|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа** **№ 502** |
| **план** | **факт** |
|  | **МДК 03. 01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок** | 36 |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 1.Разделка теста для хлебобулочных изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | Тема 1.1.Разделка теста для хлебобулочных и сдобных изделий. | 7 |  |  |  |  |  |
| 1 | Понятие разделки теста. Деление теста на куски. | 1 | Урок по передаче новых знаний | Т.Б.ЦыгановаСтр.251-253 | Подготовка сообщений на тему : «Новые направления хлебопекарного производства» |  |  |
| 2 | Значение точности деления теста. Масса тестовых заготовок.  | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.253-256 | Подготовка к практическому занятию |  |  |
| 3 | П.З.№ 1 Деление теста на куски заданной массы, придание им определенной формы | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.254-256 | Заполнение таблицы |  |  |
| 4 | П.З.№ 2 Расчет массы тестовой заготовки  | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 253-254 | Решение задач |  |  |
| 5 | Оборудование для деления теста, устройство и принцип работы, правила эксплуатации  | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.254-256 | Заполнение таблицы «Классификация тестоделительного оборудования»  |  |  |
| 6 | Л.Р. №1 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.254-256С.Я.Ауэрман стр. 67-69 | Сравнительная характеристика делительных машин со шнековым, валковым, лопастным, комбинированным нагнетателямиПодготовка сообщения «Делительные машины для предприятий малой мощности»Подготовить презентацию на тему: Деление теста, Поточно-механизированные линии по производству хлеба |  |  |
| 7 | Л.Р.№ 2 Изучение правил безопасного обслуживания дежеподъемников и тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.254-256С.Я.АуэрманСтр. 67-69 |  |  |  |
|  | Тема 1.2. Округление кусков теста | 4 |  |  |  |  |  |
| 8 | Округление кусков теста | 1 | комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.256-257 | Подготовка презентации «Устройство тестозакаточной машины», «Характеристика и типы округлителей», «Оборудование для округления кусков теста», Подготовка схемы «Оборудование для округления кусков теста» |  |  |
| 9 | Тестоокруглительные машины; устройство и принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 | Урок-комбинированный | Л.Я.АуэрманСтр.71-78 | Подготовка инструкции «Правила техники безопасности и охрана труда при эксплуатации тесторазделочного оборудования» |  |  |
| 10 | П.З.№ 3 Изучение назначения, устройства и принципа работы тестоокруглителей | 1 | Урок систематизации знаний | Л.Я.АуэрманСтр.71-78Т.Б.ЦыгановаСтр.256-257 | Подготовка к практическому занятию |  |  |
| 11 | П.З.№ 4 Изучение правил безопасного обслуживания тестоокруглителей | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 256-257Л.Я.АуэрманСтр.71-78 |  Составление кроссворда «Разделка теста» |  |  |
|  | Тема 1.3. Предварительная расстойка и формование и окончательная расстойка тестовых заготовок; отделка поверхности | 21 |  |  |  |  |  |
| 12 | Предварительная расстойка и формование тестовой заготовки: ассортимент продукции, характеристика, назначение технологической операции. Дефекты при формовании | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.257-260 | Оформление рефератов: «Ассортимент хлебобулочных изделий», «Расстойно-печные агрегаты»Презентация «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий», «Оборудование для расстойки теста» |  |  |
| 13 |  Тестозакаточные машины и тестоформовочные машины, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, санитарные требования | 1 | Комбинированный с ИКТ | Л.Я.АуэрманСтр. 78-88 |  |  |  |
| 14 | Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр.257-260 | Схемы, кроссворд «Оборудование для разделки теста» |  |  |
| 15 | Окончательная расстойка тестовых заготовок. Технологические режимы расстойки и их регулирование | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 260-261 |  |  |  |
| 16 | Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки полуфабрикатов | 1 | Урок -комбинированный | Л.Я.АуэрманСтр. 92-107 |  Подготовка инструкции «Правила безопасности при эксплуатации» |  |  |
| 17 | Л.Р.№ 3 Изучение оборудования для разделки, формования и расстойки тестовых заготовок, безопасная эксплуатация | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 256-257Л.Я.АуэрманСтр.71-78 | Подготовка презентации «Оборудование для разделки теста» |  |  |
| 18 | Л.Р.№ 4 Изучение оборудования для разделки, формования и расстойки тестовых заготовок, безопасная эксплуатация | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 256-257Л.Я.АуэрманСтр.71-78 | Подготовка презентации«Оборудование для формования тестовых заготовок и полуфабрикатов» |  |  |
| 19 | Л.Р.№ 5 Изучение оборудования для разделки, формования и расстойки тестовых заготовок, безопасная эксплуатация | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 258-257Л.Я.АуэрманСтр.71-78 | Подготовка презентации«Оборудование для формования тестовых заготовок» |  |  |
| 20 | Л.Р.№ 6 Проведение предварительной расстойки тестовых заготовок | 1 | Урок -практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.258-260 |  |  |  |
| 21 | Порядок разделки теста для формового и подового хлеба | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 263-265 | Подготовка презентации Разделка хрустящих хлебцев |  |  |
| 22 | Порядок разделки теста для булочных и сдобных изделий | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 265-268 | Выполнение расчетных задач |  |  |
| 23 | Л.Р. № 7 Разделка теста и формование хлеба, булочных и сдобных изделий | 1 | Урок рефлексии | Т.Б.ЦыгановаСтр. 263-268 |  |  |  |
| 24  | П.З.№ 5 Определение дефектов и способов их устранения при разделке хлеба и хлебобулочных изделий | 1 | Урок развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.263-268 | Заполнение отчетов, подготовка к защите |  |  |
| 25 | Разделка замороженных полуфабрикатов | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр. 271-273 | Сообщение «Современное оборудование для разделки, формовки и расстойки изделий из теста» |  |  |
| 26 | П.З.№ 6 Разделка полуфабрикатов из замороженного теста | 1 | Урок комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.271-273 |  |  |  |
| 27 | Особенности разделки слоеных изделий.Рецептуры приготовление смазки и приемы отделки поверхности полуфабрикатов | 1 | Урок-комбинированный | Т.Б.ЦыгановаСтр.268-271 |  |  |  |
| 28 | П.З.№ 7 Изучение вариантов ручной разделки теста и формование тестовых заготовок для слоеных изделий | 1 | Урок-развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.268-271 |  |  |  |
| 29 | П.З.№ 8 Составление ТТК и аппаратурно-технологической схемы для хлеба, булочных изделий (по заданию) | 1 | Урок-развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 252-271 | Составление схем приготовления пшеничного хлеба |  |  |
| 30 | П.З.№ 9 Изучение правил и требований к укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы | 1 | Урок-развивающего контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.273-278 | Составление аппаратурно-технологической схемы по процессу разделки соломки |  |  |
| 31 | П.З.№ 10 Осуществление контроля качества окончательной расстойки полуфабрикатов | 1 | Урок систематизации и обобщения знаний и умений | Т.Б.ЦыгановаСтр. 260-274 | Подготовка сообщения на тему «Разделка теста для палочек хлебных» |  |  |
| 32 | П.З.№ 11 Изучение рецептур смазок и варианты отделки поверхности | 1 | Урок развивающего контоля | Т.Б.ЦыгановаСтр. 262-263 | Составление АПТ-схем приготовления |  |  |
|  | Тема 1.4. Разделка теста для бараночных и сухарных изделий | 3 |  |  |  |  |  |
| 33 | Технологические приемы приготовления полуфабрикатов бараночных изделий и сухарных плит | 1 | Урок-практикум | Т.Б.ЦыгановаСтр.229-235 |  |  |  |
| 34 | Машины для формовки бараночных изделий | 1 | Урок контроля знаний и умений | Т.Б.ЦыгановаСтр.197-244 | Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста» |  |  |
| 35 | К.Р.№ 1 Деление теста, формование тестовых заготовок, укладка полуфабрикатов | 1 | Урок контроля | Т.Б.ЦыгановаСтр.246-249 | Подготовка к зачету |  |  |
| 36 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок контроля |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | 36 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №501** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий** | 72 |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Разделка теста для мучных кондитерских изделий** | 72 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.** | 45 |  |  |   |  |  |
| 1 | Значение разделки теста. | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.В. ЕрмиловаСтр.63-67 |  |  |  |
| 2 | Поточная линия для разделки теста.  | 1 | Урок-лекция | С. Я. АуэрманСтр. 102-104 |  |  |  |
| 3 | Правила техники безопасности при разделке теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр. 90-95С. Я. АуэрманСтр.104-106 | Сообщение История кондитерского производства. |  |  |
| 4 | Ассортимент мучных кондитерских изделий, массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр. 156-158, 188-190 |  |  |  |
| 5 | Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.156-161 |  |  |  |
| 6 | Режимы расстойки предварительной и окончательной | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.161-165 | презентация: «Способы разделки изделий из дрожжевого теста» |  |  |
| 7 | Лабораторная работа № 1Ручная разделка дрожжевого теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.165-174 |  |  |  |
| 8 | Лабораторная работа № 2 Ручная разделка дрожжевого теста  | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.175-177 | Подготовка чертежей и кинематических схем оборудования |  |  |
| 9 | Лабораторная работа № 3 Ручная разделка дрожжевого теста  | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. 177-186 |  |  |  |
| 10 | Разделка сдобного теста | 1 | Урок-практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.199-206 |  |  |  |
| 11 | Лабораторная работа № 4 Ручная разделка сдобного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. 199-206 |  |  |  |
| 12 | Разделка бисквитного теста. Разделка воздушного теста | 1 | Комбинированный | С.В.Ермилова стр. 213-218 | Презентация «Миндальное тесто, полуфабрикаты и изделия из него» |  |  |
| 13 | Лабораторная работа № 5 Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката | 1 | Урок- практикум | С.В.Ермилова стр. 232-242 |  |  |  |
| 14 | Лабораторная работа № 6 Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.232-242 |  |  |  |
| 15 | Лабораторная работа № 7 Разделка воздушного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.213-218 |  |  |  |
| 16 | Разделка заварного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.242-247 |  |  |  |
| 17 | Лабораторная работа № 8 Ручная разделка заварного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.242-247 |  |  |  |
| 18 | Лабораторная работа № 9 Механическая разделка заварного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.242-247 | Подготовка презентации по теме «Технологическая линия Нагема» |  |  |
| 19 | Разделка пряничного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.207-213 |  |  |  |
| 20 | Лабораторная работа № 10 Ручная разделка пряничного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.124-129 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 21 | Лабораторная работа № 11 Ручная разделка пряничного теста | 1 | Урок- практикум | Н.Г. Бутейкисстр.124-129 |  |  |  |
| 22 | Разделка песочного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.218-224Н.Г.БутейкисСтр. 224-229 | Презентация «Птифуры» |  |  |
| 23 | Лабораторная работа № 12 Ручная разделка полуфабрикатов из песочного теста | 1 | Урок- практикум | Н.Г. Бутейкисстр.224-229 | Составление вопросов по теме |  |  |
| 24 | Лабораторная работа № 13 Ручная разделка полуфабрикатов из песочного теста | 1 | Урок развивающего контроля | С.В. ЕрмиловаСтр.218-224 |  |  |  |
| 25 | Лабораторная работа № 14 Механическая формование теста для печенья | 1 | Урок рефлексии | С.Я.Ауэрманстр.243-249 | сообщение: Виды печенья, способы формовки.  |  |  |
| 26 | Лабораторная работа № 15 Механическая формование теста для печенья | 1 | Урок развивающего контроля | С.В. ЕрмиловаСтр.227-228 |  |  |  |
| 27 | Формование теста для печенья, галет, крекеров, вафель | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.228-248 |  |  |  |
| 28 | П.З.№ 1 Составление схемы разделки галет, крекеров | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.247-249 | Сообщение Разделка теста на полуфабрикаты для национальных изделий. |  |  |
| 29 | Лабораторная работа № 16 Механическая формование теста для галет | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.239-243 | Заполнение таблицы |  |  |
| 30 | Лабораторная работа № 17 Механическая формование теста для галет | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.233-239 |  |  |  |
| 31 | Лабораторная работа № 18 Механическая формование теста крекеров | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.228-233 | Составить аппаратурно- технологическая схема производства теста для крекера |  |  |
| 32 | Лабораторная работа № 19 Механическая формование теста крекеров | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.228-233 |  |  |  |
| 33 | П.З.№ 2 Варианты и способы разделки полуфабрикатов из замороженного теста | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкис.Стр.256-258 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 34 | Разделка жидких видов теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.102-131 |  |  |  |
| 35 | Лабораторная работа № 20 Механическая формование теста для вафель | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр. 126-131С.В.Ермиловастр.195-198 | -составление проблемных карт |  |  |
| 36 | Лабораторная работа № 21 Механическая формование теста для вафель | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.29-32С.Я.Ауэрман Стр. |  |  |  |
| 37 | Разделка кексов | 1 | Комбинированный с ИКТ | Н.Г. Бутейкисстр.229-231С.Я.Ауэрман Стр. 265-267 | Презентация «Маффины и капкейки» |  |  |
| 38 | Лабораторная работа № 21 Ручная разделка теста для кексов  | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.Ермиловастр.224-227 |  |  |  |
| 39 | Разделка слоеного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.160-169 | Презентация «Изделия из слоеного теста с начинками» |  |  |
| 40 | Лабораторная работа № 23 Разделка изделий из слоеного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.160-169 |  |  |  |
| 41 | Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве пирожных и тортов | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.121-171 | Составление кроссвордов |  |  |
| 42 | Лабораторная работа № 24 Разделка полуфабрикатов для пирожных и тортов | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр. 289-291 |  |  |  |
| 43 | Дефекты изделий, возникающие при неправильной разделке теста | 1 | Урок комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.235-238 | Заполнить таблицу «Причины и устранение дефектов при замесе теста для кондитерских изделий» |  |  |
| 44 | Практическое занятие № 3 Изучение дефектов и способов их предупреждения при разделке теста и укладке полуфабрикатов | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г.БутейкисСтр. 235-238 |  |  |  |
| 45 | К.Р.№ 1 Разделка теста для мучных и кондитерских изделий | 1 | Урок контроля знаний  | Н.Г. Бутейкисстр.119-171 | Составление проблемных карт |  |  |
|  | **Тема 2.2. Оборудование для разделки кондитерского теста** | **17** |  |  |  |  |  |
| 46 | Классификация оборудования для разделки теста. Правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования. | 1 | комбинированный | В.П.ЗолинСтр.112-117С.Я.Ауэрман Стр.231-234 | Презентация «Оборудование для разделки теста». |  |  |
| 47 | Отливочные машины для отливки бисквитных масс, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.258-264 |  |  |  |
| 48 | Отливочные машины для отливки кондитерских масс, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.265-269 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 49 | Практическое занятие № 4 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.АуэрманСтр. 265-269В.П.Золин стр.117-119 |  |  |  |
| 50 | Отсадочные машины для печенья и кексов, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр.70-75С.Я.Ауэрман Стр.269-271 |  |  |  |
| 51 | Практическое занятие № 5 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр.78-81С.Я.Ауэрман Стр.271-273 |  |  |  |
| 52 | Отсадочные машины для пряников | 1 | комбинированный | С.Я.Ауэрман Стр.278-279 |  |  |  |
| 53 | Практическое занятие № 6 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.280-283 |  |  |  |
| 54 | Тестораскаточные машины, устройство, принцип безопасной эксплуатации | 1 | комбинированный | В.П.ЗолинСтр.211-214С.Я.Ауэрман Стр.284-286 |  |  |  |
| 55 | Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасного обслуживания тесторазделочного оборудования  | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр.72-78С.Я.Ауэрман Стр.278-281 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 56 | Разделка печенья на механизированной линии | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.284-287 |  |  |  |
| 57 | Практическое занятие № 8 Изучение принципа работы отсадочной машины | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.284-287 |  |  |  |
| 58 | Отсадочные машины для эклеров | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.290-293 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 59 | Практическое занятие № 9 Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.294-298 |  |  |  |
| 60 | Разделка теста для жареных дрожжевых изделий | 1 | комбинированный | С.Я.Ауэрман Стр.299-301 |  |  |  |
| 61 | Практическое занятие № 10 Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.301-309 |  |  |  |
| 62 | К.Р.№ 2 Оборудование для разделки кондитерского теста | 1 | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.3. Отделка поверхностей полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий** | 8 |  |  |  |  |  |
| 63 | Отделка поверхностей изделий из дрожжевого сдобного теста. | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.159-179 |  |  |  |
| 64 | Практическое занятие № 11 Отделка поверхностей изделий из дрожжевого сдобного теста | 1 | Урок -практикум | С.В.Ермилова стр.159-179 |  |  |  |
| 65 | Отделка поверхностей различных видов печенья и пряничных изделий | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.273-278 |  |  |  |
| 66 | Практическое занятие № 12 Отделка поверхностей различных видов печенья и пряничных изделий | 1 | Урок-практикум | С.В.Ермилова стр.273-278 |  |  |  |
| 67 |  Отделка различных кексов, ромовых баб | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.309-312 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 68 | Отделка бисквитных рулетов | 1 | Урок рефлексии | С.В.Ермилова стр.232-239 |  |  |  |
| 69 | Отделка поверхностей изделий из заварного и слоеного теста. | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.252-258, 218-233 | Подготовка презентации Использование криотехнологий для отделки поврхностей |  |  |
| 70 | К.Р. № 3 Отделка поверхностей полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок контроля знаний | С.В.Ермилова стр.158-278 |  |  |  |
| 71 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |
| 72 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №502** |
| **план** | **Факт** |
|  | **МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Разделка теста для мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.** |  |  |  |   |  |  |
| 1 | Значение разделки теста. | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.В. ЕрмиловаСтр.63-67 |  |  |  |
| 2 | Поточная линия для разделки теста.  | 1 | Урок-лекция | С. Я. АуэрманСтр. 102-104 |  |  |  |
| 3 | Правила техники безопасности при разделке теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр. 90-95С. Я. АуэрманСтр.104-106 | Сообщение История кондитерского производства. |  |  |
| 4 | Ассортимент мучных кондитерских изделий, массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр. 156-158, 188-190 |  |  |  |
| 5 | Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.156-161 |  |  |  |
| 6 | Режимы расстойки предварительной и окончательной | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.161-165 | презентация: «Способы разделки изделий из дрожжевого теста» |  |  |
| 7 | Лабораторная работа № 1Ручная разделка дрожжевого теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.165-174 |  |  |  |
| 8 | Лабораторная работа № 2 Ручная разделка дрожжевого теста  | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.175-177 | Подготовка чертежей и кинематических схем оборудования |  |  |
| 9 | Лабораторная работа № 3 Ручная разделка дрожжевого теста  | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. 177-186 |  |  |  |
| 10 | Разделка сдобного теста | 1 | Урок-практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.199-206 |  |  |  |
| 11 | Лабораторная работа № 4 Ручная разделка сдобного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. 199-206 |  |  |  |
| 12 | Разделка бисквитного теста. Разделка воздушного теста | 1 | Комбинированный | С.В.Ермилова стр. 213-218, | Презентация «Миндальное тесто, полуфабрикаты и изделия из него» |  |  |
| 13 | Лабораторная работа № 5 Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката | 1 | Урок- практикум | С.В.Ермилова стр. 59-94 |  |  |  |
| 14 | Лабораторная работа № 6 Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. |  |  |  |
| 15 | Лабораторная работа № 7 Разделка воздушного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.213-218 |  |  |  |
| 16 | Разделка заварного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр. |  |  |  |
| 17 | Лабораторная работа № 8 Ручная разделка заварного теста | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр. |  |  |  |
| 18 | Лабораторная работа № 9 Механическая разделка заварного теста | 1 | Урок- практикум | Н.Г. Бутейкисстр.6-10С.В. ЕрмиловаСтр. | Подготовка презентации по теме «Технологическая линия Нагема» |  |  |
| 19 | Разделка пряничного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.207-213 |  |  |  |
| 20 | Лабораторная работа № 10 Ручная разделка пряничного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.124-129 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 21 | Лабораторная работа № 11 Ручная разделка пряничного теста | 1 | Урок- практикум | Н.Г. Бутейкисстр.124-129 |  |  |  |
| 22 | Разделка песочного теста | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.218-224Н.Г.БутейкисСтр. 224-229 | Презентация «Птифуры» |  |  |
| 23 | Лабораторная работа № 12 Ручная разделка полуфабрикатов из песочного теста | 1 | Урок- практикум | Н.Г. Бутейкисстр.224-229 | Составление вопросов по теме |  |  |
| 24 | Лабораторная работа № 13 Ручная разделка полуфабрикатов из песочного теста | 1 | Урок развивающего контроля | С.В. ЕрмиловаСтр.218-224 |  |  |  |
| 25 | Лабораторная работа № 14 Механическая формование теста для печенья | 1 | Урок рефлексии | С.Я.Ауэрманстр.243-249 | сообщение: Виды печенья, способы формовки.  |  |  |
| 26 | Лабораторная работа № 15 Механическая формование теста для печенья | 1 | Урок развивающего контроля | С.В. ЕрмиловаСтр.227-228 |  |  |  |
| 27 | Формование теста для печенья, галет, крекеров, вафель | 1 | комбинированный | С.В. ЕрмиловаСтр.228-248 |  |  |  |
| 28 | П.З.№ 1 Составление схемы разделки галет, крекеров | 1 | Урок- практикум | С.В. ЕрмиловаСтр.247-249 | Сообщение Разделка теста на полуфабрикаты для национальных изделий. |  |  |
| 29 | Лабораторная работа № 16 Механическая формование теста для галет | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.239-243 | Заполнение таблицы |  |  |
| 30 | Лабораторная работа № 17 Механическая формование теста для галет | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.233-239 |  |  |  |
| 31 | Лабораторная работа № 18 Механическая формование теста крекеров | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.228-233 | Составить аппаратурно- технологическая схема производства теста для крекера |  |  |
| 32 | Лабораторная работа № 19 Механическая формование теста крекеров | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.228-233 |  |  |  |
| 33 | П.З.№ 2 Варианты и способы разделки полуфабрикатов из замороженного теста | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкис.Стр.256-258 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 34 | Разделка жидких видов теста | 1 | комбинированный | Н.Г.Бутейкисстр.102-131 |  |  |  |
| 35 | Лабораторная работа № 20 Механическая формование теста для вафель | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. БутейкисСтр. 126-131С.В.Ермиловастр.195-198 | -составление проблемных карт |  |  |
| 36 | Лабораторная работа № 21 Механическая формование теста для вафель | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.29-32С.Я.Ауэрман Стр. |  |  |  |
| 37 | Разделка кексов | 1 | Комбинированный с ИКТ | Н.Г. Бутейкисстр.229-231С.Я.Ауэрман Стр. 265-267 | Презентация «Маффины и капкейки» |  |  |
| 38 | Лабораторная работа № 21 Ручная разделка теста для кексов  | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.Ермиловастр.224-227 |  |  |  |
| 39 | Разделка слоеного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.160-169 | Презентация «Изделия из слоеного теста с начинками» |  |  |
| 40 | Лабораторная работа № 23 Разделка изделий из слоеного теста | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкисстр.160-169 |  |  |  |
| 41 | Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве пирожных и тортов | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.121-171 | Составление кроссвордов |  |  |
| 42 | Лабораторная работа № 24 Разделка полуфабрикатов для пирожных и тортов | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр. 289-291 |  |  |  |
| 43 | Дефекты изделий, возникающие при неправильной разделке теста | 1 | Урок комбинированный | Н.Г. Бутейкисстр.235-238 | Заполнить таблицу «Причины и устранение дефектов при замесе теста для кондитерских изделий» |  |  |
| 44 | Практическое занятие № 3 Изучение дефектов и способов их предупреждения при разделке теста и укладке полуфабрикатов | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г.БутейкисСтр. 235-238 |  |  |  |
| 45 | К.Р.№ 1 Разделка теста для мучных и кондитерских изделий | 1 | Урок контроля знаний  | Н.Г. Бутейкисстр.119-171 | Составление проблемных карт |  |  |
|  | **Тема 2.2. Оборудование для разделки кондитерского теста** | **17** |  |  |  |  |  |
| 46 | Классификация оборудования для разделки теста. Правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования. | 1 | комбинированный | В.П.ЗолинСтр.112-117С.Я.Ауэрман Стр.231-234 | Презентация «Оборудование для разделки теста». |  |  |
| 47 | Отливочные машины для отливки бисквитных масс, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.258-264 |  |  |  |
| 48 | Отливочные машины для отливки кондитерских масс, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.265-269 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 49 | Практическое занятие № 4 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.АуэрманСтр. 265-269В.П.Золин стр.117-119 |  |  |  |
| 50 | Отсадочные машины для печенья и кексов, устройство, принципы безопасной эксплуатации | 1 | комбинированный | С.В.ЕрмиловаСтр.70-75С.Я.Ауэрман Стр.269-271 |  |  |  |
| 51 | Практическое занятие № 5 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр.78-81С.Я.Ауэрман Стр.271-273 |  |  |  |
| 52 | Отсадочные машины для пряников | 1 | комбинированный | С.Я.Ауэрман Стр.278-279 |  |  |  |
| 53 | Практическое занятие № 6 Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного оборудования | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.280-283 |  |  |  |
| 54 | Тестораскаточные машины, устройство, принцип безопасной эксплуатации | 1 | комбинированный | В.П.ЗолинСтр.211-214С.Я.Ауэрман Стр.284-286 |  |  |  |
| 55 | Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасного обслуживания тесторазделочного оборудования  | 1 | Урок развивающего контроля | С.В.ЕрмиловаСтр.72-78С.Я.Ауэрман Стр.278-281 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 56 | Разделка печенья на механизированной линии | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.284-287 |  |  |  |
| 57 | Практическое занятие № 8 Изучение принципа работы отсадочной машины | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.284-287 |  |  |  |
| 58 | Отсадочные машины для эклеров | 1 | Урок по передаче-усвоению | С.Я.Ауэрман Стр.290-293 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 59 | Практическое занятие № 9 Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.294-298 |  |  |  |
| 60 | Разделка теста для жареных дрожжевых изделий | 1 | комбинированный | С.Я.Ауэрман Стр.299-301 |  |  |  |
| 61 | Практическое занятие № 10 Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок развивающего контроля | С.Я.Ауэрман Стр.301-309 |  |  |  |
| 62 | К.Р.№ 2 Оборудование для разделки кондитерского теста | 1 | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.3. Отделка поверхностей полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий** | 8 |  |  |  |  |  |
| 63 | Отделка поверхностей изделий из дрожжевого сдобного теста. | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.159-179 |  |  |  |
| 64 | Практическое занятие № 11 Отделка поверхностей изделий из дрожжевого сдобного теста | 1 | Урок -практикум | С.В.Ермилова стр.159-179 |  |  |  |
| 65 | Отделка поверхностей различных видов печенья и пряничных изделий | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.273-278 |  |  |  |
| 66 | Практическое занятие № 12 Отделка поверхностей различных видов печенья и пряничных изделий | 1 | Урок-практикум | С.В.Ермилова стр.273-278 |  |  |  |
| 67 |  Отделка различных кексов, ромовых баб | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.309-312 | подготовка дидактического материала |  |  |
| 68 | Отделка бисквитных рулетов | 1 | Урок рефлексии | С.В.Ермилова стр.232-239 |  |  |  |
| 69 | Отделка поверхностей изделий из заварного и слоеного теста. | 1 | комбинированный | С.В.Ермилова стр.252-258, 218-233 | Подготовка презентации Использование криотехнологий для отделки поврхностей |  |  |
| 70 | К.Р. № 3 Отделка поверхностей полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий | 1 | Урок контроля знаний | С.В.Ермилова стр.158-278 |  |  |  |
| 71 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |
| 72 | Дифференцированный зачет | 1 | Урок зачет |  |  |  |  |