | Лабораторная работа № 8 *Приготовление и оформление бисквитных, песочных, заварных, слоеных пирожных* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 9 | Лабораторная работа № 9 *Приготовление и оформление воздушных, миндальных пирожных, макаронс* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 10 | Лабораторная работа № 10 *Приготовление и оформление комбинированных пирожных и сложных десертов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 11 | Лабораторная работа № 11 *Приготовление и оформление бисквитных и песочных тортов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 12 | Лабораторная работа № 12 *Приготовление и оформление медовых и слоеных тортов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 13 | Лабораторная работа № 13 *Приготовление и оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов, комбинированных тортов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 14 | Лабораторная работа № 14 *Приготовление и оформление фруктовых и творожных тортов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
| 15 | *Лабораторная работа № 15 Приготовление и оформление праздничных тортов* | 6 | Лабораторная работа |  | Подготовка отчета |  |  |
|  | Итого:  | 90 |  |  |  |  |  |