|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№ 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции**  | 36 |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий** | 21 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1. Укладка и транспортирование готовых изделий** | 21 |  |  |  |  |  |
| 1 | Сортировка выпеченных хлебобулочных изделий. Отбраковка изделий. | 1 | Урок по передаче новых знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр.300-301 | Подготовка сообщений на тему : «Контроль хлебопекарного производства» |  |  |
| 2 | Практическое занятие №1 Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.300-301 | Описать критерии оценки качества хлебопекарных изделий (по заданию преподавателя).  |  |  |
| 3 | Практическое занятие №2 Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-429 | Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции |  |  |
| 4 | Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.301-302 | Подготовка проблемных карт |  |  |
| 5 | Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий | 1 |  | Т.Б.ЦыгановаСтр.302-304 | Заполнение таблицы |  |  |
| 6 | Транспортирование готовых изделий  | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 309-311 | Заполнение таблицы  |  |  |
| 7 | Остывание и усушка хлебобулочных изделий | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.304-306 | Подготовить презентации на темы: «Организация работ в остывочном отделении».«Организация контроля качества х/б изделий».  |  |  |
| 8 | Контроль качества готовой продукции, требования к качеству. | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 | Заполнить таблицу «Условия и сроки хранения х/б продукции». |  |  |
| 9 | Практическое занятие №3 Контроль качества изделий лабораторным методом | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 |  |  |  |
| 10 | Практическое занятие №4 Контроль качества изделий лабораторным методом | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 | Подготовка к защите практических работ |  |  |
| 11 | Практическое занятие №5 Контроль качества изделий лабораторным методом | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 |  |  |  |
| 12 | Практическое занятие № 6 Отбраковка готовых изделий по массе.  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 |  |  |  |
| 13 | Практическое занятие № 7 Отбор средней пробы | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 |  |  |  |
| 14 | Практическое занятие № 8 Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.427-439 | Сообщение на тему «Биологическая защита хлеба от картофельной болезни. |  |  |
| 15 | Черствение хлебобулочной продукции и способы сохранения свежести | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.306-309 | Рассмотреть и представить возможные проблемы производства хлеба в упаковке. |  |  |
| 16 | Упаковывание хлебобулочных изделий | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.308-310 | Представить способы сохранения свежести хлеба. |  |  |
| 17 | Практическое занятие №9 Выявление сроков хранения упакованных хлебобулочных изделий и возможности переработки | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.308-310 |  |  |  |
| 18 | Практическое занятие №10 Изучение первичных документов по учету производства хлебобулочных изделий. | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 421-424 |  Сообщение «Правила возврата хлебобулочных изделий из торговой сети». |  |  |
| 19 | Практическое занятие №11 Составление сменного производственного отчета. | 1 | Урок -практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.126-136 | Заполнение таблицы «Дефекты хлеба» |  |  |
| 20 | Практическое занятие №12 Учет брака | 1 | Комбинированный с ИКТ | Т.Б.ЦыгановаСтр. 137-151 | Подготовка к контрольной работе |  |  |
| 21 | Контрольная работа по разделу 1.Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий | 1 | Урок контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.137-149, 321-424 |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций** | 15 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Технологическое оборудование, приспособления и производственный инвентарь хлебохранилищ и экспедиций. Упаковка изделий.** | 15 |  |  |  |  |  |
| 22 | Организация работ и система механизации в экспедиции, хлебохранилищах | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.425-427 |  Подготовка инструкции «Правила пожарной безопасности и охрана труда в экспедиции, хлебохранилищах ».   |  |  |
| 23 | Практическое занятие № 13 Ознакомление с системой механизации работ в хлебохранилищах и экспедициях | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.425-427 | Отбраковка готовых изделий. |  |  |
| 24 | Практическое занятие № 14 Ознакомление с системой механизации работ в хлебохранилищах и экспедициях |  | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.425-427 |  |  |  |
| 25 | Упаковывание хлебобулочных и хлебобулочных изделий. |  | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.309-311 |  |  |  |
| 26 | Виды упаковочных материалов Способы упаковки хлебобулочных изделий  | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.313-317 | Требования к упаковке и маркировки изделий |  |  |
| 27 | Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.  | 1 | Урок лекция | Т.Б.ЦыгановаСтр.317-324 |  |  |  |
| 28 | Оборудование для транспортировки и сортировки, фасовки и упаковки хлебобулочных изделий . Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.  | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 324-325Ауэрман С.Я. стр. 114-119 |  |  |  |
| 29 | Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования | 1 | Урок практикум | Т Т.Б.ЦыгановаСтр. 324-325Ауэрман С.Я. стр. 114-119 |  |  |  |
| 30 | Практическое занятие № 15 Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования | 1 | Урок - практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 324-325Ауэрман С.Я. стр. 114-119 |  |  |  |
| 31 | Практическое занятие № 16 Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования | 1 | Урок- практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 324-325Ауэрман С.Я. стр. 114-119 | Изучение неисправностей оборудования и способы их выявления  |  |  |
| 32 | Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования | 1 | Урок практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр. 324-325Ауэрман С.Я. стр. 114-119 |  |  |  |
| 33 | Практическое занятие № 17 Составление инструкций безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием хлебохранилищ и экспедиций | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.325-327 | сообщение «Приготовление теста различными способами»  |  |  |
| 34 | Практическое занятие № 18 Упаковка готовой хлебопекарной продукции различными способами . | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 327-331 |  Подготовка к зачету |  |  |
| 35 | Контрольная работа по теме «Упаковка и транспортирование хлебобулочных изделий» | 1 | Урок контроля знаний и умений | Т.Б.ЦыгановаСтр.300-324 |  |  |  |
| 36 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок контроля |  |  |  |  |
|  | Всего: | 36 |  |  |  |  |  |

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