|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа № 601** | |
| **план** | **факт** |
|  | **Раздел 1. Основы принципа организации кулинарного и кондитерского производства** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1. Введение. Классификация типов предприятий общественного питания** | **5** |  |  |  |  |  |
| 1 | *Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.* *Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях питания.* | 1 | Урок передачи-усвоения новых знаний | В.В.Усов  Стр. 123-129 |  |  |  |
| 2 | Классификация и размещение предприятий общественного питания. | 1 | комбинированный | В.В.Усов  Стр. 8-17 | Подготовка сообщений |  |  |
| 3 | Характеристика типов предприятий общественного питания | 1 | комбинированный | Стр. 8-17 |  |  |  |
| 4 | Характеристика типов предприятий общественного питания | 1 | комбинированный | В.В.Усов  Стр. 20-22 |  |  |  |
| 5 | **Практическое занятие №1**Составление сводной таблицы «Классификация предприятий общественного питания» | 1 | Урок рефлексии | В.В.Усов  Стр. 20-22 | Заполнение таблицы |  |  |
|  | **Тема 1.2. Принцип организации кулинарного и кондитерского производства** | 17 |  |  |  |  |  |
| 6 | Кулинарные цехи. Ассортимент кулинарной продукции. Бракераж готовой продукции. | 1 | комбинированный | В.В.Усов  Стр. 59-60 |  |  |  |
| 7 | Характеристика цеховой структуры производства. | 1 | комбинированный | В.В.Усов  Стр. 64-67 |  |  |  |
| 8 | Организация работы овощного цеха | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.Усов  Стр. 68-74 | Заполнение таблицы |  |  |
| 9 | **Практическое занятие №2** Организация рабочего места в овощном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок-практикум | В.В.Усов  Стр. 68-74 |  |  |  |
| 10 | Организация работы рыбного цеха | 1 | комбинированный | В.В.Усов  Стр. 78-80 |  |  |  |
| 11 | **Практическое занятие №3** Организация рабочего места в рыбном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок-практикум | В.В.Усов  Стр. 78-80 | Составление инструкции по ОТ |  |  |
| 12 | Организация работы мясного цеха | 1 | Комбинированный с ИКТ | В.В.Усов  Стр. 74-77 |  |  |  |
| 13 | Практическая работа № 4 Организация рабочего места в мясном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок рефлексии | В.В.Усов  Стр. 74-77 | Подготовка кроссворда |  |  |
| 14 | Организация работы горячего цеха | 1 | Комбинированный с ИКТ | Стр.93-105 |  |  |  |
| 15 | Практическая работа № 5 Организация рабочего места в горячем цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок рефлексии | Стр.93-105 |  |  |  |
| 16 | Организация работы в холодном цехе | 1 | Комбинированный с ИКТ | Стр. 85-93 | Подготовка сообщения |  |  |
| 17 | Практическая работа № 6 Организация рабочего места в холодном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок рефлексии | Стр. 85-93 |  |  |  |
| 18 | Организация работы в кондитерском цехе | 1 | Комбинированный с ИКТ | Стр. 96-100 |  |  |  |
| 19 | Практическая работа № 7 Организация рабочего места в кондитерском цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок рефлексии | Стр. 96-100 | Подготовка презентации |  |  |
| 20 | Организация работы моечной. Организация работы раздаточной. | 1 | Комбинированный | Стр. 105-107 |  |  |  |
| 21 | Практическая работа № 8 Организация рабочего места в раздаточной. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря | 1 | Урок практикум | Стр. 105-107 |  |  |  |
| 22 | *Практическое занятие№ 9 Составление инструкции по технике безопасности и охране труда* | 1 | Урок практикум | Стр. 105-107 |  |  |  |
|  | **Тема 1.3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.** | 19 |  |  |  |  |  |
| 23 | Классификация оборудования предприятий общественного питания. | 1 | комбинированный | В.П.Золин  Стр. 7-19 |  |  |  |
| 24 | Устройство, назначение, принцип работы механического оборудования | 1 | комбинированный | В.П.Золин  Стр. 45-107 |  |  |  |
| 25 | **Практическое занятие№ 10** Ознакомление с работой картофелечисток. Правила работы, эксплуатации, санитарные требования и техника безопасности во время работы | 1 | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 45-58 |  |  |  |
| 26 | **Практическое занятие№ 11** Изучение **устройства, назначение** универсального привода, правила эксплуатации. | 1 | Урок рефлексии | В.П.Золин  Стр. 45-59 | Зачертить кинематическую схему |  |  |
| 27 | **Практическое занятие№ 12** Изучение машин для нарезки сырых и вареных овощей | 1 | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 45-59 |  |  |  |
| 28 | **Практическое занятие№ 13** Ознакомление с работой мясорубки типа МИМ-105. Порядок включения, режим работы, правила эксплуатации, безопасность труда во время работы | 1 | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 60-73 |  |  |  |
| 29 | **Практическое занятие№ 14** Изучение устройства и принципа эксплуатации фаршемешалки и мясорыхлителей. | **1** | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 60-73 |  |  |  |
| 30 | Устройство, назначение, принцип работы теплового оборудования | 1 | комбинированный | В.П.Золин  Стр. 107-140 |  |  |  |
| 31 | **Практическое занятие№ 15** Ознакомление с работой электрической сковороды СЭСМ-0,2». Правила работы, эксплуатации, санитарные требования и техника безопасности во время работы | 1 | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 107-140 | Заполнить таблицу |  |  |
| 32 | **Практическое занятие№ 16** Ознакомление с работой просеивательной машины , правила эксплуатации, безопасность труда | 1 | Урок-практикум | В.П.Золин  Стр. 160-162 |  |  |  |
| 33 | **Практическое занятие№ 17** Ознакомление с работой тестомесильной машины ТММ - 1М, правила эксплуатации, безопасность труда | 1 | Урок применения полученных знаний | В.П.Золин  Стр. 134-136 |  |  |  |
| 34 | **Практическое занятие№ 18** Ознакомление с работой взбивальной машины, правила эксплуатации, безопасность труда | 1 | Урок рефлексии | В.П.Золин  Стр. 137-140 |  |  |  |
| 35 | **Практическое занятие№ 19** Ознакомление с работой ШЖЭСМ - 2К. Правила эксплуатации. Безопасность труда | 1 | Комбинированный | В.П.Золин  Стр. 155-165 |  |  |  |
| 36 | Устройство, назначение, принцип работы холодильного оборудования | 1 | комбинированный | В.П.Золин  Стр. 217-230 |  |  |  |
| 37 | **Практическое занятие№ 20** Ознакомление с работой холодильного шкафа КХС - 2 - 6. Правила эксплуатации | 1 | Урок рефлексии | В.П.Золин  Стр. 217-230 |  |  |  |
| 38 | **Практическое занятие№ 21**Ознакомление с работой холодильного прилавка. Правила эксплуатации | 1 | Урок применения полученных знаний | В.П.Золин  Стр. 217-230 | Составление схемы работы холодильника |  |  |
| 39 | Устройство, назначение, принцип работы весового оборудования | 1 | Комбинированный | В.П.Золин  Стр. 217-230 |  |  |  |
| 40 | **Практическое занятие№ 22** Изучение принципа эксплуатации весового оборудования | 1 | Урок рефлексии | В.П.Золин  Стр. 217-230 | Подготовка к к.р |  |  |
| 41 | К.Р. № 1 Организация производственных цехов ПОП и техническое оснащение | 1 | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | 16 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1. Основы физиологии питания** | 16 |  |  |  |  |  |
| 42 | Общие понятия о физиологии питания. Обмен веществ | 1 | Урок по передаче новых знаний | З.П.Матюхина  Стр.7-21 |  |  |  |
| 43 | Пищевые вещества, их роль для организма человека. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина  Стр.7-21 | Подготовка сообщений |  |  |
| 44 | **Практическое занятие№ 23**Изучение влияния белков, жиров и углеводов для организма человека | 1 | Урок практикум | З.П.Матюхина  Стр.7-21 |  |  |  |
| 45 | **Практическое занятие№ 24** Изучение устойчивости витамина С | 1 | Урок практикум | З.П.Матюхина  Стр. 16-18 |  |  |  |
| 46 | **Практическое занятие№ 25** Классификация минеральных веществ | 1 | Урок применения полученных знаний | Стр.7-21 | Подготовка таблицы |  |  |
| 47 | Суточный расход энергии человека. Процесс пищеварения | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина  Стр.31-61 |  |  |  |
| 48 | **Практическое занятие№ 26** «Определение суточного расхода энергии человека» Составить таблицу обмена веществ подросткового населения в зависимости от массы тела, возраста, пола. | 1 | Урок применения полученных знаний | В.Н.Новоженов стр. 57-63 | Составление таблицы |  |  |
| 49 | **Практическое занятие№ 27** «Составление суточного рациона питания | 1 | Урок применения полученных знаний | З.П.Матюхина  Стр.31-61 |  |  |  |
| 50 | Понятие о ценности пищевых продуктов. Энергетическая ценность | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина  Стр.31-61 |  |  |  |
| 51 | **Практическое занятие№ 28** Расчет энергетической ценности суточного рациона питания. | 1 | Урок применения полученных знаний | З.П.Матюхина  Стр.31-61 | Решение расчетных задач |  |  |
| 52 | **Практическое занятие№ 29** Энергетическая ценность завтрака из разных продуктов | 1 | Урок применения полученных знаний | Н.А. Анфимова стр.156-177 |  |  |  |
| 53 | Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина  Стр.31-61 |  |  |  |
| 54 | Основы товароведения. Группы продовольственных товаров | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина  Стр. 3-15 |  |  |  |
| 55 | Маркировка и упаковка товаров | 1 | комбинированный | Стр. 21-26 |  |  |  |
| 56 | Общие требования к качеству сырья и продуктов. Методы оценки | 1 | комбинированный | Стр. 27-29 | Составление опорной таблицы |  |  |
| 57 | Факторы, влияющие на качество товаров. | 1 | комбинированный | Стр. 30-39 |  |  |  |
|  | **Раздел 3. Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.1. Способы тепловой обработки продуктов.** | 7 |  |  |  |  |  |
| 58 | Организация технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 106-107 |  |  |  |
| 59 | Нормативно-техническая документация на ведение технологических процессов приготовления кулинарных изделий и блюд | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 107-109 | Презентации о новых способах т.о. |  |  |
| 60 | Назначение тепловой обработки продуктов. Основные способы тепловой обработки. Варка | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 109-110 |  |  |  |
| 61 | Основные способы тепловой обработки. Жарка | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 109-110 |  |  |  |
| 62 | Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 110- 112 | Подготовка дидактического материала |  |  |
| 63 | Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 112-114 |  |  |  |
| 64 | Практическое занятие № 30 Изучение способов тепловой обработки и физико-химических изменений в продуктах при тепловой обработке | 1 | Урок применения знаний | Н.А.Анфимова  Стр. 112-114 |  |  |  |
|  | **Тема 3.2. Приготовление бульонов и супов** | 35 |  |  |  |  |  |
| 65 | Роль первых блюд в питании человека. Бульоны и отвары. | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.115-119 | Изучение тем раздела  «Приготовление бульонов и отваров» |  |  |
| 66 | Заправочные супы. Общие правила приготовления . | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.115-119 | Повторение темы «Организация работ в суповом отделении горячего цеха», «Оснащение горячего цеха**»** |  |  |
| 67 | Щи. Борщи | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 119-124 | Заполнение таблицы соответствия формы нарезки овощей для щей.  Заполнение таблицы соответствия отпуска борщей. |  |  |
| 68 | Солянки и рассольники | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 124-127 |  |  |  |
| 69 | *Практическое занятие № 31 Расчет используемого сырья для приготовления рассольников и солянок, составление калькуляционных карт* | 1 | Урок практикум | Н.А. Анфимова стр.124-127 | Сообщение «Национальные супы» |  |  |
| 70 | Супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, овощами | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.127-130 |  |  |  |
| 71 | Молочные супы | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.130-132 |  |  |  |
| 72 | *Практическое занятие № 32 Изучение технологического процесса приготовления супов для детского, лечебного и диетического питания* | 1 | Урок рефлексии | Н.А. Анфимова стр.133-135 |  |  |  |
| 73 | Пюреобразные супы | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.135-138 | Подготовка к практической работе |  |  |
| 74 | *Практическое занятие № 33Расчет необходимого количества продуктов для приготовления супов- пюре, составление калькуляционных карт* | 1 | Урок практикум | Н.А. Анфимова стр.135-138 |  |  |  |
| 75 | Прозрачные супы | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.138-140 | Составление технологических схем |  |  |
| 76 | Холодные супы . Сладкие супы | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.140-145 |  |  |  |
| 77 | *Технология приготовления супов европейской кухни.* | 1 | комбинированный | Ю.Н.Новоженов стр.234-239 |  |  |  |
| 78 | *Технология приготовления супов европейской кухни.* | 1 | комбинированный | Ю.Н.Новоженов стр.234-239 | Подготовка к практической работе |  |  |
| 79 | *Практическое занятие № 34*  *Составление технологических карт приготовления супов европейской кухни, расчет калькуляции по заданным условиям* | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова  стр.145-146 | Составление схем приготовления супов. |  |  |
| 80 | *Практическое занятие № 35 Изучение технологии приготовления холодных супов в европейской кухне* | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова  стр.145-147 | Составление схем приготовления супов. |  |  |
| 81-84 | Лабораторная работа № 1 Приготовление заправочных супов (щей и борщей) | 4 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимова  стр.119-124 | Заполнение отчета |  |  |
| 85-88 | Лабораторная работа № 2 *Приготовление супов-биски, супов- кремов европейской кухни и их презентация* | 4 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимова стр.138-142 | Заполнение отчета |  |  |
| 89-92 | Лабораторная работа № 3 *Приготовление холодных и сладких супов европейской кухни и их презентация* | 4 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимова  стр.138-142 | Заполнение отчета |  |  |
| 93-96 | Лабораторная работа № 4 *Приготовление супов для детского, лечебного и диетического питания и их презентация* | 4 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимова стр.143-146 | Расчетные задачи по калькуляционным картам |  |  |
| 97 | Лабораторная работа № 5 *Составление бракеражной карты показателей качества супов* | 1 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимова стр.143-146 |  |  |  |
| 98 | *Практическое занятие №36* *Составление портфолио на супы.* | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.147-151 |  |  |  |
| 99 | К.Р.№ 3 Супы | 1 | Контроль знаний | Н.А. Анфимова стр.147-151 |  |  |  |
|  | **Тема 3.3. Приготовление соусов** | 20 |  |  |  |  |  |
| 100 | Значение и пищевая ценность соусов  Классификация соусов | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.151-153 | Подготовка к кроссвордам, сообщение:  1.Соусы — показатель поварского искусства.  2.Пряности и приправы — новый вкус привычных блюд. |  |  |
| 101 | Технология приготовления основных красного и белого соусов и их производных | 1 | Комбинированный | Н.А. Анфимова стр.153-156 | Сообщение на тему: «Муковники» и «взвары к жаркому» — соусы старинной русской кухни. |  |  |
| 102 | Практическая работа № 37 Составление технологических схем приготовления красных и белых соусов | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.153-156 | Расчетные задачи по калькуляционным картам |  |  |
| 103 | Практическая работа № 38 Составление технологических схем приготовления белых соусов | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.153-156 |  |  |  |
| 104 | Грибные соусы. Молочные и сметанные соусы. | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.157-159 | Заполнение таблицы последовательности операций при приготовлении соусов «Роберг»и «Бешамель» |  |  |
| 105 | Практическая работа № 39 Расчет количества продуктов, необходимого для приготовления молочного соуса разной консистенции) | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.159-161 | Подготовка кроссвордов Сообщение на тему: Соусы на зарубежной кухне |  |  |
| 106 | Холодные соусы: соусы на растительном масле и на уксусе | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.162-165 | Подготовка презентации на тему соусы в стиле фьюжен, сообщение: Ароматизированный уксус. |  |  |
| 107 | Практическая работа № 40 Составление технологических схем приготовления яично-масляных соусов и масленых смесей | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.166-169 | Сообщение на тему: производные сметанных соусов |  |  |
| 108 | Сладкие соусы. | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.170-171 | Решение расчетных задач  Сообщение на тему: Его величество — МАЙОНЕЗ. |  |  |
| 109 | Практическая работа № 41 Составление таблицы соответствия соусов к блюдам | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.147-171 | Составление схем приготовления соусов |  |  |
| 110 | *Практическая работа № 42 Расчет технологической карты и калькуляции соусов по заданию* | 1 | практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.134-170 |  |  |  |
| 111-113 | *Лабораторная работа № 6 Приготовление горячих соусов европейской кухни и их презентация* | 3 | Лабораторная работа |  | Заполнение отчетов |  |  |
| 114-116 | *Лабораторная работа № 7 Приготовление холодных соусов европейской кухни и их презентация* | 3 | Лабораторная работа | Н.А. Анфимоваа стр.134-162 | Заполнение таблицы кулинарного назначения соусов  Сообщение:  1.Соусы на основе РУ [загустители РУ — пассерованная мука).  2.Соусы классической французской кухни — бешамель, велю- те, кардинал ... Что скрыто в названии?  3.Соусы к мясным блюдам.  4.Соусы к рыбным блюдам. |  |  |
| 117-119 | *Лабораторная работа № 8 Создание и испытание рецептуры соусов и их презентация* | 3 | Лабораторная работа |  | Подготовка портфолио |  |  |
|  | **Тема 3.4.Первичная обработка традиционных и экзотических видов овощей и приготовление блюд из них** | 45 |  |  |  |  |  |
| 120 | Пищевая ценность овощей и грибов. Значение овощей и грибов в питании человека. | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.8-10 |  |  |  |
| 121 | *Характеристика экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд*. | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  стр.17-19 |  |  |  |
| 122 | Обработка картофеля и корнеплодов | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.10-18 | Заполнение таблицы |  |  |
| 123 | Обработка капустных и луковых овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.19-22 | Заполнение таблицы |  |  |
| 124 | Обработка плодовых овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.22-23 | Заполнение таблицы |  |  |
| 125 | Обработка салатных, десертных овощей, зерновых, пряных | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.23-30 | Заполнение таблицы |  |  |
| 126 | Обработка грибов | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.31-33 |  |  |  |
| 127 | *Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд*. | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  стр.19-25 |  |  |  |
| 128 | Условия, сроки хранения, качественные требования к полуфабрикатам из овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.29-30 | Составление бракеражной таблицы |  |  |
| 129 | Практическое занятие №43 Решение расчетных задач с учетом таблицы «Нормы отходов овощей» | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.28-29 | Решение расчетных задач |  |  |
| 130 | Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд, их характеристика | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.196-198 |  |  |  |
| 131 | Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей. | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.194-196 | Подготовка дидактического материала |  |  |
| 132 | Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.196-198 |  |  |  |
| 133 | Варка овощей. Блюда и гарниры из отварных овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.198-202 |  |  |  |
| 134 | Практическое занятие № 44 Расчет нормы расхода продуктов в блюдах с учетом взаимозаменяемости продуктов | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.198-202 | Решение задач |  |  |
| 135 | Блюда из припущенных овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.202-203 |  |  |  |
| 136 | *Практическое занятие № 45 Расчет технологической карты и калькуляционный расчет овощных блюд ( по заданию)* | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.196-202 | Решение задач |  |  |
| 137 | Жарка овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.203-209 |  |  |  |
| 138 | *Практическое занятие № 46 Расчет технологической карты и калькуляционный расчет овощных блюд ( по заданию)* | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.203-209 | Расчет калькуляции |  |  |
| 139 | Блюда из тушеных овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.209-211 |  |  |  |
| 140 | Практическое занятие № 47 Составление технологических схем приготовления блюд из овощей | 1 | Практическое занятие | Н.А. Анфимова стр.203-211 | Составление технологических схем |  |  |
| 141 | Блюда из запеченных овощей | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.211-215 |  |  |  |
| 142 | Практическое занятие № 48 Составление технологических схем приготовления блюд из овощей | 1 | Практическое занятие | Составить технологические карты приготовления овощных блюд | Составление технологических схем |  |  |
| 143 | Блюда из грибов | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.215-216 | Подготовка сообщений |  |  |
| 144 | *Технология приготовления блюд и гарниров из экзотических и редких видов овощей и грибов* | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  Стр. 31-34 |  |  |  |
| 145 | Бракераж готовых овощных блюд. Требования к качеству. Хранение | 1 | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.216-219 |  |  |  |
| 146-149 | *Лабораторная работа №9 Подготовка и приготовление блюд из**экзотических и редких видов овощей и грибов и презентация готовых блюд* | 4 | Лабораторная работа | Е.А.Соколова  Стр. 31-34 | Заполнение отчетов |  |  |
| 150-153 | *Лабораторная работа № 10 Приготовление глазированных овощей* | 4 | Лабораторная работа | Е.А.Соколова  Стр. 31-34 | Заполнение отчетов |  |  |
| 154-157 | *Лабораторная работа № 11 Приготовление блюд из овощей детского и диетического питания* | 4 | Лабораторная работа | Е.А.Соколова  Стр. 43-45 | Заполнение отчетов |  |  |
| 158-161 | *Лабораторная работа № 12 Создание и испытание новых рецептов приготовления блюд из овощей* | 4 | Лабораторная работа | Подготовка технологических карт | Заполнение отчетов |  |  |
| 162 | *Практическое занятие № 49 Составление портфолио на блюда из овощей и грибов* | 1 | практикум |  | Подготовка портолио |  |  |
| 163 | *Практическое занятие № 50 Составление портфолио на блюда из овощей и грибов* | 1 | практикум |  | Подготовка к контрольной работе |  |  |
| 164 | К.Р.№ 4 Приготовление блюд из овощей | 1 | Контроль знаний |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего | 164 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа № 601** | |
| **план** | **факт** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.5. Приготовление блюд** и **гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.** | **25** |  |  |  |  |  |
| 1 | Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.217-219 |  |  |  |
| 2 | Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 221-223 | Подготовка сообщений |  |  |
| 3 | Специфические приемы при приготовлении блюд. | 1 | Урок передачи-усвоения новых знаний | Н.А.Анфимова  Стр.220-221, Е.А.Соколова |  |  |  |
| 4 | Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова Стр.217-219 |  |  |  |
| 5 | Варка каш | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 224-226 | Заполнение таблицы «Время варки круп и каш» |  |  |
| 6 | Блюда из каш | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.226-229 | Решение расчетных задач |  |  |
| 7 | Варка бобовых. Блюда из бобовых | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 230-232 | Составление схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий |  |  |
| 8 | Варка макаронных изделий | 1 | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 246-249 | Заполнение таблицы последовательности операций при приготовлении блюд из макаронных изделий; приготовление итальянской пасты |  |  |
| 9 | Блюда из макаронных изделий | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  Стр.217-219 | Заполнение отчета, составление ИТК с расчетами |  |  |
| 10 | Практическое занятие №51 Решение расчетных задач по привару каш, бобовых, макаронных изделий | 1 | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  Стр. 224-230 | Подготовка дидактического материала по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» |  |  |
| 11 | *Практическое занятие № 52 Расчет сырья и количества порций готовой продукции при приготовлении блюд из круп и макаронных изделий, расчет калорийности, калькуляции* | 1 | Урок-практикум | Е.А.Соколова  Стр.219-223 | Решение задач |  |  |
| 12 | *Практическое занятие № 53 Расчет сырья и количества порций готовой продукции при приготовлении блюд из круп и макаронных изделий, расчет калорийности, калькуляции* | 1 | Урок-практикум | Е.А.Соколова  Стр.220-225 | Заполнение таблицы Решение задач |  |  |
| 13 | *Практическое занятие № 54 Расчет сырья и количества порций готовой продукции при приготовлении блюд из круп и макаронных изделий, расчет калорийности, калькуляции* | 1 | Урок-практикум | Е.А.Соколова  Стр.220-225 | Решение задач |  |  |
| 14 | *Особенности приготовления блюд национальных кухонь* | 1 | комбинированный | Ю.Н.Новоженов стр. 201-212 |  |  |  |
| 15 | *Практическое занятие № 55Составление технологических схем приготовления итальянской пасты* | 1 | комбинированный | Ю.Н.Новоженов стр. 201-212 | Составление схем, решение калькуляционных задач |  |  |
| 16 | *Практическое занятие № 56 Составление технологических схем приготовления итальянской пасты* | 1 | комбинированный | Ю.Н.Новоженов стр. 201-212 | Составление схем, решение калькуляционных задач |  |  |
| 17 | *Практическое занятие №57 Составление технологических схем приготовления ризотто с презентацией блюд* | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  Стр.220-225 |  |  |  |
| 18 | *Практическое занятие №58 Составление технологических схем приготовления ризотто с презентацией блюд* | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  Стр.220-225 |  |  |  |
| 19 | Способы сервировки , варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп , бобовых, макаронных изделий | 1 | комбинированный | Е.А.Соколова  Стр.220-225 | Подготовка презентаций |  |  |
| 20 | Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд | 1 | Комбинированный | Е.А.Соколова  Стр.220-225 |  |  |  |
| 21 | *Практическая работа № 59Расчет стоимости готового блюда (по заданию)* | 1 | Практическая работа | В.И.Потапова  Стр. 68-74 | Решение задач |  |  |
| 22 | *Практическая работа № 60Расчет стоимости готового блюда (по заданию)* | 1 | Практическая работа | В.И.Потапова  Стр. 68-74 | Решение задач |  |  |
| 23 | *Практическая работа № 61 Расчет калькуляции готового блюда (по заданию)* | 1 | Урок-практикум | В.И.Потапова  Стр. 68-74 | Решение задач |  |  |
| 24 | *Практическое занятие № 62 Составление портфолио на блюда из круп, бобовых, макаронных изделий* | 1 | комбинированный | В.И.Потапова  Стр. 78-80 |  |  |  |
| 25 | К.Р. № 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий | 1 | Урок-контроль знаний |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.6. Приготовление и оформление блюд из яиц , творога, сыра, теста** | **37** |  |  |  |  |  |
| 26 | Значение в питании и пищевая ценность блюд из яиц, творога, сыра. | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 283-285 |  |  |  |
| 27 | Организация технологического процесса при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста | **1** | Комбинированный | Л.А.Радченко  Стр. 143-149, 189-212 | Подготовка презентации |  |  |
| 28 | Подготовка яиц, яичных продуктов, творога, сыра к производству | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр. 283-287 |  |  |  |
| 29 | Органолептическая оценка сырья. Ассортимент блюд из яиц | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.283-289 | Заполнение таблицы |  |  |
| 30 | Технология приготовления блюд из яиц | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.292-298 | Заполнение таблицы последовательности операций приготовления блюд из яиц |  |  |
| 31 | *Технология приготовления диетических блюд из яиц* | **1** | Урок рефлексии | Н.А.Анфимова  Стр. 294-298 | Заполнение отчета, расчет калькуляционных карт |  |  |
| 32 | *Практическое занятие №63 Составление технологических схем приготовления блюд из яиц детского и диетического питания и презентация готовых блюд* | **1** | Урок применения полученных знаний | Е.А.Соколова  Стр. 248-250 | Подготовка презентации |  |  |
| 33 | *Практическое занятие № 64 Составление технологических схем приготовления блюд из яиц детского и диетического питания и презентация готовых блюд* | **1** | Урок применения полученных знаний | Е.А.Соколова  Стр. 248-250 | Подготовка презентации |  |  |
| 34 | Технология приготовления холодных блюд из творога | **1** | комбинированный | Е.А.Соколова, стр.250-254 | Составление схем |  |  |
| 35 | *Практическое занятие №65 Составление технологических схем приготовления блюд из творога детского и диетического питания и презентация готовых блюд* | **1** | Урок применения полученных знаний | Е.А.Соколова  Стр. 248-254 |  |  |  |
| 36 | Технология приготовления горячих блюд из творога | **1** | комбинированный | Е.А.Соколова Стр. 248-254 |  |  |  |
| 37 | *Практическое занятие №66 Составление технологических схем приготовления блюд из творога детского и диетического питания и презентация готовых блюд* | **1** | Урок практикум | Е.И.Соколова  Стр. 248-250 |  |  |  |
| 38 | *Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра* | **1** | комбинированный | Е.А.Соколова,  стр. 256-258 |  |  |  |
| 39 | *Практическое занятие № 67 Составление технологических схем приготовления блюд из сыра и презентация готовых блюд* | **1** | Урок применения полученных знаний | Е.А.Соколова,  Стр. 258-260 | Подготовка презентаций |  |  |
| 40 | *Фондю. Жареные блюда из сыра* | **1** | комбинированный | Е.А.Соколова, стр. 263-269,  В.В.Усов стр.318-320 | Подготовка сообщений, презентаций |  |  |
| 41 | *Практическое занятие № 68 Составление технологических схем приготовления блюд из сыра и презентация готовых блюд* | **1** | Урок применения полученных знаний | В.В.Усов  Стр. 318-321 |  |  |  |
| 42 | Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем | **1** | комбинированный | Л.А. Радченко  стр.261-263 | Составить реферат по теме:«Пельмени и вареники и их зарубежные «родственники» |  |  |
| 43 | *Особенности приготовления национальных блюд из теста.* | **1** | комбинированный | Л.А. Радченко  стр.261-263, В.П.Золин  стр. 189-211 |  |  |  |
| 44 | *Особенности приготовления национальных блюд из теста.* | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Решение расчетных задач |  |  |
| 45 | *Практическое занятие №69 Составление технологических схем приготовления национальных мучных блюд с фаршем* | **1** | Урок применения полученных знаний | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Заполнение таблицы соответствия жидкости и муки для замеса теста для вареников, пельменей, лапши , блинчиков |  |  |
| 46 | *Практическое занятие № 70 Составление технологических схем приготовления национальных мучных блюд с фаршем* | **1** | Урок применения полученных знаний | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Заполнение отчета, решение калькуляционных карт |  |  |
| 47 | *Практическое занятие № 71 Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов для приготовления блюд из яиц и творога* | **1** | Практическая работа | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Подготовка дидактического материала по теме «Блюда из яиц и творога. Мучные блюда и гарниры» |  |  |
| 48 | *Практическое занятие № 72 Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов для приготовления блюд из яиц и творога* | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  стр.181-193  стр.283-290  стр.292-298 | Решение задач |  |  |
| 49 | *Практическое занятие № 73Расчет калорийности и стоимости блюд из яиц, творога* | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  стр.181-193  стр.283-290  стр.292-298 | Решение задач |  |  |
| 50 | *Практическое занятие №74 Расчет калорийности и стоимости блюд из яиц, творога* | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  стр.181-193  стр.283-290  стр.292-298 | Решение задач |  |  |
| 51 | Практическое занятие № 75Составление технологических схем приготовления блюд из теста, расчет сырья | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  Стр.198-201 | Составление технологических карт |  |  |
| 52 | Практическое занятие № 76 Составление технологических схем приготовления блюд из теста, расчет сырья | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  Стр.201-204 | Составление технологических карт |  |  |
| 53 | Практическое занятие № 77 Составление технологических схем приготовления блюд из теста, расчет сырья | **1** | Урок-практикум | Н.А.Анфимова  Стр.204-208 | Составление технологических карт |  |  |
| 54 | Практическое занятие № 78 Составление технологических схем приготовления блюд из теста, расчет сырья | **1** | Урок-практикум | Е.А.Соколова  Стр.178-180 | Составление технологических карт |  |  |
| 55 | Способы оформления, температурный режим подачи, виды посуды. | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.289-291 |  |  |  |
| 56 | Требование к качеству, правила подачи и проведение бракеража. | **1** | Урок рефлексии | Н.А.Анфимова  Стр.291-293 | Заполнение таблицы |  |  |
| 57 | Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения. | **1** | комбинированный | Н.А.Анфимова  Стр.293-294 |  |  |  |
| 58 | *Практическое занятие № 79 Расчет количества сырья для приготовления блюд из сыра и составление калькуляции* | **1** | Урок практикум | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Решение калькуляционных задач |  |  |
| 59 | *Практическое занятие № 80 Расчет количества сырья для приготовления блюд из сыра и составление калькуляции* | **1** | Урок практикум | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Решение калькуляционных задач |  |  |
| 60 | *Практическое занятие № 81 Расчет количества сырья для приготовления блюд из сыра и составление калькуляции* | **1** | Урок практикум | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 | Решение калькуляционных задач |  |  |
| 61 | *Практическое занятие № 82 Составление портфолио на блюда из яиц, творога, сыра* | **1** | Урок практикум | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 |  |  |  |
| 62 | К.Р. №6Приготовление и оформление блюд из яиц , творога, сыра, теста | **1** | Урок контроля знаний | Н.А.Анфимова  Стр.378-380 |  |  |  |
|  | **Тема 3.7. Первичная обработка рыбы, морепродуктов, подготовка полуфабрикатов и блюд** | **39** |  |  |  |  |  |
| 63 | Значение рыбы в питании человека | **1** | комбинированный | З. П. Матюхина стр. 120-133  Н.А. Анфимова  стр. 34-36 | Составление кроссвордов |  |  |
| 64 | Классификация рыбы и рыбного сырья | **1** | комбинированный | В.П.Золин стр. 36-41  А.С.Радченко стр. 45-49 |  |  |  |
| 65 | Органолептическая оценка и контроль качества рыбного сырья | **1** | комбинированный | В.П.Золин стр. 36-41  А.С.Радченко стр. 45-49 | Презентация «Организация работ в рыбном цеху» |  |  |
| 66 | Организация технологического процесса первичной обработки рыбы и морепродуктов. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр. 36-38 | Заполнение таблицы кулинарного назначения различных видов рыбы  Заполнение проблемной карты |  |  |
| 67 | Механическая кулинарная обработка рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр. 36-38 |  |  |  |
| 68 | Практическое занятие № 87Решение расчетных задач по определению количества отходов при механической обработке рыбы | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр. 38-43 | Заполнение таблицы: Особенности обработки различных видов рыбы в соответствии с её классификацией |  |  |
| 69 | Обработка бесчешуйчатой рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр. 38-43 | Решение задач |  |  |
| 70 | Практическое занятие № 83Решение расчетных задач по определению количества отходов при механической обработке рыбы | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр. 38-43 | Решение задач |  |  |
| 71 | Выбор методов обработки рыбы в соответствии с её классификацией. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр. 45-49 |  |  |  |
| 72 | Практическое занятие № 84 Решение расчетных задач по определению количества отходов при механической обработке рыбы | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр. 45-49 | Решение задач |  |  |
| 73 | Обработка осетровых пород рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.49-52 | Подготовка дидактического материала, презентации по теме «Приготовление полуфабрикатов из различных видов рыб.» |  |  |
| 74 | Практическое занятие № 85Решение расчетных задач по определению количества отходов при механической обработке рыбы | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.52-56, Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для жарки | Подготовка презентаций на тему «Использование различных способов приготовления полуфабрикатов из рыбы» |  |  |
| 75 | Практическое занятие № 86Решение расчетных задач по определению количества отходов при механической обработке рыбы | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.52-56, Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для жарки | Подготовка презентаций на тему «Использование различных способов приготовления полуфабрикатов из рыбы» |  |  |
| 76 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.52-56, Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для жарки | Составление таблицы рыбных полуфабрикатов и их кулинарного использования |  |  |
| 77 | Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, полуфабрикаты из нее. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.56-57 | Составление схем приготовления массы для фарширования рыбы; изучение темы: Обработка пищевых рыбных отходов и их использование |  |  |
| 78 | Требования к качеству , условия хранения рыбных полуфабрикатов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.59-60 | Расчет количества отходов при обработке рыбы |  |  |
| 79 | Морепродукты. Пищевое значение, классификация, обработка | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.60-65 | Составить реферат на тему «Морепродукты. Их пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству» |  |  |
| 80 | Требования к качеству полуфабрикатов из морепродуктов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр. 47-49 | Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы» |  |  |
| 81 | К.Р.№ 7 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов | **1** | Урок контроля знаний | Н.А. Анфимова  стр. 34-65 |  |  |  |
| 82 | Пищевая ценность блюд из рыбы и морепродуктов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.221-223 | Вопросы по теме |  |  |
| 83 | Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.221-223 | Составление реферата «Технология приготовления фирменных и национальных блюд из рыбы» |  |  |
| 84 | Варка рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.224-226 | Определение соответствия технологических требований к горячим припущенным блюдам из рыбы |  |  |
| 85 | Припускание рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.224-226 | Определение соответствия технологических требований к горячим припущенным блюдам из рыбы |  |  |
| 86 | Способы жарки рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.228-229 |  |  |  |
| 87 | Технология приготовления блюд из жареной рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.228-229 |  |  |  |
| 88 | Технология приготовления блюд из жареной рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.223-228 |  |  |  |
| 89 | Технология приготовления блюд из тушеной рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.223-228 | Сообщение: блюда из рыбы для диетического стола |  |  |
| 90 | Запекание рыбы. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.223-228 |  |  |  |
| 91 | Технология приготовления блюд из запеченной рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.226-228 | Решение расчетных задач |  |  |
| 92 | *Практическое занятие № 87 Составление калькуляции на приготовление блюд из рыбы (по заданным условиям)* | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.223-228 | Решение калькуляционных карточек-заданий |  |  |
| 93 | *Практическое занятие №88 Составление калькуляционной карты и расчет калорийности блюд из рыбы ( по заданию)* | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.228-231 | Заполнение таблицы последовательности операций при приготовления осетрины на вертеле |  |  |
| 94 | Технология приготовления блюд из котлетной массы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.228-231 |  |  |  |
| 95 | *Технология приготовления блюд из рыбы европейской кухни* | **1** | Урок рефлексии | Н.А. Анфимова  стр.231-235 | Определение соответствия технологических требований к жареным и запеченным блюдам из рыбы, подготовка презентации «Оформление блюд из рыбы |  |  |
| 96 | *Технология приготовления блюд из рыбы европейской кухни* | **1** | Урок семинар | Н.А. Анфимова  стр.231-235 |  |  |  |
| 97 | Технология приготовления блюд из морепродуктов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.231-235 | Решение калькуляционных карточек-заданий |  |  |
| 98 | *Технология приготовления европейских блюд из морепродуктов* | **1** | комбинированный | Н.В.Новоженов «Кухни зарубежных стран мира» | Презентация «Блюда из рыбы европейской кухни» (по выбору задания) |  |  |
| 99 | Бракераж готовых блюд из рыбы и морепродуктов | **1** | комбинированный | Н.В.Новоженов «Кухни зарубежных стран мира» | Подготовка презентаций на тему «Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы» |  |  |
| 100 | Качественные требования к готовым блюдам в соответствии с санитарными нормами, правилами хранения и подачи | **1** | Урок закрепления знаний | Н.А. Татарская  стр.215-217 | Заполнения карты соответствия гарниров и соусов для приготовления рыбных блюд из котлетной массы |  |  |
| 101 | К.Р.№ 8 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | **1** | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.8. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов** и **домашней птицы и приготовление блюд** | **38** |  |  |  |  |  |
| 102 | Пищевая ценность, классификация и качество мяса и мясных продуктов. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.66-68 |  |  |  |
| 103 | Организация технологического процесса первичной обработки мяса. | **1** | комбинированный | Л. А. Радченко  стр. 185-190;  В.П. Золин  стр. 65-77 |  |  |  |
| 104 | Механическая кулинарная обработка мяса | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.68-75 |  |  |  |
| 105 | Первичная обработка туши говядины | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.68-75 |  |  |  |
| 106 | Приготовление полуфабрикатов из говядины, их кулинарное назначение | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.75-82 | Заполнение проблемной карты: «Изготовление полуфабрикатов из мяса» |  |  |
| 107 | Обработка туши свинины | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.75-82 | Составить реферат: «Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных» |  |  |
| 108 | Приготовление полуфабрикатов из свинины, их кулинарное назначение | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.82-86 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.» |  |  |
| 109 | Обработка туши баранины | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.88-90 |  |  |  |
| 110 | Приготовление полуфабрикатов из баранины, их кулинарное назначение | **1** | комбинированный |  |  |  |  |
| 111 | Практическое занятие № 89 Решение расчетных задач на определение отходов при механической обработке мяса | **1** | Урок практикум | З.П.Матюхина  стр. 180-184  Н.А. Анфимова  стр.92-93 |  |  |  |
| 112 | Приготовление рубленой массы и котлетной массы , полуфабрикатов из нее | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.93-102 |  |  |  |
| 113 | Обработка субпродуктов | **1** | комбинированный |  | Составление схем обработки субпродуктов |  |  |
| 114 | Требования к качеству и условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.65-102 |  |  |  |
| 115 | Пищевая ценность и классификация птицы и дичи | **1** | комбинированный |  | Подготовка презентаций на тему «Способы заправки птицы», решение задач по теме: Определение количества отходов при обработке мяса и птицы |  |  |
| 116 | Организация технологического процесса кулинарной обработки птицы и дичи | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.244-246  Л.А.Радченко  стр.214-238 |  |  |  |
| 117 | Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи | **1** | комбинированный | Л.А.Радченко  стр.214-238  В.П.Золин  стр.125-206 |  |  |  |
| 118 | Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.246-248 | Определение соответствия технологическим требованиям к отварным и припущенным блюдам из мяса |  |  |
| 119 | К.Р. № 9Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи и мясных продуктов | **1** | Урок контроля знаний | Н.А. Анфимова  стр.246-248 |  |  |  |
| 120 | Пищевая ценность и классификация блюд из мяса. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса, мясопродуктов. | **1** | комбинированный |  | Заполнить отчет, составить ИТК |  |  |
| 121 | Варка мяса. Технология приготовления отварных блюд из мяса | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.248-256 | Заполнить таблицу соответствия блюд используемым частям мяса, гарниру и соусу |  |  |
| 122 | Припускание мяса. Технология приготовления припущеных блюд из мяса | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.248-256 | Заполнить таблицу соответствия блюд используемым частям мяса, гарниру и соусу |  |  |
| 123 | Способы жарки мяса | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.248-256 | Составить реферат:  «Приготовление национальных блюд из мяса» |  |  |
| 124 | Технология приготовления блюд из жареного мяса | **1** | комбинированный |  | Заполнить отчет, составить ИТК |  |  |
| 125 | Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.256-261 | Заполнение таблицы « Изготовление блюд из котлетной и рубленой массы. Бракераж изделий.», подготовка материала на тему:Блюда из мяса диких животных |  |  |
| 126 | Практическая работа № 90 Определение потерь в массе отварных и жареных мясных блюд при их приготовлении ( по заданным условиям) | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.256-261 |  |  |  |
| 127 | *Практическая работа № 91 Расчет калькуляционных карт и калорийности отварных и жареных мясных блюд* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.261-263 |  |  |  |
| 128 | Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса | **1** | Урок практикум | Ю.Н.Новоженов  Стр. 217-222 | Заполните таблицу соответствия тушеных мясных блюд форме полуфабриката и части мяса, гарниру и соусу. |  |  |
| 129 | *Особенности приготовления и оформления блюд европейской кухни и регионального компонента* | **1** | Урок практикум | Ю.Н.Новоженов  Стр. 217-222 |  |  |  |
| 130 | *Особенности приготовления и оформления блюд азиатской кухни* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.261-263 | Составление схем приготовления блюд из мяса |  |  |
| 131 | Запекание мяса. Блюда из запеченного мяса | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.265-269 | Составление схем и калькуляционных карт приготовления и оформления запеченных мясных блюд |  |  |
| 132 | Технология приготовления блюд из субпродуктов | **1** | комбинированный |  |  |  |  |
| 133 | Технология приготовления блюд из птицы и дичи | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.275-276 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы.» |  |  |
| 134 | *Технология приготовления блюд из птицы и дичи национальной кухни и регионального компонента* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.275-276 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы.» |  |  |
| 135 | *Особенности приготовления и оформления блюд национальной кухни и регионального компонента* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.275-276 |  |  |  |
| 136 | *Особенности приготовления и оформления блюд азиатской кухни* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.244-283 |  |  |  |
| 137 | Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения | **1** | Урок семинар | Н.А. Анфимова  стр.66-68 |  |  |  |
| 138 | *Практическое занятие № 92 Составление портфолио на блюда из мяса* | **1** | Урок семинар | Н.А.Анфимова  Стр. 249-261 |  |  |  |
| 139 | К.Р.№ 10 Блюда из мяса и птицы | **1** | Урок закрепления | Н.А. Анфимова  стр.271-281 |  |  |  |
|  | **Тема 3.9. Приготовление холодных блюд и закусок** | **27** |  |  |  |  |  |
| 140 | Пищевая ценность, значение и классификация холодных блюд и закусок | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.300 | Подготовка чертежей и кинематических схем оборудования холодного цеха |  |  |
| 141 | Организация работы в холодном цехе | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.301-302  З.П.Матюхина  стр.152-154; 159-162;  184-192; 215-223; | Подготовка к лабораторной работе |  |  |
| 142 | Органолептическая оценка качества сырья для холодных блюд и закусок и контроль качества | **1** | комбинированный | Л.А. Радченко  стр.238-255  З.П.Матюхина  стр.152-154; 159-162;  184-192; 215-223; |  |  |  |
| 143 | Методы подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок | **1** | комбинированный | Л.А. Радченко  стр.238-255 |  |  |  |
| 144 | Бутерброды | **1** | комбинированный | Л.А. Радченко  стр.238-255;  В.П. Золин стр.108-115 | Выполнение расчётных задач и составление калькуляционных карт приготовления закусочных и закрытых бутербродов» |  |  |
| 145 | Салаты | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.302-305 |  |  |  |
| 146 | Винегреты | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.302-305 | Подготовка презентаций на тему «Использование различных способов приготовления и оформление салатов и винегретов», «Приготовление бутербродов» |  |  |
| 147 | Приготовление нарезок из гастрономических продуктов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.302-305 |  |  |  |
| 148 | Технология приготовления холодных блюд и закусок и овощей, грибов, яиц | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.302-305 |  |  |  |
| 149 | *Технология приготовления ово-лакто, тапас.* | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.305-311 |  |  |  |
| 150 | Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.305-311 | Заполнение таблицы выбора продуктов для салатов |  |  |
| 151 | Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.305-311 |  |  |  |
| 152 | Практическое занятие № 93 Расчет количества необходимого сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.311-312 | Подготовка презентаций «Варианты приготовления и оформления винегретов» |  |  |
| 153 | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.305-312 |  |  |  |
| 154 | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.305-312 |  |  |  |
| 155 | Практическое занятие № 94 Расчет количества необходимого сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. | **1** | Практическая работа | Н.А. Анфимова  стр.305-312 | Решение расчетных задач |  |  |
| 156 | Горячие закуски. Технология приготовления. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.311-312 | Расчет калькуляционной карты |  |  |
| 157 | Сервирование и варианты оформления холодных блюд и закусок | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.312-313 | Составление схем приготовления  холодных блюд и закусок |  |  |
| 158 | Практическое занятие № 95 Расчет отходов при обработке гастрономических продуктов | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.313-314 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление холодных блюд и закусок |  |  |
| 159 | *Технология приготовления фуршетных блюд и закусок. Варианты оформления*. | **1** | Урок семинар | Н.А. Анфимова  стр.313-314 |  |  |  |
| 160 | Практическое занятие № 96 Соблюдение санитарно-пищевых норм при приготовлении и хранении пищевых продуктов и готовых холодных блюд и закусок | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.312-313 | Подготовка инструкционно-технологически карт и технологических карт приготовления блюд |  |  |
| 161 | *Практическое занятие №97 Расчет технологической карты холодных закусок, калорийности и стоимости блюда* | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.314-316 | Поиск информации и реферирование её по предложенной тематике : «Приготовление национальных холодных блюд и закусок |  |  |
| 162 | *Практическое занятие № 98 Расчет технологической карты холодных закусок, калорийности и стоимости блюда* | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.314-316 | Составление технологических схем и карт приготовления закусок |  |  |
| 163 | Бракераж холодных блюд и закусок. Требования к качеству. | **1** | Урок рефлексии | Н.А. Анфимова  стр.314-316 | Расчет калькуляционной карты |  |  |
| 164 | Нормы выхода. Обеспечение температурного режима и хранения | **1** | Урок рефлексии | Н.А. Анфимова  стр.314-316 | Расчет калькуляционной карты |  |  |
| 165 | *Практическое занятие №99 Составление портфолио на холодные блюда и закуски, оформление, презентация готовых закусок* | **1** | Урок практикум | Н.А. Анфимова  стр.314-316 |  |  |  |
| 166 | К.Р.№ 11 Холодные блюда и закуски | **1** | Урок контроля | Н.А. Анфимова  стр.316 -318 | Заполнение проблемной карты «Приготовление студней» |  |  |
|  | **Тема 3.10. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков** | **27** |  | Н.А. Анфимова  стр.316 -318 |  |  |  |
| 167 | Пищевая ценность, классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд. | **1** | Урок открытия новых знаний | Н.А. Анфимова  стр.316 -318 | Подготовка к семинару «Особенности приготовления и варианты оформления закусок в стиле фьюжен» |  |  |
| 168 | Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд в горячих и холодных цехах. | **1** | Урок повторения | Н.А. Анфимова  стр.314-316 | Подготовка инструкционно-технологически карт и технологических карт приготовления блюд |  |  |
| 169 | Органолептическая оценка качества сырья для холодных и горячих сладких блюд, контроль качества | **1** | Урок развивающего контроля | Н.В.Новоженов  стр. 17-31 | Составление технологических схем |  |  |
| 170 | *Ароматические вещества; способы применения для сладких блюд и напитков* | **1** | комбинированный | Н.В.Новоженов  стр. 17-31 | Решение задач |  |  |
| 171 | Фрукты и ягоды. Варианты оформления и подачи | **1** | Комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.318 -319 | Подготовить материал по теме: Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок |  |  |
| 172 | Компоты | **1** | Урок рефлексии | Н.А. Анфимова  стр.318 -319 | Решение расчетных задач |  |  |
| 173 | Кисели | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  стр.319 -322 | Подготовка к контрольной работе  Н.А. Анфимова  стр. 300-322 |  |  |
| 174 | Желе, муссы | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова  Стр.330-337 | Составление схем приготовления киселей, компотов, суфле |  |  |
| 175 | Самбуки. Кремы. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.327-336 | Заполнение проблемной карты |  |  |
| 176 | Практическое занятие № 100 Составление технологических схем приготовления блюд | **1** | Семинарское занятие | Ю.Н.Новоженов  Стр. 187-195 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление горячих и холодных сладких блюд.» |  |  |
| 177 | Мороженое. Парфе. | **1** | Урок развивающего контроля | Н.И.Дубровская  Стр. 184-190 | Подготовка инструкционно-технологических карт и технологических схем приготовления блюд |  |  |
| 178 | Приготовление десертов панна котты, шоколадных, муссовых. | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.336-339 | Заполнение проблемной карты  Подготовка презентаций на тему «Особенности приготовления и оформления десертов» |  |  |
| 179 | Технология приготовления горячих сладких блюд | **1** | Лабораторная работа |  | Подготовка презентаций на тему «Использование различных способов приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд», |  |  |
| 180 | Практическое занятие № 101 Составление технологических схем приготовления блюд | **1** | Семинар | Ю.Н.Новоженов  Стр. 187-195 | Поиск информации и реферирование её по предложенной тематике : «Горячие и холодные десертные блюда национальных кухонь» |  |  |
| 181 | Варианты оформления и сервирования | **1** | Урок систематизации и обобщения знаний и умений | Н.А. Анфимова стр.340-343 | Подготовка инструкционно-технологических карт и технологических схем приготовления блюд |  |  |
| 182 | *Практическое занятие № 102 Составление калькуляции на десерт ( по заданию)* | **1** | Урок Лабораторная работа | Н.И.Дубровская  Стр. 184-190 | Подготовка вопросов по теме;  Подготовка к контрольной работе |  |  |
| 183 | *Практическое задание №103Расчет технологической карты десерта, калькуляции и калорийности* | **1** | Урок контроля знаний | Н.А. Анфимова стр.322-343 |  |  |  |
| 184 | Бракераж готовых блюд. Требования к качеству, правила хранения , реализации | **1** |  |  |  |  |  |
| 185 | Классификация, пищевая ценность, ассортимент горячих и холодных напитков. | **1** |  |  |  |  |  |
| 186 | Характеристика основных продуктов для приготовления горячих и холодных напитков | **1** | комбинированный | Н.А. Анфимова стр.343  З.П.Матюхина  Стр. 234-239 | Подготовка презентаций на тему « Технологический процесс приготовления холодных напитков», «Профессия - баррист», |  |  |
| 187 | Чай. Кофе | **1** | Урок развивающего контроля | З.П.Матюхина  Стр. 234-239 |  |  |  |
| 188 | Какао. Шоколад | **1** | Урок развивающего контроля | Н.А.Анфимова | Поиск информации и реферирование её по предложенной тематике : «Чай», «Кофе», «Какао и шоколад», «Коктейли» |  |  |
| 189 | Технология приготовления холодных напитков | **1** | Урок комбинированный | Н.А. Анфимова стр.344-345 |  |  |  |
| 190 | Сервирование и варианты оформления холодных и горячих напитков | **1** | Урок комбинированный | Н.А. Анфимова стр.345-347 |  |  |  |
| 191 | Бракераж. Требования к качеству. Режим хранения и подачи | **1** | Урок комбинированный | Н.А. Анфимова стр.347-350 | Составление схем приготовления квасов, молочных напитков, с мороженым, с соком фруктовым. |  |  |
| 192 | *Практическое занятие № 104 Составление портфолио на сладкие блюда и напитки* | **1** | Урок комбинированный | Н.А. Анфимова стр.344-350 | Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление горячих и холодных напитков.» |  |  |
| 193 | К.Р.№ 12 Сладкие блюда и напитки | **1** | Урок развивающего контроля | Н.И.Дубровская  Стр 205-207 | Подготовка инструкционно-технологических карт и технологических схем приготовления блюд |  |  |
|  | **Тема 3.11. Приготовление простых хлебобулочных и кондитерских изделий** | **48** |  | Н.А. Анфимова стр.344-350 | Подготовка к зачету |  |  |
| 194 | Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. | **1** | комбинированный |  |  |  |  |
| 195 | *Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организаций по выпуску мучных кондитерских изделий* | **1** | Урок открытия новых знаний |  |  |  |  |
| 196 | *Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятии* | **1** | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 197 | Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий в кондитерском цехе. | **1** | комбинированный |  |  |  |  |
| 198 | Характеристика основного сырья для производства мучных кондитерских изделий | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.14-47 | Подготовка презентации по темам «Определение качества и кулинарное назначение основного и вспомогательного сырья» |  |  |
| 199 | Вспомогательное сырье и подготовка его к производству | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкис  стр.14-47 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 200 | Вспомогательное сырье и подготовка его к производству | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкис  стр.14-47 | Заполнение таблицы соответствия требованиям качества |  |  |
| 201 | *Ароматические вещества и способы их применения при приготовлении мучных кондитерских изделий* | 1 | Урок комбинированный | С.Е.Ермилова стр. 111-116 |  |  |  |
| 202 | Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.49-53 |  |  |  |
| 203 | Упёк, припёк, выход изделий. Количество муки и жидкости для теста в зависимости от влажности муки | 1 | Урок развивающего контроля | Н.Г. Бутейкис  стр.15-18 | Решение расчетных задач |  |  |
| 204 | Фарши и начинки | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.53-57 | Составление технологических схем приготовления фаршей и начинок |  |  |
| 205 | Сиропы. Помада | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.67-74 | Составление вопросов по теме |  |  |
| 206 | Фруктовые начинки и желе | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.74-76 | Составление вопросов по теме |  |  |
| 207 | Кремы | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.76-81 |  |  |  |
| 208 | К.Р. № 13 «Порядок подготовки основного и вспомогательного сырья и полуфабрикатов к производству» | 1 | Контроль знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.15-49 |  |  |  |
| 209 | Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.89-92 | Составление схемы определенного способа разрыхления теста ( по заданным условиям) |  |  |
| 210 | Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.107-109 |  |  |  |
| 211 | Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.114-133 |  |  |  |
| 212 | Разделка, режимы выпечки и отделка готовых изделий | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.102-107 | Заполнение таблицы соответствия дефекта дрожжевого теста и причины его возникновения способу исправления  дефекта теста |  |  |
| 213 | Процессы, происходящие в тесте при выпечке изделий | 1 | Урок открытия новых знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.102-107 |  |  |  |
| 214 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Н.Г. Бутейкис  стр.107-109 | Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. |  |  |
| 215 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Н.Г. Бутейкис  стр.107-109 | Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. |  |  |
| 216 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста с использованием различных наполнителей | 1 | Урок комплексного применения знаний и умений | Н.Г. Бутейкис  стр.114-133 | Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности |  |  |
| 217 | Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста. | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.133-136 |  |  |  |
| 218 | Блины и оладьи | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкис  стр.141-148 |  |  |  |
| 219 | Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.136-141 | Заполнение таблицы соответствия дефекта дрожжевого слоеного теста и причины его возникновения, способы исправления дефекта теста |  |  |
| 220 | Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.136-141 | Заполнение таблицы соответствия дефекта дрожжевого слоеного теста и причины его возникновения, способы исправления дефекта теста |  |  |
| 221 | Практическое занятие № 105 Составление таблицы «Виды брака, причины возникновения, способы предупреждения» | 1 | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 222 | К.Р. № 2 «Дрожжевое тесто и изделия из него» | 1 | Урок контроля знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.96-148 | Подготовить вопросы |  |  |
| 223 | Сдобное пресное тесто и изделия из него | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  153-154 |  |  |  |
| 224 | Вафельное тесто и изделия из него | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.160-162 |  |  |  |
| 225 | Пряничное тесто, приготовленное сырцовым и заварным способом. Медовое тесто для пирожных и тортов | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.165-171 | Составить схемы |  |  |
| 226 | Изделия из пряничного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.171-174 |  |  |  |
| 227 | Песочное тесто и изделия из него | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.174-177 |  |  |  |
| 228 | Качественные требования к полуфабрикату и изделиям. Виды недостатков, причины из возникновения и предупреждения | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкис  стр.174-177 | Произвести расчет |  |  |
| 229 | К.Р. № 14 «Виды теста с химическими разрыхлителями и изделия из него» | 1 | Урок рефлексии | Н.Г. Бутейкис  стр.153-183 |  |  |  |
| 230 | Бисквитное тесто | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.183-190 |  |  |  |
| 231 | Изделия из бисквитного теста | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.190-195 | Решение задач |  |  |
| 232 | Заварное тесто | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.195-197 |  |  |  |
| 233 | Слоеное тесто | 1 | Комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.200-205 | Решение задач |  |  |
| 234 | Технология приготовления изделий из заварного и соленого теста | 1 | Комбинированный |  |  |  |  |
| 235 | Практическое занятие № 106 Составление таблицы «Виды брака, причины возникновения, способы предупреждения» | 1 | Урок развивающего контроля |  |  |  |  |
| 236 | Воздушное и воздушно-ореховое тесто и изделия из него | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.210-213 |  |  |  |
| 237 | *Практическое занятие № 107Расчет сырья, калькуляции и калорийности мучных кондитерских изделий* | 1 | Урок развивающего контроля |  | Решение задач |  |  |
| 238 | *Практическое занятие № 108Расчет сырья, калькуляции и калорийности мучных кондитерских изделий* | 1 | Урок развивающего контроля |  | Произвести расчет |  |  |
| 239 | Миндальное тесто и изделия из него | 1 | комбинированный | Н.Г. Бутейкис  стр.213-215 |  |  |  |
| 240 | *Практическое занятие № 109Расчет сырья, калькуляции и калорийности мучных кондитерских изделий* | 1 | Урок развивающего контроля |  | Решение задач |  |  |
| 241 | К.Р. № 15 «Особенности приготовления теста на основе механического рыхления и изделия из него» | 1 | Урок контроля знаний | Н.Г. Бутейкис  стр.183-215 |  |  |  |
|  | **Раздел 4. Планирование рационального питания в сельской усадьбе. Сервировка стола** | 28 |  |  |  |  |  |
|  | Тема 4.1. Принципы составления суточного рациона питания и меню. Учет сырья на производстве и готовых изделий |  |  |  |  |  |  |
| 242 | Суточный расход энергии человека. | **1** | Урок рефлексии | З.П.Матюхина,  стр. 110-112 |  |  |  |
| 243 | Энергетическая ценность пищи | **1** | комбинированный | З.П.Матюхина, стр. 114-117 | Заполнить таблицу |  |  |
| 244 | Суточный рацион питания различных групп населения. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр. 17-19 |  |  |  |
| 245 | Суточный рацион питания различных групп населения. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 87-93 | Произвести расчет |  |  |
| 246 | Расчёт необходимого количества продуктов на день. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 87-93 | Произвести расчет |  |  |
| 247 | Расчёт необходимого количества продуктов на день. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.330-335 | Произвести расчет |  |  |
| 248 | *Элементы оперативного планирования в сельской усадьбе*. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.330-335 |  |  |  |
| 249 | Анализ хозяйственной деятельности. Особенности составления ассортимента блюд. | **1** | комбинированный | Н.В.Бурашников стр. 335-340 | Составить меню |  |  |
| 250 | Меню. План - меню, его назначение. | **1** | комбинированный | Н.В.Бурашников стр. 335-340 | Составить меню |  |  |
| 251 | *Принципы составления меню. Составление перспективного и однодневного меню.* | **1** | комбинированный | Н.В.Бурашников стр. 340-343 | Составить меню |  |  |
| 252 | *Практическое занятие № 110*  *Разработка меню.* | **1** | Урок развивающего контроля | Н.В.Бурашников стр. 343-348 | Составить меню |  |  |
| 253 | *Практическое занятие № 111 Разработка меню.* | **1** | Урок развивающего контроля | Н.В.Бурашников стр. 335-348 | Составить меню |  |  |
| 254 | Анализ меню. | **1** | лекция | Н.В.Бурашников стр. 335-348 | Составить меню |  |  |
| 255 | Учёт поступления сырья на кухню сельской усадьбы. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 93-96 | Заполнение таблицы |  |  |
| 256 | Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 97-99 | Заполнить таблицу |  |  |
| 257 | Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. | **1** | Урок развивающего контроля | В.В.Потапова, стр. 101-103 | Оформить накладные |  |  |
| 258 | Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 103-105 | Оформить накладные |  |  |
| 259 | Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 107-111 |  |  |  |
| 260 | Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 112-117 |  |  |  |
| 261 | Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 118-121 |  |  |  |
| 262 | Методы планирования и развитие товорооборота | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 122-126 |  |  |  |
| 263 | Практическое занятие № 112 Определение цены на продукцию | **1** | Урок развивающего контроля | В.В.Потапова, стр. 112-126 |  |  |  |
| 264 | Практическое занятие № 113 Определение цены на продукцию | **1** | Урок развивающего контроля | В.В.Потапова, стр. 112-126 | Решение задач |  |  |
| 265 | Оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 127-129 |  |  |  |
| 266 | Оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой. | **1** | комбинированный | В.В.Потапова, стр. 130-132 | Оформление документов |  |  |
| 267 | Практическое занятие № 114 Отпуск продуктов из кладовой. | **1** | Урок практикум | В.В.Потапова, стр. 130-132 | Оформление документов |  |  |
| 268 | Практическое занятие № 115 Оформление приходных и расходных документов. | **1** | урок практикум | В.В.Потапова, стр. 132-136 |  |  |  |
| 269 | К.Р. № 17 Меню. Учет сырья на производстве готовых изделий | **1** | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | **Тема 4.2. Характеристика основных групп продовольственных товаров** | **22** |  |  |  |  |  |
| 270 | Классификация групп продовольственных товаров | **1** | лекция | З.П.Матюшина стр. 17-19 |  |  |  |
| 271 | Практическое занятие № 116Определение санитарно-пищевых норм сырья, пищевых товаров | **1** | Урок развивающего контроля | З.П.Матюшина стр. 17-19 |  |  |  |
| 272 | Мука, крупа, макаронные изделия Хлеб и хлебобулочные изделия. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 21-29 | Оформление отчетов |  |  |
| 273 | Плодоовощные товары | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 30-42 |  |  |  |
| 274 | Практическое занятие № 117 Органолептическая оценка качества свежих овощей и грибов | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 30-42 |  |  |  |
| 275 | Мясо и мясные продукты | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 43-56 | Оформление отчетов |  |  |
| 276 | Практическая работа №118 Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 43-56 |  |  |  |
| 277 | Молочные товары. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 57-69 | Подготовка сообщений |  |  |
| 278 | Практическая работа № 119 Органолептическая оценка качества сухого и сгущённого молока | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 57-69 |  |  |  |
| 279 | Практическая работа № 120 Органолептическая оценка качества кисломолочных товаров | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 69-74 | Подготовка проблемных карт |  |  |
| 280 | Практическая работа № 121 Органолептическая оценка качества сычужных, рассольных и плавленых сыров | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 74-79 | Подготовка сообщений |  |  |
| 281 | Крахмал, сахар. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 80-89 | Подготовка сообщений |  |  |
| 282 | Пищевые жиры. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 90-98 | Подготовка сообщений |  |  |
| 283 | Яйца и яичные продукты. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 98-109 | Подготовка сообщений |  |  |
| 284 | Рыба и рыбные товары. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 111-130 | Подготовка сообщений |  |  |
| 285 | Вкусовые товары. *Ароматические вещества* | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 179-187 | Подготовка сообщений, презентаций |  |  |
| 286 | *Способы составления смесей, купажей и «букетов» из ароматических веществ и их применение.* | **1** | Урок рефлексии | З.П.Матюшина стр. 179-187 | Подготовка сообщений |  |  |
| 287 | Практическая работа № 122 Определение видов вкусовых продуктов и их органолептическая оценка | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 179-188 | Подготовка сообщений |  |  |
| 288 | Факторы, влияющие на качество товаров. Дефекты товаров. Товарное соседство | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 14-31 | Подготовка сообщений |  |  |
| 289 | Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. | **1** | комбинированный | З.П.Матюшина стр. 32-54 |  |  |  |
| 290 | Практическая работа № 123 Использование различных групп продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 54-58 |  |  |  |
| 291 | Практическая работа № 124 Определение условий хранения пищевых продуктов и мер предотвращения поступления в пищу некачественных и вредных для здоровья продуктов и товаров | **1** | Урок практикум | З.П.Матюшина стр. 58-62 | Подготовка презентаций |  |  |
|  | **Тема 4.3. Сервировка стола** | **16** |  |  |  |  |  |
| 292 | Виды и назначение столового белья | **1** | лекция | В.В.Усов стр.160-180 |  |  |  |
| 293 | Учет и хранение столового белья и уход за ним. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.160-180 | Заполнение таблиц |  |  |
| 294 | Виды и назначение столовой посуды и столовых приборов. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.182-220 | подбор литературы для написания сообщения |  |  |
| 295 | Столовая посуда. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.220-236 | подготовка презентации |  |  |
| 296 | Столовые приборы. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.220-236 | Подготовка презентации |  |  |
| 297 | Практическое занятие №125 Определение видов и назначения столовой посуды и приборов. | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.182-220 | подбор литературы для написания сообщения |  |  |
| 298 | Практическое занятие № 126 Определение видов и назначения столовой посуды и приборов. | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.182-220 |  |  |  |
| 299 | Подготовка к сервировке. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.238-247 | Складывание салфеток |  |  |
| 300 | Общие правила сервировки. | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.247-251 |  |  |  |
| 301 | Предварительная сервировка | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.251-261 | Складывание салфеток |  |  |
| 302 | Предварительная сервировка | **1** | комбинированный | В.В.Усов стр.251-261 |  |  |  |
| 303 | Практическое занятие № 127 Сервировка стола | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.238-261 | Подготовка презентаций |  |  |
| 304 | Практическое занятие № 128 Сервировка стола | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.238-261 |  |  |  |
| 305 | Практическое занятие № 129 Сервировка стола | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.238-261 |  |  |  |
| 306 | Практическое занятие № 130 Сервировка стола | **1** | Урок практикум | В.В.Усов стр.238-261 |  |  |  |
| 307 | К.Р. № 17«Сервировка стола» | **1** | Урок контроля знаний |  |  |  |  |
|  | Итого: | **307** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Календарные сроки изучения, группа № 601** | |
| **план** | **факт** |
|  | **Раздел 3. Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.7. Первичная обработка рыбы, морепродуктов, подготовка полуфабрикатов и блюд** | 18 (6+12) |  |  |  |  |
| 1 | *Лабораторная работа № 13Приготовление блюд европейской кухни; пасты с морепродуктами, паэльи с морепродуктами с презентацией готовых блюд* | **6** | Лабораторная работа |  |  |  |
| 2 | Лабораторная работа № 14 Приготовление блюд из рыбы | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 3 | *Лабораторная работа № 15Создание и испытание авторской рецептуры блюда из рыбы и морепродуктов с презентацией готовых блюд* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
|  | **Тема 3.8. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов , домашней птицы и приготовление блюд** | 24(6+18) |  |  |  |  |
| 4 | Лабораторная работа № 16 Приготовление стейков из индейки, из филе птицы и презентация готовых блюд | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 5 | *Лабораторная работа № 17Приготовление блюд из мяса европейской кухни и регионального компонента и презентация готовых блюд* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 6 | *Лабораторная работа № 18 Приготовление блюд детского, лечебного и диетического питания* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 7 | *Лабораторная работа № 19 Создание авторского рецепта и приготовление блюда из мяса и птицы и презентация готовых блюд* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
|  | **Тема 3.9. Приготовление холодных блюд и закусок** | 18 (6+12) |  |  |  |  |
| 8 | Лабораторная работа № 20 Приготовление бутербродов и салатов | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 9 | *Лабораторная работа № 21 Приготовление закусок тапас; закусок с использованием сливочного сыра, морепродуктов, закусок ово-лакто ,оформление, презентация готовых блюд и закусок* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 10 | *Лабораторная работа № 22Создание авторского холодного блюда или закуски, оформление, презентация готового блюда* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
|  | **Тема 3.10. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков** | 12 (6+6) |  |  |  |  |
| 11 | Лабораторная работа № 23 Приготовление десертов с использованием заварного крема, сливочного сыра и гарниров, оформление, презентация готовых блюд | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 12 | *Лабораторная работа № 24Создать авторский десерт с основным компонентом – фруктовый соус, презентация готовых блюд* | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
|  | **Тема 3.11. Приготовление простых хлебобулочных и кондитерских изделий** | 54 |  |  |  |  |
| 13 | Лабораторная работа № 25 Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 14 | Лабораторная работа № 26 Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 15 | Лабораторная работа № 27 Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 16 | Лабораторная работа № 28 Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 17 | Лабораторная работа № 29 Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 18 | Лабораторная работа № 30 Приготовление бисквитного и воздушного теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 19 | Лабораторная работа № 31 Приготовление бисквитного и воздушного теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 20 | Лабораторная работа № 32 Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
| 21 | Лабораторная работа № 33 Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него, презентация готовых изделий | 6 | Лабораторная работа |  |  |  |
|  | Всего: | 126 |  |  |  |  |