

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ

Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №3 для детей-сирот и детей, оставшихся без
попечения родителей» г. Сыктывкара;
«Бать-мамтӧм да бать-мамдӧзьӧртӧгкӧльӧмчелядылы 3 №-а торъя (коррекционнӧй)
школа-интернат» Сыктывкарын Коми Республикаса канмуобщественнӧй учреждение

Рекомендовано методическим советом
Протокол № 1/1 от 27.08.2024 г.
Рассмотрено и согласовано
педагогическим советом
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГОУ РК «Школа-интернат №3»
от «01» сентября 2024 года №01-06/292

**АДАптированная образовательная программа:
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)

ПЕКАРЬ

среднего общего образования

10 класс

Срок реализации программы:	1 год (10 класс)
Составитель:	Габова О.А Лицингер К.Т.- учителя
Составлена на основе программы:	«Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», М., 2002, Институт развития профессионального образования, автор – С.А.Кабышева.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.
2. Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимися.
3. Тематическое планирование.
4. Содержание учебного предмета.
5. Перечень обязательных лабораторных, практических, контрольных и других видов работ.
6. Требования к уровню подготовки обучающихся.
7. Критерии и нормы оценки знаний обучающихся.
8. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.
9. Учебно-методическое обеспечение программы.

I. Пояснительная записка

Основанием для разработки Адаптированной общеобразовательной программы: рабочая программа учебного предмета, являются следующие документы:

-Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;

-Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, I вариант (приказ Минобрнауки РФ от 10.04.2002 №29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;

-Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014г. № 1599;

-«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» СанПиН 2.4.2.3286-15 (Постановление № 26 от 10.07.2015г.).

-Адаптированная общеобразовательная программа: рабочая программа учебного предмета (РПУП): *Труд (технология)* «Пекарь» составлена на основе программ:

- «Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», М., 2002, Институт развития профессионального образования, автор – С.А.Кабышева.

Задачи программы:

Осуществление реализации образовательных программ профессиональной подготовки, обеспечивающих приобретение обучающимися конкретной профессии соответствующего уровня квалификации.

Оснащение мастерских для проведения учебных мероприятий специальным оборудованием, аппаратурой, приборами и инструментами, отвечающими требованиям стандартов, техническим условиям и обеспечивающими предоставление услуг соответствующих видов.

Создание необходимых условий для получения образования, направленного на формирование, развитие и профессиональное становление личности на основе выполнения требований государственных программ.

Решаемые задачи позволяют достичь **цель** курса: развитие компенсаторных возможностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, социально-педагогическая реабилитация, профессиональное самоопределение выпускников в соответствии с собственными психофизическими возможностями.

Создание и обеспечение необходимых условий для обучения обучающихся профессии, их воспитания и обучения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Участие в формировании социального заказа на образование, исходя из интересов района, целенаправленного ориентирования обучающегося на профессию.

II. Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимися.

Формирование знаний и умений по пекарскому делу по данной программе начинается с теоретических уроков, где старшеклассники знакомятся с организацией труда на производственных предприятиях (хлебозаводах), мини-пекарнях, с новыми видами технологического оборудования и технологиями хлебопекарного производства.

Объектом изучения в рамках программы являются вопросы современной техники и технологии пекарского дела, безопасности труда, научной организации труда и экономики.

Обучающиеся получают представление о правилах хлебопечения и выполнения технико-технологической документации, об основах стандартизации, о методах изготовления хлебобулочных изделий, идут к мысли о необходимости поиска новых технических решений, преодоления технических противоречий и др.

В разделе программы «Теоретическое обучение» обращается внимание на изучение основ технологии изготовления хлебобулочных изделий, основные пекарские технологические операции, способы и приемы изготовления хлебобулочных изделий, на знание наиболее широко применяемых в пищевой промышленности материалов, порядок организации рабочего места, методы рациональной работы, на закономерности развития техники и пути реализации достижений научно-технического прогресса, на повышение уровня научно-технических знаний при изучении современной техники и доступных высоких производственных и информационных технологий.

Основная теоретическая идея: вначале учатся изготавливать простые изделия хлебобулочного ассортимента, а в дальнейшем изготавливать более сложные изделия.

Теоретические сведения подкрепляются практикой. К практическим работам обучающиеся допускаются после сдачи зачета по ТБ. Основной задачей практического обучения является: обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в рамках учебного предмета, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, использования контрольно-измерительных средств, рационального выбора технологической последовательности и дальнейшее закрепление этих навыков в процессе выполнения пекарских работ.

На учебных практических занятиях особое внимание следует обращать на соблюдение правил безопасности труда, электробезопасности, противопожарных мероприятий, санитарии и гигиены труда.

Профессиональное обучение проводится на базе учебных мастерских, где имеется необходимая материально-техническая база.

С целью реализации национально-регионального образовательного компонента при изучении материала вводятся беседы о культуре Коми края, о развитии пищевой промышленности Коми края, затрагиваются вопросы развития экономики Республики Коми.

Курс рассчитан на **928** учебных часов:

10 класс - 748 часов

Летняя (производственная) практика рассчитана на 180 часов:

10 класс - 180 часов

Программа по предмету включает в себя теоретический курс и производственный курс обучения.

Теоретический курс обучения представлен общепрофессиональными и специальными курсами.

В общепрофессиональный курс входят:

Основы экономики – 34 часа

Охрана труда, основы санитарии и гигиены – 34 часа

В специальный курс входят:

Основное и дополнительное сырье – 68 часов

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства – 170 часов

Курс непосредственно «Производственного обучения» состоит из:

Производственного обучения – 442 часа,

Производственной практики – 180 часов.

Задачи обучения труд (технология) «Пекарь»

Основы экономики:

- сформировать базовый уровень экономической грамотности;
- разъяснить обучающимся, как происходит адаптация воспитанников в жизни российского общества после длительного проживания в школе-интернате;
- сформировать культуру экономического мышления, а также научить разумно распоряжаться денежными средствами.

Охрана труда, основы санитарии и гигиены:

- научить обучающихся сознательно относиться к выполнению требований по охране труда, технике безопасности в пекарском производстве;
- дать первичные знания о трудовых отношениях на производстве;
- дать знания основ санитарии и гигиены;
- способствовать усвоению азов по оказанию первой медицинской помощи.

Основное и дополнительное сырье:

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки квалифицированного решения задач по определению свойств, и состава используемого основного и дополнительного сырья в хлебопечении;
- научить подбирать сырье для конкретного вида выпечки;
- научить правилам хранения и подготовки сырья и пуску его в производство;
- знать характеристики сырья и требования к его качеству.

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства:

- сформировать у обучающихся общие сведения о пекарском оборудовании и эксплуатации этого оборудования;
- дать знания об устройстве оборудования, используемых в пекарском деле, основных механизмах оборудования и правилах безопасного обслуживания оборудования;
- дать элементарные знания об оборудовании специального назначения;
- дать знания по освоению современных производственных процессов, технологий;
- дать знания приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

- научить способам приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

-научить способам замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

-научить методам определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении и формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

-сущность процессов созревания и разделки мучных кондитерских изделий ручным способом;

-научить пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

-уметь взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье и оценивать качество сырья по органолептическим показателям.

- знать режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

- знать причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.

Производственное обучение:

- сформировать навыки у обучающихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ по изготовлению хлебобулочных изделий.

- сформировать у обучающихся технические и технологические знания по профилю «Пекарь».

- научить профессиональным приемам труда и привить соответствующие навыки;

- развить трудовые способности, чтоб за пределами интерната можно было самостоятельно трудоустроиться.

Производственная практика:

- закрепить знания на практике полученные в течении учебного года (выполняются работы необходимые для материальной базы школы-интерната);

- изучить и применить высокопроизводительные приемы способов труда, а также работа с профессиональными инструментами и приспособлениями;

- закрепить знания по соблюдению норм и правил безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности;

- подготовить обучающихся к выпускным квалификационным экзаменам.

Основными методами работы при изучении этих курсов являются беседы, теоретические и практические занятия, а также экскурсии на профильные производства, которые позволяют выявить уже имеющиеся у обучающихся представления по изучаемым темам, помогают скорректировать и дополнить поисково-познавательную активность учащихся.

По окончанию изучения разделов программы, итогам четверти, года в 10 классе предусматривается проверка знаний, умений и навыков учащихся в виде: лабораторно-практических, проверочных, контрольных работ.

Учебно-методический комплект профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» для учащихся 10 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида отсутствует.

Реализация данной рабочей учебной программы осуществляется с использованием учебно-методических пособий и дидактического материала по пекарскому делу.

Учебные занятия **по производственной практике** осуществляются в специальных оборудованных производственных мастерских по пекарскому делу.

III Тематическое планирование.

10 класс «Основы экономики»

Всего за год: 34 часа (1 час в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1	Введение. Основы рыночной экономики	8	Контрольная работа-1
2	Правовые основы трудовой деятельности	8	Контрольная работа-1
3	Рынок труда и профессий.	11	Контрольная работа-1
4	Семейная экономика.	7	Контрольная работа-1

«Охрана труда, основы санитарии и гигиены»

10 класс

Всего за год: 34 часа (1 час в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1	Охрана труда и основы безопасности	9	Контрольная работа-1
2	Основы производственной санитарии и гигиены	17	Контрольная работа-2
3	Электро- и пожарная безопасность.	8	Контрольная работа-1

**«Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»
10 класс**

Всего за год: 68 часов (2 часа в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	Зерно и продукты его переработки.	18	Контрольная работа
2.	Дрожжи и химические разрыхлители.	5	Контрольная работа-1
3.	Сахар и сахаросодержащие продукты, соль.	9	
4.	Молочные продукты	10	Контрольная работа-1
5.	Яйца и яичные продукты.	6	Контрольная работа-1
6.	Жиры и масла	8	
7.	Солод	4	
8.	Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении	8	Контрольная работа по темам: «Основное и дополнительное сырье» -2

**«Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства»
10 класс**

Всего за год: 170 часов (5 часов в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	Введение.	2	
2.	Основы микробиологии хлебопекарных изделий	16	Контрольная работа-1
3.	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство,	27	Контрольная

	оборудование		работа-2
4.	Приготовление теста, применяемое оборудование	42	Контрольная работа-2
5.	Разделка и расстойка теста, применяемое оборудование	21	Контрольная работа-1
6.	Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование	22	Контрольная работа-1
7.	Хранение готовых изделий, болезни хлеба	14	
8.	Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий	26	Контрольная работа-2

**«Производственное обучение»
10 класс**

Всего за год: 442 часа (13 часов в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	Ознакомление с предприятием	4	
2.	Вводное занятие	4	
3.	Знакомство с сырьем, материалами, используемыми в хлебопекарном производстве	7	Лабораторная работа-1
4.	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	13	
5.	Освоение операций, приемов и видов работ по учебной программе по предмету «Пекарское дело»	180	Контрольная практическая работа-8
6.	Освоение операций, приемов и видов работ по учебной программе по предмету «Пекарское дело»	234	Контрольная практическая работа-16

IV.Содержание учебного материала

10 класс

«Основы экономики»

I четверть. Основы рыночной экономики - 8 часов. Основные законы рыночной экономики. Общие сведения о собственности. Виды предприятий в зависимости от формы собственности. Понятия: себестоимость, прибыль, инфляция. Организация трудовой деятельности работников на предприятиях с различными формами собственности. Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики. Зачем нужна оптовая торговля. Как оптовая торговля помогает производству. Контрольная работа по теме: «Основы рыночной экономики».

II четверть. Правовые основы трудовой деятельности - 8 часов. Общие сведения о трудовом праве и основах трудового законодательства. Трудовой контракт (договор) как форма трудовых взаимоотношений. Документы, необходимые для предоставления работодателю при заключении трудового договора. Гарантии при приеме на работу, формы заработной платы. Порядок разрешения трудовых споров. Роль профсоюзов в трудовых отношениях. Контрольная работа по теме: «Правовые основы трудовой деятельности»

III четверть. Рынок труда и профессии - 11 часов. Проблемы занятости молодежи в условиях рынка труда. Закон РФ «О занятости населения», его роль в социальной защите незанятой молодежи. Меры по обеспечению занятости и трудоустройства молодежи на рынке труда. Профессии и специальности, пользующиеся спросом на отечественном и зарубежном рынках труда. Мобильность профессиональных кадров. Требования работодателей к профессионалам. Способы получения информации о вакантных рабочих местах (служба занятости). Продолжение профессионального образования. Понятие «Безработица», ее причины. Контрольная работа по теме: «Рынок труда и профессии»

IV четверть. Семейная экономика - 7 часов. Семейный бюджет, источники доходов. Семейный бюджет, источники расходов. Сбережения, страхование. Меры социальной поддержки. Деньги и их функции. Неравенство доходов и его причины. Защита прав потребителя. Контрольная работа по теме: «Семейная экономика».

«Охрана труда, основы санитарии и гигиены»

I четверть. Охрана труда и основы безопасности - 8 часов. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Аттестация рабочих мест. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Особенности регулирования труда женщин. Производственный травматизм и производственные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных производствах. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Форма документов при расследовании несчастных случаев. Контрольная работа по теме: «Охрана труда».

II четверть. Основы производственной санитарии и гигиены - 8 часов. Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства. Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной. Санитарный режим работников на производстве. Медицинское обследование работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды. Медицинское обследование. Контрольная работа по теме: «Основы производственной санитарии и гигиены».

III четверть. Основы производственной санитарии и гигиены - 11 часов. Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту. Маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к складским помещениям, условиям и срокам хранения продуктов. Санитарные требования к рабочему месту пекаря. Санитарные требования к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения и транспортирования. Санитарное законодательство и службы, осуществляющие санитарный надзор. Контрольная работа по теме: «Основы производственной санитарии».

IV четверть. Электро- и пожарная безопасность, 7 часов. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Изучение правил оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током. Пожарная безопасность, правила поведения при пожаре. Причины пожаров на хлебопекарных производствах. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения и правила пользования ими. Контрольная работа по теме: «Электро- и пожарная безопасность».

«Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»

I четверть. Зерно и продукты его переработки - 16 часов. Хлебные растения, их классификация. Виды зерновых культур. Строение и химический состав зерна. Понятие о мягких, твердых, стекловидных сортах пшеницы. Рожь, ячмень, овес, кукуруза, их использование в хлебопечении. Мука, виды и сорта, типы помола. Выход муки. Ржаная и пшеничная мука. Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки. Хлебопекарные свойства муки. Причины порчи муки. Вредители муки, меры борьбы с ними. Процессы, происходящие в муке при хранении. Условия хранения муки. Хлебопекарные свойства муки. Органолептическая оценка муки: влажность, вкус, запах, цвет, хруст. Мука с пониженными хлебопекарными свойствами. Вода, используемая в хлебопекарном производстве. Контрольная работа по теме: «Зерно и продукты его переработки»

II четверть. Дрожжи и химические разрыхлители - 6 часов. Дрожжи, их значение в хлебопечении. Дрожжи прессованные, сушеные, дрожжевое молоко. Требования, предъявляемые к качеству дрожжей. Условия хранения дрожжей. Активизация дрожжей, химические разрыхлители и пищевые кислоты, используемые в хлебопечении.

Сахар и сахаросодержащие продукты, соль – 10 часов. Сахар-песок, сахарная пудра, жидкий сахар, мед, патока, сахаросодержащие продукты. Их краткая характеристика. Требования, предъявляемые к качеству сахара. Влияние сахара на физические свойства теста. Влияние сахара на активность дрожжевых клеток, интенсивность процесса брожения, окраску корок готовых изделий. Условия хранения и транспортировки сахара. Пищевая поваренная соль, требования к качеству соли. Технологическое значение соли при производстве хлеба. Условия и способы хранения соли. Контрольная работа по теме: «Дрожжи, химические разрыхлители».

III четверть. Молочные продукты - 11 часов. Виды молочных продуктов. Пищевая ценность молочных продуктов. Молоко коровье, натуральное. Пастеризованное молоко. Сухое молоко. Сгущенное молоко. Кисломолочные продукты. Сметана, творог. Требования к качеству молочных продуктов. Условия хранения, сроки хранения молочных продуктов. Яйца и яичные продукты – 7 часов. Яйца и продукты их переработки. Требования к качеству яиц. Условия хранения яиц. Технический брак яиц. Яйца диетические и столовые. Сроки хранения яиц.

Солод - 4 часа. Виды солода, требования к качеству солода. Использование солода в хлебопечении. Условия транспортировки и хранения солода. Контрольная работа по теме: «Молочные и яичные продукты».

IV четверть. Жиры и масла – 7 часов. Классификация пищевых жиров и масел по виду сырья и консистенции. Растительные масла. Ассортимент и характеристика растительных масел. Животные жиры. Получение животных жиров. Жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные. Использование жиров в хлебопечении. Их влияние на качество хлебобулочных и сдобных изделий.

Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении – 7 часов. Пряности, виды, характеристика и использование их в хлебопекарном производстве. Пряности и приправы. Плодово-ягодные продукты (повидло, варенье, джем, конфитюр). Овощные продукты, используемые в хлебопечении. Улучшатели качества хлеба. Пищевые добавки. Контрольная работа по теме: «Основное и дополнительное сырье».

«Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства»

I четверть. Введение – 2 часа. Хлебопекарное производство, перспективы развития, мини пекарни, организация их производства. Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

Основы микробиологии хлебопекарных изделий – 16 часов. Микрофлора пшеничного теста. Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста. Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами. Молочнокислое брожение, вызываемое молочнокислыми бактериями. Микрофлора ржаного теста. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий в ржаном тесте и их соотношение. Микроорганизмы, сохраняющиеся в хлебе во время выпечки. Источники заражения изделий микроорганизмами. Картофельная болезнь хлеба, причины заболевания. Благоприятные условия для развития картофельной палочки. Методы определения и предотвращения заболевания. Плесневение хлеба. Виды плесневелых грибов и попадание их в готовые изделия. Условия развития и методы предупреждения плесневения. Меловая, кровавая и другие болезни хлеба. Контрольная работа по теме: «Основы микробиологии хлебопекарных изделий».

Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство, применяемое оборудование – 25 часов. Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей, применяемое оборудование. Подогревание муки в зимнее время, взвешивание. Оборудование для дозирования, взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия. Подготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация дрожжей. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молька. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации, применяемое оборудование. Порядок подготовки к производству молочных продуктов. Порядок подготовки сахаристых продуктов. Подготовка жиров к производству. Подготовка яиц к производству выпечки. Подготовка пряностей к производству. Подготовка изюма, мака, орехов к производству. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья. Прием, хранение и подготовка основного сырья. Виды и сорта пшеничной муки. Виды и сорта ржаной муки. Контрольная работа по теме: «Подготовка основного и дополнительного сырья» - 2 часа.

II четверть. Приготовление теста, применяемое оборудование – 37 часов. Понятие о рецептуре. Сборники рецептур, допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур. Составление производственной рецептуры. Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах. Периодический и непрерывно-поточный замес, его характеристика. Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста. Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический, их характеристика. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте. Жидкие дрожжи и жидкие закваски, приготовление и применение. Способы приготовления пшеничного хлеба. Приготовление теста опарным способом на густых и жидких опарах. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.

Приготовление теста на жидких и густых заквасках. Обобщение знаний по теме: «Замес теста и применяемое оборудование» - 2 часа. Контрольная работа по теме: «Замес теста и применяемое оборудование».

III четверть. Приготовление теста, применяемое оборудование – 9 часов. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Приготовление теста при закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (закваски). Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста. Разделка и расстойка теста, оборудование - 23 час. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формирование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста. Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима расстойки. Оборудование для деления, формирования и расстойки теста. Тестоделительные и тестоформирующие машины. Краткая характеристика, устройство, принцип работы тестоделительных машин. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин. Механизмы для посадки тестовых заготовок. Оборудование для выгрузки теста. Оборудование складов для хранения сырья. Контрольная работа по теме: «Оборудование».

Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование – 24 часа. Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки, мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий. Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности. Основные элементы печного агрегата. Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойно-печные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания. Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий. Особые приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий, значение смазки. Надрезка батонов, городских булок, и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка. Определение готовности выпекаемого хлеба. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения. Контрольная работа по теме: «Разделка и расстойка теста, выпечка хлебных изделий».

IV четверть. Хранение готовых изделий, болезни хлеба - 14 часов. Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание, усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным машинам. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба. Переработка черствого хлеба на производстве в муку, сухарную крошку. Выход хлеба и факторы, влияющие на его величину. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиция и транспортировка готовых изделий. Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий. Органолептические показатели хлебобулочных изделий. Вкус, цвет, запах. Физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость.

Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий – 24 часов. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Унифицированные рецептуры мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.

Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий – 2 часа. Технологические схемы производства сдобного печенья. Технологические схемы производства кексов.

Пирожные и торты – 2 часа.

Технологические схемы производства пирожных и тортов - 2 часа.

Оборудование для производства мучных кондитерских изделий – 2 часа. Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства. Приготовление опары или притвора. Приготовление теста для баранок. Разделка теста, расстойка. Обварка или ошпарка тестовых заготовок. Выпечка и хранение готовых изделий. Классификация сухарных изделий. Технологическая схема производства сухарей.

Оборудование для производства сухарных изделий – 2 часа.

Годовая контрольная работа по теме: «Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства» - 2 часа.

«Производственное обучение»

И четверть. Ознакомление с предприятием -4 часа. Ознакомление со структурой предприятия. Ознакомление с технологическим процессом. Ознакомление с учебно-производственным предприятием. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка.

Вводное занятие - 4 часа. Организация рабочего места. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности. Порядок получения, использования и хранения спецодежды.

Ознакомление с сырьем, материалами, используемыми в хлебопекарном производстве - 7 часов. Характеристика сырья и материалов, используемых в производстве - 3 часа. Ознакомление с правилами приемки. Хранение сырья, порядок их отпуска. Методы контроля качества сырья и материалов (лабораторная работа). Инструктаж по безопасности труда.

Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству – 13 часов.

Изучение и освоение операций по подготовке основного сырья – 2 часа.

Изучение и освоение операций по подготовке дополнительного сырья - 2 часа. Смешивание муки, просеивание. Подготовка дрожжей, соли, сахара. Подготовка молока и яиц. Замес теста. Формирование изделий. Выпечка изделий. Освоение операций по подготовке жиров к производству. Освоение операций по подготовке пряностей. Ознакомление с видами брака хлеба.

Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному предмету «Пекарское дело» - 89 часов. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление пшеничного хлеба – 6 часов (практическая работа). Технология приготовления пшеничного хлеба. Подготовка основного сырья. Подготовка дополнительного сырья. Замес теста. Формирование изделий. Выпечка хлеба, оценка качества. Приготовление «Ржаного хлеба» – 6 часов (практическая работа). Технология приготовления ржаного хлеба. Использование для замеса разных видов муки. Подготовка основного сырья. Подготовка дополнительного сырья. Замес теста. Формирование изделий, выпечка хлеба. Приготовление «Хлеба городского» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления «Хлеба городского». Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста. Формирование изделий, выпечка хлеба. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы рыхления теста. Приготовление хлеба «Подового пшеничного» – 5 часов (практическая работа). Технология приготовления хлеба «Подового пшеничного». Подготовка сырья. Замес теста. Формирование изделий. Выпечка хлеба подового.

Изучение режима выпечки. Освоение приемов регулирования температуры. Приготовление хлеба «Подового ржаного» – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления хлеба подового ржаного. Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка хлеба «Подового ржаного». Определение готовности тестовых заготовок и выпечки. Определение окончания выпечки. Посадка тестовых заготовок в формах в печь. Выборка хлеба из печи, укладка. Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки, мякиша. Увеличение объема при выпечке. Процессы, протекающие при выпечке хлеба. Приготовление подового пшеничного хлеба – 4 часа (самостоятельная практическая работа). Технология приготовления «Подового пшеничного хлеба». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка хлеба «Подового пшеничного». Экскурсия в хлебопекарню по теме «Выпечка хлеба» -3 часа. Приготовление «Батонов нарезных» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления батонов нарезных. Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка батонов, оценка качества. Определение качества муки - 2 часа. Приготовление «Батонов с изюмом» – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления «Батонов с изюмом». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка «Батонов с изюмом». Составление калькуляции на батоны с изюмом - 2 часа. Виды брака хлебобулочных изделий. Приготовление батона «Городского» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления батона «Городского». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка батонов, оценка качества. Освоение приемов работы на тестомесильной машине -2 часа (практическая работа). Приготовление «Батона йодированного» - 4 часа. Технология приготовления «Батона йодированного». Подготовка сырья, замес теста. Формирование батонов, расстойка. Выпечка батонов. Ассортимент хлебобулочных изделий. Экскурсия в магазин «Магнит», «Пятерочка» - 2 часа. Приготовление батона «Багет» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления батона «Багет». Подготовка сырья, замес теста. Формирование батонов. Выпечка, оценка качества. Работа на тестомесильной машине - 2 часа. Контрольная практическая работа по теме «Приготовление батонов» - 4 часа. Разбор ошибок при проведении практической контрольной работы – 2 часа. Обобщение знаний по разделу «Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело». Ассортимент мелкоштучной сдобы -2 часа. Приготовление мелкоштучных сдобных изделий - 2 часа.

II четверть. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело» - 91 час. Экскурсия в хлебопекарню по теме «Приготовление мелкоштучных сдобных изделий» - 4 часа. Ознакомление с особенностями режима выпечки сдобных изделий -2 часа. Плановый инструктаж по технике безопасности. Технология замеса теста. Образование сдобного теста. Созревание сдобного теста. Отсдобка теста. Знакомство с рецептурой «Сдобы обыкновенной» - 2 часа. Приготовление «Сдобы обыкновенной» - 4 часа. Технология приготовления «Сдобы обыкновенной». Подготовка сырья, замес теста. Формирование сдобы. Выпечка, оценка качества. Запись рецептуры «Сдобы обыкновенной» -2 часа. Зарисовка схемы приготовления сдобы. Приготовление сдобы «Выборгской», фигурной (заяц) – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления сдобы «Выборгской», фигурной (заяц). Подготовка сырья, замес теста. Формирование сдобы. Выпечка сдобы, оценка качества. Зарисовка схемы приготовления сдобы «Выборгской» фигурной -2 часа. Приготовление сдобы «Выборгской», фигурной (лебедь) – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления сдобы «Выборгской», фигурной (лебедь). Подготовка сырья, замес теста. Формирование сдобы. Выпечка сдобы, оценка качества. Экскурсия в магазин «Магнит», «Пятерочка» по теме «Мелкоштучные сдобные изделия» - 3 часа. Приготовление сдобы «Выборгской», фигурной (рыба) - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления сдобы «Выборгской», фигурной (рыба). Подготовка сырья, замес теста. Формирование сдобы. Выпечка сдобы, оценка качества. Почему сдобное тесто готовят на прессованных дрожжах - 2 часа. Приготовление сдобной булочки с маком – 4 часа

(практическая работа). Технология приготовления сдобной булочки с маком. Подготовка сырья, замес теста. Формирование булочек. Выпечка, оценка качества. Приготовление вареников с творогом – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления вареников с творогом. Формирование вареников. Варка вареников. Приготовление сдобной булочки-плюшки – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления сдобной булочки-плюшки. Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка изделий, оценка качества. Технология приготовления «крошки» на булочки - 2 часа. Приготовление булочки «с крошкой» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления булочки «с крошкой». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка изделий, оценка качества. Приготовление блинчиков – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления блинчиков. Замес теста на блинчики. Выпекание блинчиков. Приготовление рулетиков «школьных» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления рулетиков «школьных». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка рулетиков, оценка качества. Технология приготовления «помадки» на булочки. Приготовление булочки «с помадкой» – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления булочки «с помадкой». Подготовка сырья, замес теста. Формирование булочек. Выпекание, оценка качества. Освоение приемов работы в тесторазделочном отделении - 2 часа. Укладка тестовых заготовок на листы. Приготовление булочки «Бриоши» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления булочки «Бриоши». Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка, оценка качества. Типичные ошибки брака при приготовлении сдобного теста - 2 часа. Приготовление булки «Приокской» - 4 часа (практическая работа). Подготовка сырья, замес теста. Формирование изделий. Выпечка, оценка качества. Контрольная практическая работа «Приготовление сдобного дрожжевого теста» -3 часа. Разбор ошибок по контрольной практической работе. Техника безопасности при работе на тестомесильных машинах - 2 часа. Правила эксплуатации. Обобщение знаний по разделу «Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело» - 2 часа.

III четверть. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело» - 130 часов. Плановый инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности – 2 часа. Приготовление пирожков с капустой – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирожков с капустой. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков. Оценка качества. Приготовление лепешки с луком из бездрожжевого теста -3 часа (практическая работа). Технология приготовления лепешки с луком из бездрожжевого теста. Замес теста, формирование лепешки. Жарение лепешки. Приготовление пирожков с рисом, яйцом – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирожков с рисом, яйцом. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков, оценка качества. Разделка теста и деление на куски с помощью тестоделительных машин - 2 часа. Приготовление пирожков с яблоками - 4 часа (практическая работа). Технология и приготовление пирожков с яблоками. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков, оценка качества. Приготовление коми-шаньги с картофелем – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления коми-шаньги с картофелем. Замес теста, формирование изделий. Выпечка шанег. Приготовление пирожков с изюмом – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирожков с изюмом. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков, оценка качества. Техника безопасности при выпечке хлебобулочных изделий. Взаимозаменяемость сырья на производстве. Приготовление пирожков с ягодами - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирожков с ягодами. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков, оценка качества. Приготовление коми-шаньги с крупой на кефире – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления коми-шаньги с крупой на кефире. Замес теста, формирование шанег. Выпечка шанег, оценка качества. Приготовление пирожков с творогом – 4 часа (практическая работа).

Технология приготовления пирожков с творогом. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирожков. Выпечка пирожков, оценка качества. Порядок составления производственных рецептов для приготовления выпечки – 2 часа. Приготовление ватрушек с творогом – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления ватрушек с творогом. Подготовка сырья, замес теста. Формирование ватрушек. Выпечка ватрушек, оценка качества. Приготовление чебуреков с мясом – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления чебуреков с мясом. Замес теста, формирование чебуреков. Жарение во фритюре, оценка качества. Приготовление ватрушек с повидлом - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления ватрушек с повидлом. Подготовка сырья, замес теста. Формирование ватрушек. Выпечка ватрушек, оценка качества. Причины брака изделий из дрожжевого теста -2 часа. Практическая контрольная работа по теме: «Приготовление пирожков» - 4 часа. Экскурсия в кафе «Вальтор» по теме: «Выпечка из дрожжевого теста» - 3 часа. Приготовление пиццы овощной - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пиццы овощной. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пиццы. Выпечка, оценка качества. Запись рецептов приготовленных блюд -2 часа. Приготовление пирогов с повидлом круглой формы – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирогов с повидлом круглой формы. Замес теста, расстойка. Формирование пирогов. Выпечка пирогов. Элементы украшения пирогов с зарисовкой в тетрадь – 2 часа. Приготовление сахарного сиропа. Приготовление пирогов с повидлом прямоугольной формы – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирогов с повидлом прямоугольной формы. Замес теста, расстойка. Формирование пирогов. Выпечка пирогов, оценка качества. Элементы украшения пирогов прямоугольной формы с зарисовкой в тетрадь - 2 часа. Приготовление пирогов с яблоками – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирогов с яблоками. Замес теста, расстойка. Формирование пирогов, украшение. Выпечка пирогов, оценка качества. Приготовление чебуреков с картофелем. Замес теста, формирование чебуреков. Жарение чебуреков. Приготовление пирога с брусникой овальной формы – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирога с брусникой овальной формы. Замес теста, расстойка. Формирование пирогов, украшение. Выпечка пирогов, оценка качества. Тематическое оформление пирогов к праздникам (рисунок) – 2 часа. Приготовление праздничного пирога -4 часа (практическая работа). Технология приготовления праздничного пирога. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирога. Выпечка, оценка качества. Освоение приемов регулирования температуры и режима выпечки - 2 часа. Определение окончания выпечки. Приготовление пирогов к дню 8 Марта – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирогов к празднику. Подготовка сырья, замес теста. Формирование пирога. Выпечка, оценка качества. Элементы украшения пирогов. Зарисовка в тетради. Экскурсия в магазин по теме «Выпечные изделия» - 3 часа. Письменный отчет по экскурсии. Приготовление яблочного пирога «Шарлотка» - 3 часа (практическая работа). Технология приготовления яблочного пирога. Замес теста, оформление. Выпекание, оценка качества. Приготовление пирога «Лимонный» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления пирога «Лимонный». Замес теста. Оформление пирога. Выпечка пирога, оценка качества. Запись рецептов по теме «Выпечка» - 2 часа. Контрольная практическая работа по теме: «Приготовление открытых пирогов» - 4 часа. Приготовление блинчиков – 3 часа (практическая работа). Технология приготовления блинчиков. Замес теста. Выпечка блинчиков. Приготовление «Оладьи с яблоками» - 3 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Выпекание оладий. Обобщение знаний по разделу «Освоение операций. Рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело».

IV четверть. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело» - 104 часа. Плановый инструктаж по технике безопасности. Приготовление теста на жидких заквасках – 2 часа. Порядок загрузки сырья в закваску. Приготовление «Хлеба буханочного» - 3 часа (практическая работа). Технология

приготовления «Хлеба буханочного». Закрепление навыков приготовления. Самостоятельный замес и выпечка. Приготовление «Батонов» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Закрепление навыков приготовления. Самостоятельный замес теста. Выпечка батонов, оценка качества. Разбор допущенных ошибок при приготовлении хлеба и батонов – 2 часа. Приготовление «Сайки с изюмом» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Самостоятельный замес теста. Формирование изделия. Выпечка изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве. Порядок составления производственных рецептур. Приготовление песочного теста – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес песочного теста. Формирование печенья из песочного теста. Выпечка, оценка качества. Технологическая схема производства сдобного печенья и кексов – 2 часа. Приготовление «Сочней с творогом» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления «Сочней с творогом». Замес теста, подготовка творога. Формирование сочней. Выпечка сочней, оценка качества. Приготовление «Кекс Волжский» - 3 часа (практическая работа). Технология приготовления кекс «Волжский». Замес теста, формирование. Выпечка кексов. Приготовление кулича «Пасхального» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Формирование кулича «Пасхального». Выпечка кулича. Причины брака сдобных изделий – 2 часа. Приготовление кекса «Уфимского» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления кекса «Уфимского» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Формирование кексов. Выпечка кексов. Экскурсия в магазин по теме «Ассортимент кондитерских изделий» - 3 часа. Приготовление кекса «Творожного» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Формирование кексов. Выпечка кексов. Дефекты сдобных изделий – 2 часа. Практическая контрольная работа по теме «Приготовление кекса «Студенческий» - 4 часа. Сроки выдержки сдобных изделий. Сроки реализации в торговой сети. Ассортимент и рецептура слоеных изделий – 2 часа. Особенности приготовления слоеного теста – 2 часа. Показатели качества слоеных изделий. Технология приготовления слоеного теста – 2 часа. Приготовление «Слойки кондитерской» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Формирование изделий. Выпечка слойки. Дефекты изделий при формировании слоеного теста – 2 часа. Приготовление слойки «Бантик» - 4 часа (практическая работа). Технология приготовления. Замес теста. Формирование изделий. Выпечка слойки, оценка качества изделия. Технология приготовления бисквитного теста – 2 часа. Запись рецептуры. Приготовление бисквита – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления бисквита. Замес теста. Выпекание теста. Оформление бисквита. Подготовка к выставке-дегустации – 2 часа. Самостоятельное выполнение работ по выпечке хлебных и сдобных изделий - 4 часа. Экскурсия в кафе «Вильтор» по теме «Интерьер предприятия, меню продаваемых блюд» - 3 часа. Приготовление заварного теста – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления заварного теста. Замес теста. Формирование изделий. Выпекание изделий. Запись рецептуры по приготовлению заварного теста - 2 часа. Приготовление торта из заварного теста – 4 часа (практическая работа). Технология приготовления торта из заварного теста. Замес теста. Приготовление крема. Выпечка и оформление торта. Причины брака бисквитного и заварного теста – 2 часа. Обобщение знаний по разделу «Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело».

«Производственная практика»

Производственная практика осуществляется в специально оборудованных производственных мастерских по пекарскому делу. В ходе производственной практики выполняются работы, необходимые для материальной базы школы-интерната, закрепляются знания и умения, полученные за период обучения. Строго соблюдаются

нормы и правила безопасности труда, электробезопасности и противопожарной безопасности. Всего – 180 часов.

V. Перечень обязательных лабораторных, практических, контрольных и других видов работ.

№	Перечень работ по темам	В т.ч.практических, проверочных, контрольных работ, экскурсий
	Основы экономики	
1 (9)	Основы рыночной экономики	Контрольная работа
2 (16)	Правовые основы трудовой деятельности	Контрольная работа
3 (26)	Рынок труда и профессии	Лабораторно-практическая работа
4 (34)	Семейная экономика	Контрольная работа
	Охрана труда, основы санитарии и гигиены	
1 (9)	Охрана труда	Контрольная работа
2 (16)	Основы производственной санитарии и гигиены	Контрольная работа
3 (26)	Основы производственной санитарии	Контрольная работа
4 (34)	Электро – и пожарная безопасность	Контрольная работа
	Производственное обучение	
1 (14)	Методы контроля качества сырья и материалов.	Лабораторная работа
2 (30-35)	Приготовление пшеничного хлеба	Практическая работа
3	Приготовление ржаного хлеба	Практическая работа

(36-41)		
4 (42-45)	Приготовление хлеба городского	Практическая работа
5 (48-52)	Приготовление хлеба подового пшеничного	Практическая работа
6 (45-58)	Приготовление хлеба подового ржаного	Практическая работа
7 (68-71)	Приготовление хлеба подового пшеничного	Самостоятельная практическая работа
8 (75-78)	Приготовление батончиков нарезных	Практическая работа
9 (81-84)	Приготовление батончиков с изюмом	Практическая работа
10 (88-91)	Приготовление батона «Городского»	Практическая работа
11 (92-93)	Освоение приемов работы на тестомесительной машине	Практическая работа
12 (94-97)	Приготовление батона йодированного	Практическая работа
13 (101-104)	Приготовление батона «Багет»	Практическая работа
14 (107-110)	Приготовление батончиков	Контрольная практическая работа
15 (131-134)	Приготовление сдобы обыкновенной	Практическая работа
16 (138-141)	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (заяц)	Практическая работа
17 (144-147)	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (лебедь)	Практическая работа
18 (151-154)	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (рыба)	Практическая работа
19	Приготовление сдобной булочки с маком	Практическая работа

(157-160)		
20 (161-163)	Приготовление вареников с творогом	Практическая работа
21 (164-167)	Приготовление сдобной булочки плюшки	Практическая работа
22 (170-173)	Приготовление сдобной булочки с крошкой	Практическая работа
23 (174-176)	Приготовление блинчиков	Практическая работа
24 (177-180)	Приготовление рулета «Школьный»	Практическая работа
25 (183-186)	Приготовление булочки с помадкой	Практическая работа
26 (190-193)	Приготовление булочки «Бриошь»	Практическая работа
27 (196-199)	Приготовление булочки «Приокской»	Практическая работа
28 (20-202)	Приготовление сдобного дрожжевого теста	Контрольная практическая работа
29 (211-214)	Приготовление пирожков с капустой	Практическая работа
30 (215-217)	Приготовление лепешки с луком из без дрожжевого теста	Практическая работа
31 (218-221)	Приготовление пирожков с рисом и яйцом	Практическая работа
32 (224-227)	Приготовление пирожков с яблоками	Практическая работа
33 (228-230)	Приготовление шаньги с картофелем «по коми»	Практическая работа
34 (231-234)	Приготовление пирожков с изюмом	Практическая работа
35 (237-240)	Приготовление пирожков с ягодами	Практическая работа

36 (241-243)	Приготовление «коми» шаньги с крупой на кефире	Практическая работа
37 (244-247)	Приготовление пирожков с творогом	Практическая работа
38 (250-253)	Приготовление ватрушек с творогом	Практическая работа
39 (254-256)	Приготовление чебуреков с мясом	Практическая работа
40 (257-260)	Приготовление ватрушек с повидлом	Практическая работа
41 (263-266)	Приготовление пирожков	Контрольная практическая работа
42 (270-273)	Приготовление пиццы овощной	Практическая работа
43 (276-279)	Приготовление пирогов с повидлом круглой формы	Практическая работа
44 (283-286)	Приготовление пирогов с повидлом прямоугольной формы	Практическая работа
45 (289-292)	Приготовление пирогов с яблоками	Практическая работа
46 (293-295)	Приготовление чебуреков с картофелем	Практическая работа
47 (296-299)	Приготовление пирога с брусникой овальной формы	Практическая работа
48 (302-305)	Приготовление праздничного пирога	Практическая работа
49 (309-312)	Приготовление праздничного пирога к дню 8 марта	Практическая работа
50 (319-321)	Приготовление яблочного пирога "Шарлотка"	Практическая работа
51 (322-325)	Приготовление лимонного пирога	Практическая работа
52	Приготовление открытых пирогов	Контрольная

(328-331)		практическая работа
53 (332-334)	Приготовление блинчиков	Практическая работа
54 (335-337)	Приготовление оладий с яблоками	Практическая работа
55 (343-345)	Приготовление хлеба буханочного	Практическая работа
56 (346-349)	Приготовление батонов	Практическая работа
57 (352-355)	Приготовление сайки с изюмом	Практическая работа
58 (359-362)	Приготовление песочного теста	Практическая работа
59 (365-368)	Приготовление сочней с творогом	Практическая работа
60 (369-371)	Приготовление кекса "Волжский"	Практическая работа
61 (372-375)	Приготовление кулича пасхального	Практическая работа
62 (378-381)	Приготовление кекса "Уфимский"	Практическая работа
63 (385-388)	Приготовление кекса творожного	Практическая работа
64 (391-394)	Приготовление открытых пирогов	Контрольная практическая работа
65 (404-407)	Приготовление слойки кондитерской	Практическая работа
66 (410-413)	Приготовление слойки "Бантик"	Практическая работа
67 (417-420)	Приготовление бисквита	Практическая работа
68 (423-426)	Выпечка хлебных и сдобных изделий	Самостоятельная практическая работа

69 (430-433)	Приготовление заварного теста	Практическая работа
70 (436-439)	Приготовление торта из заварного теста	Практическая работа
	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	
1 (18)	Зерно и продукты его переработки	Контрольная работа
2 (32)	Дрожжи, химические разрыхлители	Контрольная работа
3 (52)	Молочные и яичные продукты	Контрольная работа
4 (67-68)	Основное и дополнительное сырье	Контрольная работа
	Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства	
1 (18)	Основы микробиологии хлебопекарных изделий	Контрольная работа
2 (44-45)	Подготовка основного и дополнительного сырья	Контрольная работа
3 (79-80)	Замес теста, применяемое оборудование	Контрольная работа
4 (108)	Оборудование	Контрольная работа
5 (130)	Разделка и расстойка теста, выпечка хлебных изделий	Контрольная работа
6 (169-170)	Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства	Годовая контрольная работа

VI. Требования к уровню подготовки обучающихся

Основы экономики:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- что такое себестоимость, прибыль, инфляция;
- основы трудового законодательства;
- список документов для заключения трудового контракта;
- профессии и специальности, пользующиеся спросом на отечественном и рынках труда;
- меры социальной поддержки в РФ.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- разумно распоряжаться денежными средствами,
- разбираться в условиях трудового контракта;
- получать информацию о вакантных рабочих местах;
- планировать семейный бюджет.

Охрана труда, основы санитарии и гигиены:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- особенности трудовых отношений на производстве;
- основы санитарии и гигиены;

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- сознательно относиться к выполнению требований по охране труда, технике безопасности в пекарском производстве;
- оказывать доврачебную помощь.

Основное и дополнительное сырье:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- свойства и состав используемого основного и дополнительного сырья в хлебопечении;
- правила хранения и подготовки сырья и пуска его в производство
- характеристики сырья и требования к его качеству.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- подбирать сырье для конкретного вида выпечки.

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- виды пекарского оборудования и эксплуатации этого оборудования;

- устройство оборудования, используемого в пекарском деле, основные механизмы оборудования и правила безопасного обслуживания оборудования;
- виды оборудования специального назначения;
 - особенности современных производственных процессов, технологий;
 - способы приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении и формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- приготавливать опару и закваску для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- различными способами замешивать и приготавливать ржаное и пшеничное тесто; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье и оценивать качество сырья по органолептическим показателям.

Производственное обучение:

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- самостоятельно выполнять несложные виды работ по изготовлению хлебобулочных изделий.
- применять технические и технологические знания и профессиональные приёмы и навыки труда по профилю «Пекарь».

VII. Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Итоговая отметка по предмету выставляется в соответствии со следующими критериями:

Отметку «5» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствует учебной программе, допускается один недочет (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях. Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, применяет знания в новой ситуации, приводит собственные примеры).

Отметку «4» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем соответствуют требованиям учебной программы (правильный, но не совсем точный ответ), применяет знания в стандартной ситуации.

Отметку «3» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется определённый набор грубых и негрубых ошибок и недочётов: (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно ученик обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку «2» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний и учений обучающегося составляет до 50% содержания (неправильный ответ).

VIII. Тематическое планирование.

10 класс

«Основы экономики»

Всего за год: 34 часа (1 час в неделю)

№ урока	Наименование разделов, тем.	Количество часов	В т.ч. практические, лабораторные, контрольные, самостоятельные, зачётные работы.	Основные виды учебной деятельности.
I четверть.		8		
1	Основные законы рыночной экономики	1		1.Слушание учителя; 2.Знакомство с терминами; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану
2	Общие сведения о собственности	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих одноклассников;
3	Виды предприятий в зависимости от формы собственности	1		1. Опрос учащихся по вопросам учителя; 2.Слушание учителя; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Поэтапный вывод;
4	Понятия: себестоимость, прибыль, инфляция	1		1.Работа с терминами: повторение; 2.Слушание учителя; 3.Работа с литературой; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы опорных карточек; 6.Итоговый вывод по плану
5	Организация трудовой деятельности работников на предприятиях с различными формами	1		1. Опрос учащихся по опорным словам; 2.Объяснение наблюдаемой действительности;

	собственности			3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Рецензия на ответ товарища;
6	Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики	1		1. Опрос учащихся: рассказ по плану; 2.Выполнение практической работы на примере выездной торговли; 3.Слушание учителя; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану
7	Оптовая торговля. Нужна ли она?	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Обсуждение проблемы; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Поэтапный вывод;
8	Контрольная работа по теме: «Основы рыночной экономики»	1	Контрольная работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	II четверть.	8		
	Правовые основы трудовой деятельности	8		
9	Общие сведения о трудовом праве и основах трудового законодательства	1		1.Слушание учителя; 2.Знакомство с терминами; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
10	Труд и трудовое право	1		1.Слушание учителя;

				<p>2. Знакомство с терминами;</p> <p>3. Составление опорного конспекта;</p> <p>4. Ответы на вопросы;</p> <p>5. Итоговый вывод по плану</p>
11	Трудовой контракт (договор) как форма трудовых взаимоотношений	1		<p>1. Опрос учащихся по опорным словам;</p> <p>2. Слушание учителя;</p> <p>3. Составление опорного конспекта;</p> <p>4. Обсуждение проблемы;</p> <p>5. Ответы на вопросы;</p> <p>6. Итоговый вывод по плану</p>
12	Документы, необходимые для предоставления работодателю при заключении трудового договора	1		<p>1. Опрос учащихся по вопросам учителя;</p> <p>2. Слушание учителя;</p> <p>3. Составление опорного конспекта;</p> <p>4. Выполнение заданий по разграничению понятий;</p> <p>5. Ответы на вопросы;</p> <p>6. Поэтапный вывод;</p>
13	Гарантии при приеме на работу, формы заработной платы	1		<p>1. Работа с терминами: повторение;</p> <p>2. Слушание учителя;</p> <p>3. Составление опорного конспекта;</p> <p>4. Составление таблицы рейтинга профессий;</p> <p>5. Ответы на вопросы опорных карточек;</p> <p>6. Анализ проблемных ситуаций;</p>
14	Порядок разрешения трудовых споров	1		<p>1. Поиск и выделение необходимой информации;</p> <p>3. Слушание учителя;</p> <p>4. Произвольное построение речевого высказывания в устной форме;</p> <p>5. Итоговый вывод по плану.</p>
15	Роль профсоюзов в трудовых отношениях	1		<p>1. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;</p> <p>2. Слушание учителя;</p> <p>3. Составление опорного конспекта;</p> <p>4. Ответы на вопросы;</p>

				5.Итоговый вывод по плану
16	Контрольная работа по теме «Правовые основы трудовой деятельности»	1	Контрольная работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	Шчетверть.	11		
	Рынок труда и профессии	11		
17	Современный рынок труда	1		1.Слушание учителя; 2.Смысловое чтение: понимание правового языка; 3.Знакомство с терминами; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы опорных карточек; 6.Итоговый вывод по плану
18	Проблемы занятости молодежи в условиях рынка труда	1		1.Слушание учителя; 2.Смысловое чтение: понимание правового языка; 3.Знакомство с терминами; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы опорных карточек; 6.Итоговый вывод по плану
19	Закон РФ «О занятости населения», его роль в социальной защите незанятой молодежи	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Смысловое чтение: понимание правового языка; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану

20	Меры по обеспечению занятости и трудоустройства молодежи на рынке труда	1		1.Опрос учащихся по вопросам учителя; 2.Практическая работа: составление резюме; 3.Слушание учителя; - 4.Ответы на вопросы; 5.Поэтапный вывод;
21	Профессии и специальности, пользующиеся спросом на отечественном и зарубежном рынках труда	1		1.Работа с терминами: повторение; 2.Слушание учителя; 3.Поиск и выделение необходимой информации; 4.Произвольное построение речевого высказывания в устной форме; 5.Ответы на вопросы опорных карточек; 6.Поэтапный вывод;
22	Мобильность профессиональных кадров	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
23	Требования работодателей к профессионалам	1		1.Работа с терминами: повторение; 2.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану
24	Способы получения информации о вакантных рабочих местах (служба занятости)	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Смысловое чтение: понимание информационного языка; 3.Слушание учителя; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Поэтапный вывод;
25	Продолжение профессионального образования	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
26	Понятие «Безработица», ее причины	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя;

				3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
27	Контрольная работа по теме: «Рынок труда и профессии»	1	Лабораторно-практическая работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	IV четверть.	7		
	Семейная экономика	7		
27	-, источники доходов	1		1.Слушание учителя; 2.Знакомство с терминами; 3.Поиск и выделение необходимой информации; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Слушание и анализ выступлений своих товарищей;
28	Семейный бюджет, источники расходов	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Постановка вопросов-инициативное сотрудничество в поиске информации; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану
29	Сбережения, страхование	1		1.Опрос учащихся по вопросам учителя; 2.Построение логической цепи рассуждений; 3.Слушание учителя; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Поэтапный вывод;

30	Меры социальной поддержки	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с терминами: повторение; 2. Слушание учителя; 3. Изучение устройства; 4. Составление опорного конспекта; 5. Ответы на вопросы опорных карточек; 6. Итоговый вывод по плану
31	Деньги и их функции	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Слушание учителя; 2. Экскурсия в сберкассау. 3. Постановка и формулирование проблемы, и решение проблемы поискового характера; 4. Опрос учащихся по опорным словам; 5. Поэтапный вывод
32	Неравенство доходов и его причины	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрос учащихся по опорным словам; 2. Слушание учителя; 3. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 4. Составление опорного конспекта; 5. Ответы на вопросы; 6. Итоговый вывод по плану
33	Контрольная работа по теме: «Семейная экономика»	1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.

10 класс
«Охрана труда, основы санитарии и гигиены»

Всего за год: 34 часа (1 час в неделю)

№ урока	Наименование разделов, тем.	Количество часов	В т. ч. практические, лабораторные, контрольные, самостоятельные, зачётные работы.	Основные виды учебной деятельности.
	1 четверть	8		
	Охрана труда и основы безопасности	8		
1.	Основные направления государственной политики в области охраны труда	1		1.Слушание учителя; 2. Анализ проблемных ситуаций; 3.Знакомство с терминами; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану
2.	Аттестация рабочих мест	1		1.Поиск и выделение необходимой информации; 2. Слушание учителя; 3.Опрос учащихся по опорным словам; 4.Итоговый вывод по плану;
3.	Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Сравнение, классификация объектов по выделенным признакам; 3.Слушание учителя; 4.Итоговый вывод по плану;
4.	Особенности регулирования труда женщин	1		1.Опрос учащихся: рассказ по плану; 2.Выполнение заданий по разграничению понятий; 4.Слушание учителя; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану
5.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Осознанное и произвольное построение

				речевого высказывания в устной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Поэтапный вывод;
6.	Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных производствах	1		1. Опрос учащихся по опорным словам; 2.Анализ проблемных ситуаций; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
7.	Форма документов при расследовании несчастных случаев	1		1.Опрос учащихся в виде тестового задания; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану
8.	Контрольная работа по теме: «Охрана труда»	1	Контрольная работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	2 четверть	8		
	Основы производственной санитарии и гигиены	8		
10.	Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства	1		1.Опрос учащихся в виде тестового задания; 2.Слушание учителя; 3.Анализ проблемных ситуаций; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
11.	Значение личной гигиены работников	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Анализ проблемных ситуаций; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по

				плану
12.	Санитарные требования к телу, ротовой полости, форменной одежде и личной	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение работы практикума; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
13.	Санитарный режим работников на производстве	1		1.Опрос учащихся: рассказ по плану; 2.Слушание учителя; 3.Работа с раздаточным материалом; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
14.	Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды	1		1.Опрос учащихся в виде тестового задания; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану
15.	Медицинское обследование	1		1.Опрос учащихся в виде тестового задания; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану
16.	Вредные и опасные факторы производства	1		1.Опрос учащихся в виде тестового задания; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану
	3 четверть	11		
17.	Контрольная работа по теме: «Основы производственной санитарии и гигиены»	1	Контрольная работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы; 2. Слушание инструктажа учителя; 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий; 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы; 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	Основы производственной	11		

	санитарии и гигиены			
18.	Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства	1		1. Опрос учащихся: рассказ по плану; 2. Поиск и выделение необходимой информации; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
19.	Дезинфекция и дезинфицирующие вещества	1		1. Опрос учащихся по опорным словам; 2. Слушание учителя; 3. Анализ проблемных ситуаций; 4. Ответы на вопросы; 5. Поэтапный вывод;
20.	Гигиена труда и личная гигиена работников предприятия	1		1. Опрос учащихся: рассказ по плану; 2. Поиск и выделение необходимой информации; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
21.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту	1		1. Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2. Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
22.	Маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение	1		1. Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2. Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
23.	Санитарные требования к складским помещениям, условиям и срокам хранения	1		1. Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2. Осознанное и произвольное построение

	продуктов			речевого высказывания в письменной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
24.	Санитарные требования к рабочему месту пекаря	1		1.Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2.Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
25.	Санитарные требования к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения, транспортирования	1		1.Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2.Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
26.	Санитарное законодательство и службы, осуществляющие санитарный надзор	1		1.Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2.Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
27.	Борьба с грызунами, мухами, тараканами	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану

	4 четверть	7		
28.	Контрольная работа по теме: «Основы производственной санитарии»	1	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода по вопросу учителя.
	Электро – и пожарная безопасность	7		
29.	Опасность поражения и действие электрического тока на человека	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрос учащихся: рассказ по плану; 2. Постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
30.	Первая помощь при поражении электрическим током	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрос учащихся в виде тестового задания; 2. Слушание учителя; 3. Ответы на вопросы; 4. Итоговый вывод по плану
31.	Пожарная безопасность. Правила поведения при пожаре	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с терминами: закрепление в виде письменного опроса; 2. Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в письменной форме; 3. Слушание учителя; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану
32.	Причины пожаров на хлебопекарных предприятиях	1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрос учащихся по опорным словам; 2. Слушание учителя; 3. Ответы на вопросы;

				4.Итоговый вывод по плану
33.	Противопожарная профилактика. Средства тушения и правила пользования ими	1		1. Опрос учащихся: рассказ по плану; 2.Просмотр учебных фильмов; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану
34.	Контрольная работа по теме: «Электро- и пожарная безопасность»	1	Контрольная работа	1. Знакомство с заданиями контрольной работы. 2. Слушание инструктажа учителя. 3. Ответы на поставленные вопросы, решение заданий. 4. Выполнение дополнительных заданий. 5. Проверка выполненной работы. 6. Формулировка итогового вывода.

**«Производственное обучение»
10 класс.**

Всего за год 442 часа (13 часов в неделю)

№ урок а	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. практические, лабораторные, контрольные, самостоятельные, зачётные работы.	Основные виды учебной деятельности.
	1 четверть	104	62	
	Ознакомление с предприятием.			
1.	Ознакомление со структурой предприятия.	1		1.Слушание учителя; 2.Знакомство с основами предмета; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
2	Ознакомление с технологическим процессом.	1		1.Слушание учителя; 2.Знакомство с основами предмета; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
3	Ознакомление с учебно-производственным участком.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 1.Слушание учителя; 2.Знакомство с основами предмета; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
4	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка.	1		1.Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; 2.Составление опорного конспекта; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
	Вводное занятие.	4		
5	Организация рабочего места.	1		1.Осознанное построение речевого высказывания в устной форме; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по

				плану.
6	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	1		1.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 3.Анализ проблемных ситуаций; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану.
7	Ознакомление с инструкциями по технике безопасности.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Сравнение, классификация объектов по выделенным признакам; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
8	Порядок получения, использования и хранения спецодежды.	1		1.Поиск и выделение необходимой информации; 2.Опрос учащихся по опорным словам; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Ознакомление с сырьем, материалами, используемых в хлебопекарном производстве.	7		
9	Характеристика сырья и материалов, используемых в производстве.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Сравнение, классификация объектов по выделенным признакам; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
10	Характеристика сырья и материалов, используемых в производстве.	1		1.Работа с терминами: повторение; 2.Слушание учителя; 3.Работа с плакатом; 4.Составление опорного конспекта с таблицей; 5.Ответы на вопросы опорных карточек; 6.Итоговый вывод по

				плану.
11	Характеристика сырья и материалов, используемых в производстве.	1		1.Опрос учащихся: рассказ по плану; 2.Выполнение заданий по разграничению понятий; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
12	Ознакомление с правилами приемки.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Поэтапный вывод.
13	Хранение сырья, порядок их отпуска.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Анализ проблемных ситуаций; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
14	Методы контроля качества сырья и материалов.	1	Лабораторная работа - 1 час.	1.Слушание учителя; 2.Знакомство с заданиями; 3.Ответы на вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
15	Инструктаж по безопасности труда.	1		1.Поиск и выделение необходимой информации; 2.Опрос учащихся по опорным словам; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству.	13		
16	Изучение и освоение операции по подготовке основного сырья к производству.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Анализ проблемных ситуаций; 3.Слушание учителя; 4.Ознакомление с устройством; 5.Ответы на вопросы;

				6.Итоговый вывод по плану.
17	Изучение и освоение операции по подготовке основного сырья к производству.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Анализ проблемных ситуаций; 3.Слушание учителя; 4.Ознакомление с устройством; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану.
18	Изучение и освоение операции по подготовке дополнительного сырья к производству.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
19	Изучение и освоение операции по подготовке дополнительного сырья к производству.	1		1.Опрос учащихся по вопросам учителя; 2.Слушание учителя; 3.Понятие о травмах 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Поэтапный вывод.
20	Смешивание муки, просеивание.	1		1.Выполнение практической задачи; 2.Анализ проблемных ситуаций; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод.
21	Подготовка дрожжей, соли, сахара.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2. Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4. Итоговый вывод.
22	Подготовка дополнительного сырья (молока, яиц).	1		1.Опрос учащихся по вопросам учителя;; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод.
23	Замес теста.	1		1.Выполнение практической задачи; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Слушание и анализ выполненной работы

				своих товарищей. 5. Итоговый вывод.
24	Формирование изделий.	1		1.Выполнение практической задачи; 2.Слушание учителя; 3.Совместное формирование изделий; 4.Итоговый вывод.
25	Выпечка изделий.	1		1.Выполнение практической задачи; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
26	Освоение операций по подготовке жиров к производству.	1		1. Выполнение практической задачи; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод.
27	Освоение операций по подготовке пряностей.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Выполнение практической задачи; 3.Ответы на вопросы опорных карточек; 4.Итоговый вывод по плану.
28	Ознакомление с видами брака хлеба.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
	Освоение операций рабочих приемов и видов работ по учебному предмету "Пекарское дело".	89		
29	Инструктаж по технике безопасности.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Составление опорного конспекта; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на поставленные вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пшеничного хлеба.	6	Практическая работа - 6 час.	

30	Технология приготовления пшеничного хлеба.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Выполнение практической задачи; 6.Ответы на вопросы опорных карточек; 7.Итоговый вывод по плану.
31	Подготовка основного сырья.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Выполнение практической задачи; 6.Ответы на вопросы опорных карточек; 7.Итоговый вывод по плану.
32	Подготовка дополнительного сырья.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Овладение безопасными приемами труда; 5.Выполнение практической задачи; 6.Итоговый вывод по плану.
33	Замес теста.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
34	Формирование изделий.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее

				эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Итоговый вывод по плану.
35	Выпечка хлеба, оценка качества.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление ржаного хлеба.	6	Практическая работа - 6 час.	
36	Технология приготовления ржаного хлеба.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
37	Использование для замеса разных видов муки.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 6.Итоговый вывод.
38	Подготовка основного сырья.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Итоговый вывод по плану.
39	Подготовка дополнительного сырья.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего

				<p>места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4. Выполнение практической задачи;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
40	Замес теста.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выполнение практической задачи;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
41	Формирование изделий. Выпечка хлеба, оценка качества.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выполнение практической задачи;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
	Приготовление хлеба городского.	4	Практическая работа - 4 час.	
42	Технология приготовления хлеба городского.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выполнение практической задачи;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
43	Подготовка основного и дополнительного сырья.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выполнение практической задачи;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
44	Замес теста.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Работа с терминами: повторение;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Выполнение практической задачи;</p>

				6.Итоговый вывод по плану.
45	Формирование изделий. Выпечка хлеба.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
46	Процессы, происходящие при замесе теста.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда; 6.Ответы на вопросы опорных карточек.
47	Способы рыхления теста.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение практической задачи в виде таблицы; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
	Приготовление хлеба подового пшеничного.	5	Практическая работа - 5 час.	
48	Технология приготовления хлеба подового.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда; 6.Ответы на вопросы опорных карточек.
49	Подготовка основного и дополнительного сырья.	1		1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.

50	Замес теста.	1		<p>1.Опрос учащихся по опорным словам;</p> <p>2.Слушание учителя;</p> <p>3.Выполнение практической задачи;</p> <p>4.Ответы на вопросы;</p> <p>5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.</p>
51	Формирование изделий.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Выполнение практической задачи;</p> <p>4.Овладение безопасными приёмами труда;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
52	Выпечка хлеба подового.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Работа с терминами: повторение;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Овладение безопасными приёмами труда;</p> <p>6.Ответы на вопросы опорных карточек.</p>
53	Изучение режима выпечки.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>
54	Освоение приемов регулирования температуры.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Слушание учителя;</p> <p>4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;</p> <p>5.Итоговый вывод по плану.</p>

	Приготовление хлеба подового ржаного.	4	Практическая работа - 4 час.	
55	Технология приготовления хлеба подового ржаного.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Итоговый вывод по плану.
56	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
57	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
58	Выпечка хлеба подового ржаного.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2.Выполнение практической задачи; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод.
59	Определение готовности тестовых заготовок и выпечки.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
60	Определение окончания выпечки.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации;

				3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
61	Посадка тестовых заготовок в формах в печь.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
62	Выборка хлеба из печи, укладка.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
63	Общая характеристика процесса выпечки.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приемами труда; 6.Ответы на вопросы опорных карточек.
64	Прогревание теста и хлеба при выпечке.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
65	Образование корки, мякиша.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ознакомление с устройством; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ.
66	Увеличение объема при выпечке.	1		1.Опрос учащихся по плакатам;

				<p>2.Поиск и выделение необходимой информации;</p> <p>3.Ознакомление с устройством;</p> <p>4.Ответы на вопросы;</p> <p>5.Слушание и анализ.</p>
67	Процессы, протекающие при выпечке хлеба.	1		<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Работа с терминами: повторение;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Овладение безопасными приёмами труда;</p> <p>6.Ответы на вопросы опорных карточек.</p>
	Приготовления хлеба подового пшеничного.	4	Самостоятельная практическая работа - 4 часа	
68	Технология приготовления хлеба подового пшеничного.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Работа с терминами: повторение;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Овладение безопасными приёмами труда;</p> <p>6.Ответы на вопросы опорных карточек.</p>
69	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Выполнение практической задачи;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Овладение безопасными приёмами труда;</p> <p>6.Итоговый вывод по плану.</p>
70	Формирование изделий.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе;</p> <p>2.Организация рабочего места;</p> <p>3.Выполнение практической задачи;</p> <p>4.Слушание учителя;</p> <p>5.Овладение безопасными приёмами труда.</p>

71	Выпечка хлеба.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
72,73, 74	Экскурсия в хлебопекарню по теме: "Выпечка хлеба"	1		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Овладение безопасными приёмами труда; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
	Приготовление батонов нарезных.	4	Практическая работа - 4 час.	
75	Технология приготовления батонов нарезных.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
76	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
77	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
78	Выпечка батонов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи;

				4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда; 6.Итоговый вывод по плану.
79,80	Определение качества муки.	1		1.Опрос учащихся по плакатам; 2.Поиск и выделение необходимой информации; 3.Ответы на вопросы; 4.Слушание и анализ.
	Приготовление батонов с изюмом.	4	Практическая работа - 4 час.	
81	Технология приготовления батонов с изюмом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
82	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
83	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
84	Выпечка батонов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической работы; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда; 6.Итоговый вывод по плану.

85, 86	Составление калькуляции на батоны с изюмом.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
87	Виды брака хлебобулочных изделий	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
	Приготовление батона "Городской"	4	Практическая работа - 4 час.	
88	Технология приготовления батонов нарезных.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Ответы на вопросы опорных карточек; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приемами труда; 6.Итоговый вывод по плану.
89	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Опрос учащихся по опорным словам; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
90	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
91	Выпечка батонов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение

				практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
92, 93	Освоение приемов работы на тестомесительной машине	2	Практическая работа - 2 час.	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами: повторение; 4.Слушание учителя; 5.Овладение безопасными приёмами труда.
	Приготовление батона йодированного	4	Практическая работа - 4 час.	
94	Технология приготовления батона йодированного.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение практической задачи; 4.Овладение безопасными приемами труда; 5.Итоговый вывод по плану.
95	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Овладение безопасными приемами труда.
96	Формирование батонов, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
97	Выпечка батонов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
98	Ассортимент хлебобулочных	1		1.Инструктаж по безопасной работе;

	изделий.			2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
99, 100	Экскурсия в магазин "Магнит", «Пятерочка»	2		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление батона "Багет"	4	Практическая работа - 4 час.	
101	Технология приготовления батона.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Выполнение практической задачи; 6.Итоговый вывод по плану.
102	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод.
103	Формирование батонков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической работы; 5.Контрольно-оценочные действия.
104	Выпечка батонков, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической работы; 5.Контрольно-оценочные действия.
	II четверть	104		

105, 106	Работа на тестомесительной машине	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
107, 108, 109, 110	Контрольная практическая работа по теме: "Приготовление батонов"	4	4	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
111, 112	Разбор ошибок при проведении практической работы.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
113	Обобщение знаний по разделу: "Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному предмету «Пекарское дело»".	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Контрольно-оценочные действия; 4.Подведение итогов.
114, 115	Ассортимент мелкоштучной сдобы.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
116, 117	Приготовление мелкоштучных сдобных изделий.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
	Освоение операций рабочих приемов и			

	видов работ по учебному предмету "Пекарское дело".				
118, 119, 120, 121	Экскурсия в хлебопекарню по теме: "Приготовление мелкоштучных сдобных изделий"	4			1.Слушание учителя; 2.Экскурсия в хлебопекарню. 3.Постановка и формулирование проблемы, и решение проблемы поискового характера; 4.Опрос учащихся по опорным словам; 5.Итоговый вывод.
122, 123	Ознакомление с особенностями режима выпечки сдобных изделий.	2			1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с раздаточным материалом; 5.Итоговый вывод по плану.
124	Плановый инструктаж по технике безопасности.	1			1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Безопасная организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с раздаточным материалом; 5.Итоговый вывод по плану.
125	Технология замеса теста.	1			1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с раздаточным материалом; 5.Итоговый вывод по плану.
126	Образование сдобного теста.	1			1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с раздаточным материалом; 5.Итоговый вывод по плану.
127	Созревание сдобного теста.	1			1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя;

				3.Работа с таблицей; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
128	Отсдобка теста.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
129, 130	Знакомство с рецептурой сдобы обыкновенной.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; 4.Работа с рецептурным сборником; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление сдобы обыкновенной.	4	Практическая работа - 4 час.	
131	Технология приготовления сдобы обыкновенной.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Контрольно-оценочные действия.
132	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
133	Формирование сдобы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.

134	Выпечка, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Самостоятельная организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
135, 136	Знакомство с рецептурой "Сдоба обыкновенная"	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с рецептурным сборником; 4.Слушание учителя; 5.Итоговый вывод по плану.
137	Зарисовка схемы приготовления сдобы.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической работы в тетради.
	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (заяц)	4	Практическая работа - 4 час.	
138	Технология приготовления сдобы фигурной "Выборгская".	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Самостоятельная работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
139	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
140	Формирование сдобы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя;

				4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
141	Выпечка сдобы, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
142, 143	Зарисовка схемы приготовления сдобы фигурной "Выборгская".	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (лебедь)	4	Практическая работа - 4 час.	
144	Технология приготовления сдобы фигурной "Выборгская" (лебедь).	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Практическая работа с технологической картой; 5.Контрольно-оценочные действия.
145	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод.
146	Формирование сдобы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
147	Выпечка сдобы, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего

				места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
148, 149, 150	Экскурсия в магазин «Магнит», "Пятерочка" по теме "Мелкоштучные сдобные изделия"	3		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Итоговый вывод по экскурсии.
	Приготовление сдобы фигурной «Выборгская» (рыба)	4	Практическая работа - 4 час.	
151	Технология приготовления сдобы фигурной «Выборгская» (рыба).	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
152	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
153	Формирование сдобы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
154	Выпечка сдобы, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
155, 156	Почему сдобное тесто готовят на прессованных дрожжах	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места;

				3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Итоговый вывод.
	Приготовление сдобной булочки с маком.	4	Практическая работа - 4 час.	
157	Технология приготовления сдобной булочки с маком.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Работа с технологической картой.
158	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
159	Формирование булочек.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
160	Выпечка булочек, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление вареников с творогом.	3	Практическая работа - 3 час.	
161	Технология приготовления вареников с творогом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Выполнение практической задачи.

162	Формирование вареников.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
163	Варка вареников.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление сдобной булочки плюшки.	4	Практическая работа - 4 час.	
164	Технология приготовления сдобной булочки плюшки	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Работа с технологической картой.
165	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
166	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи.
167	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.

168, 169	Технология приготовления крошки на булочки.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической работы по технологической карте; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление булочки с крошкой.	4	Практическая работа - 4 час.	
170	Технология приготовления булочки с крошкой.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Работа по технологической карте.
171	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
172	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Контрольно-оценочные действия.
173	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление блинчиков.	3	Практическая работа - 3 час.	
174	Технология приготовления блинчиков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места;

				3.Изготовление образца; 5.Контрольно-оценочные действия.
175	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи 5.Осуществление самоконтроля.
176	Выпекание блинчиков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия
	Приготовление рулета «Школьный».	4	Практическая работа - 4 час.	
177	Технология приготовления рулета "Школьный".	1	1	1.Работа с технологической картой; 2.Инструктаж по безопасной работе; 3.Организация рабочего места; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия
178	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение подготовки сырья и замеса теста; 4.Контрольно-оценочные действия.
179	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
180	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места;

				3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание учителя; 5.Контрольно-оценочные действия.
181, 182	Технология приготовления помадки на булочки.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практического задания по технологической карте. 5.Контрольно-оценочные действия
	Приготовление булочки с помадкой.	4	Практическая работа - 4 час.	
183	Технология приготовления булочки с помадкой.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой.
184	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Осуществление самоконтроля и оценки качества выполненной работы.
185	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
186	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.

187, 188	Освоение приемов работы в тесторазделочном отделении.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
189	Укладка тестовых заготовок на листы.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 4.Выполнение практической задачи; 3.Осуществление самоконтроля.
	Приготовление булочки "Бриоши".	4	Практическая работа - 4 час.	
190	Технология приготовления булочки "Бриоши".	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Самостоятельная работа с технологической картой; 4.Контрольно-оценочные действия.
191	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
192	Формирование изделий.	1	1	1.Поиск и выделение необходимой информации; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Работа с терминами; 5.Итоговый вывод по плану.
193	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Осуществление

				самоконтроля и оценки качества готового изделия.
194, 195	Типичные ошибки брака при приготовлении сдобного теста.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Повторение терминов; 4.Слушание учителя; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление булки «Приокской»	4	Практическая работа - 4 час.	
196	Технология приготовления булочки «Приокской».	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практического задания – работа с технологической картой; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану.
197	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Овладение безопасными приемами работы; 4.Выполнение практического задания; 5.Итоговый вывод по плану.
198	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи 5.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
199	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 2.Выполнение практической задачи;

				4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый поэтапный вывод.
200, 201, 202	Контрольная практическая работа по теме "Приготовление сдобного дрожжевого теста".	3	3	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; 5.Контрольно-оценочные действия.
203	Разбор ошибок по контрольной практической работе.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Анализ проблемных ситуаций; 5.Подведение итогов.
204, 205	Техника безопасности при работе на тестомесильных машинах.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Подведение итогов.
206	Правила эксплуатации тестомесильных машин.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с плакатом; 4.Контрольно-оценочные действия; 5.Подведение итогов.
207, 208	Обобщение знаний по разделу "Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному предмету «Пекарское дело».	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с терминами; 5.Подведение итогов.
	3 четверть	143		
	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному предмету "Пекарское дело".			
209,	Плановый инструктаж	2		1.Инструктаж по

210	по технике безопасности и пожарной безопасности.			безопасной работе; 2.Слушание учителя; 3.Поиск и выделение необходимой информации; 4.Произвольное построение речевого высказывания в устной форме; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пирожков с капустой.	4	Практическая работа - 4 час.	
211	Технология приготовления пирожков с капустой.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
212	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
213	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя; 3.Выполнение практической задачи; 4.Анализ проблемных ситуаций.
214	Выпечка изделия, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление лепешки с луком из бездрожжевого теста.	3	Практическая работа - 3 час.	
215	Технология приготовления	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе;

	лепешки с луком из бездрожжевого теста.			2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
216	Замес теста, формирование лепешки.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
217	Жарение лепешки.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление пирожков с рисом и яйцом.	4	Практическая работа - 4 час.	
218	Технология приготовления пирожков с рисом и яйцом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
219	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
220	Формирование пирожков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение

				практического задания; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану.
221	Выпечка пирожков, оценка качества.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Выполнение практического задания; 4. Ответы на вопросы; 5. Итоговый вывод по плану.
222, 223	Разделка теста и деление на куски с помощью тестоделительных машин.	2		1. Работа с плакатом; 2. Слушание учителя; 3. Ответы на вопросы; 4. Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пирожков с яблоками.	4	Практическая работа - 4 час.	
224	Технология приготовления пирожков с яблоками.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Выполнение практического задания; 4. Работа с технологической картой; 5. Итоговый вывод по плану.
225	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение практической задачи; 5. Контрольно-оценочные действия.
226	Формирование пирожков.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Выполнение практического задания; 4. Итоговый вывод по плану.
227	Выпечка пирожков, оценка качества.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение

				практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление шаньги с картофелем «по коми».	3	Практическая работа - 3 час.	
228	Технология приготовления шаньги с картофелем «по коми»	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
229	Замес теста, формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
230	Выпечка шанег.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пирожков с изюмом.	4	Практическая работа - 4 час.	
231	Технология приготовления пирожков с изюмом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Анализ проблемных ситуаций.
232	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.

233	Формирование пирожков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля.
234	Выпечка пирожков, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
235	Техника безопасности при выпечке изделий.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя; 3.Работа с терминологией 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
236	Взаимозаменяемость сырья на производстве	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пирожков с ягодами.	4	Практическая работа - 4 час.	
237	Технология приготовления пирожков с ягодами.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
238	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Повторение терминов; 5.Итоговый вывод по плану.
239	Формирование пирожков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего

				места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
240	Выпечка пирожков, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление «коми» шаньги с крупой на кефире.	3	Практическая работа - 3 час.	
241	Технология приготовления «коми» шаньги с крупой на кефире.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5. Итоговый вывод по плану.
242	Замес теста, формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества изделия;
243	Выпечка шанег, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление пирожков с творогом.	4	Практическая работа - 4 час.	
244	Технология приготовления пирожков с творогом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи;

				5.Итоговый вывод по плану.
245	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
246	Формирование пирожков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
247	Выпечка пирожков, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
248, 249	Порядок составления производственных рецептур для приготовления выпечки.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами; 4.Ответы на вопросы.
	Приготовление ватрушек с творогом.	4	Практическая работа - 4 час.	
250	Технология приготовления ватрушек с творогом.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану
251	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы;

				5.Контрольно-оценочные действия
252	Формирование ватрушек.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Контрольно-оценочные действия.
253	Выпечка ватрушек, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление чебуреков с мясом.	3	Практическая работа - 3 час.	
254	Технология приготовления чебуреков с мясом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
255	Замес теста, формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
256	Жарение во фритюре, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление ватрушек с повидлом.	4	Практическая работа - 4 час.	
257	Технология	1	1	1.Инструктаж по

	приготовления ватрушек с повидлом.			безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
258	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
259	Формирование ватрушек.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
260	Выпечка ватрушек, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
261, 262	Причины брака изделий из дрожжевого теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Выполнение записей в тетради; 4.Итоговый вывод по плану.
263, 264, 265, 266	Контрольная практическая работа по теме "Приготовление пирожков".	4	4	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на поставленные вопросы; 5.Выполнение практической задачи; 6.Контрольно-оценочные действия.

267, 268, 269	Экскурсия в кафе, столовую по теме "Выпечка из дрожжевого теста"	3		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод.
	Приготовление пиццы овощной.	4	Практическая работа - 4 час.	
270	Технология приготовления пиццы овощной.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа по технологической карте; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану .
271	Подготовка сырья, замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Ответы на вопросы; 5.Контрольно-оценочные действия.
272	Формирование пиццы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
273	Выпечка пиццы, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
274, 275	Запись рецептов приготовленных блюд.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на поставленные вопросы; Выполнение записи в тетрадах с зарисовкой; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление открытых пирогов.			

	Приготовление пирогов с повидлом круглой формы.	4	Практическая работа - 4 час.	
276	Технология приготовления пирогов круглой формы с повидлом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Поэтапный итоговый вывод.
277	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
278	Формирование пирогов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
279	Выпечка пирогов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
280, 281	Элементы украшения пирогов с зарисовкой в тетрадь.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа в практических тетрадях; 5. Осуществление самоконтроля.
282	Приготовление сахарного сиропа.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый поэтапный вывод.
	Приготовление пирогов с повидлом	4	Практическая работа - 4 час.	

	прямоугольной формы.			
283	Технология приготовления пирогов прямоугольной формы с повидлом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.выполнение практической задачи; 5. Осуществление самоконтроля.
284	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4. Проверка выполненной работы.
285	Формирование пирогов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4. Контрольно-оценочные действия.
286	Выпечка пирогов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
287, 288	Элементы украшения пирогов с зарисовкой в тетрадь.	2		1.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на поставленные вопросы; 5.Выполнение практической работы в тетрадях; 6.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление пирогов с яблоками.	4	Практическая работа - 4 час.	
289	Технология приготовления пирогов с яблоками.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места;

				3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый поэтапный вывод.
290	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Выполнение практической задачи; 5. Осуществление самоконтроля.
291	Формирование пирогов. Украшение.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя 4.Ответы на поставленные вопросы; 5.Выполнение практической задачи; 6. Контрольно-оценочные действия.
292	Выпечка пирогов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление чебуреков с картофелем.	3	Практическая работа - 3 час.	
293	Технология приготовления чебуреков с картофелем.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
294	Замес теста, формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на

				поставленные вопросы; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
295	Жарка чебуреков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление пирога с брусникой овальной формы.	4	Практическая работа - 4 час.	
296	Технология приготовления пирога с брусникой овальной формы.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
297	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами; 4.Выполнение практической задачи; 5. Осуществление самоконтроля.
298	Формирование пирогов, украшение.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на вопросы; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
299	Выпечка пирогов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на вопросы; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные

				действия.
300, 301	Тематическое оформление пирогов к праздникам (рисунок).	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение рисунка оформления в тетради; 4.Осуществление самоконтроля.
	Приготовление праздничного пирога.	4	Практическая работа - 4 час.	
302	Технология приготовления праздничного пирога.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Выполнение практической задачи; 5.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
303	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с терминами; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно –оценочные действия.
304	Формирование пирогов, украшение.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на вопросы; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
305	Выпечка пирогов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
306, 307	Освоение приемов регулирования температуры и режима выпечки.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по

				плану.
308	Определение окончания выпечки.	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на поставленные вопросы; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление праздничного пирога к дню 8 марта.	4	Практическая работа - 4 час.	
309	Технология приготовления праздничного пирога.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Выполнение практической задачи; 6.Итоговый вывод по плану.
310	Замес теста, расстойка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
311	Формирование пирогов, украшение.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 6.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
312	Выпечка пирогов, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
313, 314	Элементы украшения пирогов с зарисовкой в тетрадь.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с таблицами-образцами украшений; 4.Зарисовка элементов-

				украшений в тетрадь; 5.Итоговый вывод по плану.
315, 316, 317	Экскурсия в магазин по теме: "Выпечные изделия"	3		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
318	Письменный отчет об экскурсии.	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Выполнение письменного отчета об экскурсии по предложенному плану.
	Приготовление яблочного пирога "Шарлотка"	3	Практическая работа - 3 час.	
319	Технология приготовления яблочного пирога "Шарлотка".	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
320	Замес теста, оформление.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
321	Выпекание, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление лимонного пирога.	4	Практическая работа - 4 час.	
322	Технология приготовления пирога лимонного.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с

				технологической картой; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
323	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 6.Осуществление самоконтроля.
324	Оформление пирога.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Работа с терминами; 5.Контрольно-оценочные действия.
325	Выпечка пирога, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Осуществление самоконтроля.
326, 327	Запись рецептов по теме "Выпечка".	2		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Запись рецептов с зарисовками; 4.Итоговый вывод по плану.
328, 329, 330, 331	Контрольная практическая работа по теме "Приготовление открытых пирогов".	4	4	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Выполнение дополнительных заданий; 5.Проверка выполненной работы.
	Приготовление блинчиков.		Практическая работа - 3 час.	

332	Технология приготовления блинчиков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
333	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
334	Выпечка блинчиков.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление оладий с яблоками.	3	Практическая работа - 3 час.	
335	Технология приготовления оладий с яблоками.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
336	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
337	Выпечка оладий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Контрольно-оценочные действия.
338	Обобщение знаний по разделу: "Освоение операций, рабочих	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Слушание учителя;

	приемов и видов работ по учебному курсу «Пекарское дело».			3. Ответы на вопросы опорных карточек; 4. Итоговый вывод по плану
	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ по учебному предмету "Пекарское дело".			
339	Плановый инструктаж по технике безопасности.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с плакатом; 3. Составление опорного конспекта с таблицей; 6. Осуществление самоконтроля.
340, 341	Приготовление теста на жидких заквасках.	2		1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение практической задачи; 5. Работа с инструкционной картой; 6. Итоговый вывод по плану.
342	Порядок загрузки сырья в закваску.	1		1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение загрузки сырья в закваску; 5. Осуществление самоконтроля.
	Приготовление хлеба буханочного.	3	Практическая работа - 3 час.	
343	Технология приготовления хлеба буханочного.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение работы по инструкционной карте; 5. Итоговый вывод по плану.
344	Закрепление навыков приготовления.	1	1	1. Инструктаж по безопасной работе; 2. Организация рабочего места; 3. Слушание учителя; 4. Выполнение практической задачи;

				5.Итоговый вывод по плану.
345	Самостоятельный замес и выпечка.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание инструктажа учителя; 4.Выполнение самостоятельной работы; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление батонов.	4	Практическая работа - 4 час.	
346	Технология приготовления батонов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
347	Закрепление навыков приготовления.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение задания; 5.Осуществление самоконтроля.
348	Самостоятельный замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля; 5.Итоговый вывод.
349	Выпечка батонов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
350, 351	Разбор допущенных ошибок при приготовлении хлеба и	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места;

	батонов.			3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	4 четверть	91		
	Приготовление сайки с изюмом.	4	Практическая работа - 4 час.	
352	Технология приготовления сайки с изюмом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Самостоятельная работа с технологической картой; 4.Ответы на вопросы; 5.Работа с терминами; 6.Итоговый вывод по плану.
353	Самостоятельный замес.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Осуществление самоконтроля.
354	Формирование сайки с изюмом.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
355	Выпечка изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
356	Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего

				места; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
357	Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на вопросы опорных карточек; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей.
358	Порядок составления производственных рецептов.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение задания по составлению производственных рецептов; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление песочного теста.	4	Практическая работа - 4 час.	
359	Технология приготовления песочного теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Осуществление самоконтроля.
360	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
361	Формирование печенья из песочного теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
362	Выпечка, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего

				<p>места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.</p>
363, 364	Технологическая схема производства сдобного печенья и кексов.	2		<p>1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Самостоятельная работа с технологической картой 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану.</p>
	Приготовление сочной с творогом.		Практическая работа - 4 час.	
365	Технология приготовления сочной с творогом.	1	1	<p>1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Ответы на вопросы; 5.Составление опорного конспекта с таблицей; 6.Осуществление самоконтроля.</p>
366	Замес теста, подготовка творога.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.</p>
367	Формирование изделия.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Контрольно-оценочные действия.</p>
368	Выпечка, оценка качества.	1	1	<p>1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Выполнение</p>

				практической задачи; 5.Контрольно-оценочные действия.
	Приготовление кекса "Волжский"	3	Практическая работа - 3 час.	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Выполнение практической задачи; 6.Осуществление самоконтроля.
369	Технология приготовления кекса "Волжский"	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Работа с технологической картой; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
370	Замес теста, формование.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
371	Выпечка кексов.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового хлебобулочного изделия.
	Приготовление кулича пасхального.	4	Практическая работа - 4 час.	
372	Технология приготовления кулича пасхального.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Слушание учителя;

				5.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Итоговый вывод по плану.
373	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
374	Формирование изделия.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Итоговый вывод по плану.
375	Выпечка, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового хлебобулочного изделия.
376, 377	Причины брака сдобных изделий.	2		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Работа с плакатом; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление кекса "Уфимский"		Практическая работа - 4 час.	
378	Технология приготовления кекса "Уфимский"	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
379	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места;

				3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового хлебобулочного изделия.
380	Формирование изделия.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
381	Выпечка кекса.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи – выпечка кекса; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
382, 383, 384	Экскурсия в магазин по теме: "Ассортимент выпечных кондитерских изделий"	3		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Слушание и анализ ответов своих сверстников; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление кекса творожного.	4	Практическая работа - 4 час.	
385	Технология приготовления кекса творожного.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Работа с технологической картой; 4.Слушание учителя; 4.Итоговый вывод по плану.
386	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи – замес теста;

				4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
387	Формирование изделия.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи – формирование изделия; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
388	Выпечка кекса.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практической задачи – выпечка кекса; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
389, 390	Дефекты сдобных изделий.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану
391, 392, 393, 394	Контрольная практическая работа по теме "Приготовление открытых пирогов".	4	4	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
395	Сроки выдержки сдобных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
396	Сроки реализации в торговой сети.	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного

				конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
397, 398	Ассортимент и рецептура слоеных изделий.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
399, 400	Особенности приготовления слоеного теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
401	Показатели качества слоеных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Составление опорного конспекта с таблицей; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану.
402, 403	Технология приготовления слоеного теста.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 5.Работа с технологической картой; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление слойки кондитерской.	4	Практическая работа - 4 час.	
404	Технология приготовления слойки кондитерской.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Осуществление самоконтроля.
405	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания –

				замес теста; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
406	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания – формирование изделия; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
407	Выпечка слойки.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
408, 409	Дефекты изделий при формировании изделий из слоеного теста.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление слойки "Бантик".	4	Практическая работа - 4 час.	
410	Технология приготовления слойки "Бантик".	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод.
411	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания – замес теста; 4.Осуществление самоконтроля и оценки

				качества готового образца.
412	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания – формирование изделий; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
413	Выпечка слойки, оценка качества.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
414, 415	Технология приготовления бисквитного теста.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 3.Работа с технологической картой; 4.Итоговый вывод по плану.
416	Запись рецептуры.	1		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление бисквита.	4	Практическая работа - 4 час.	
417	Технология приготовления бисквита.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
418	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе;

				2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
419	Выпекание изделия.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
420	Оформление бисквита.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
421, 422	Подготовка к выставке-дегустации, дегустация.	2		1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
423, 424, 425, 426	Самостоятельное выполнение работ по теме: "Выпечка хлебных и сдобных изделий"	4	4	1.Знакомство с заданием самостоятельной работы; 2.Ответы на поставленные вопросы; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Проверка выполненной самостоятельной работы.
427, 428, 429	Экскурсия в кафе "Вильтор" по теме "Интерьер кафе. Меню продаваемых блюд".	3		1.Инструктаж по технике безопасности; 2.Слушание учителя; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по

				экскурсии.
	Приготовление заварного теста.	4	Практическая работа - 4 час.	
430	Технология приготовления заварного теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Самостоятельная работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
431	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
432	Формирование изделий.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
433	Выпекание изделия.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия.
434, 435	Запись рецептуры по приготовлению заварного теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Итоговый вывод по плану.
	Приготовление торта из заварного теста.	4	Практическая работа - 4 час.	

436	Технология приготовления торта из заварного теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Слушание учителя; 4.Работа с технологической картой; 5.Итоговый вывод по плану.
437	Замес теста.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания – замес теста; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
438	Выпечка торта.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
439	Приготовление крема и оформление торта.	1	1	1.Инструктаж по безопасной работе; 2.Организация рабочего места; 3.Выполнение практического задания; 4.Осуществление самоконтроля и оценки качества готового образца.
440, 441	Причины брака бисквита и изделий из заварного теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Организация рабочего места; 3.Составление опорного конспекта с таблицей; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
442	Обобщение знаний по разделу: "Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, по учебному курсу	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с терминами; 3.Ответы на вопросы; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей.

	«Пекарское дело».			
--	-------------------	--	--	--

**«Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»
10 класс**

Всего за год 68 часов (2 часа в неделю)

№ урока	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. практические, лабораторные, контрольные, самостоятельные, зачётные работы.	Основные виды учебной деятельности.
	1 четверть	16		
	Зерно и продукты его переработки	16		
1.	Хлебные растения, их классификация	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного конспекта с таблицей; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод.
2.	Виды зерновых культур	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с таблицей; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод.
3.	Понятие о мягких, твердых, стекловидных сортах пшеницы	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного конспекта с таблицей; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
4.	Рожь, ячмень, овес, кукуруза, их использование в хлебопечении	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Составление опорного конспекта с таблицей; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.

5.	Мука, виды и сорта, типы помола. Выход муки	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Составление опорного конспекта с таблицей; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану.
6.	Ржаная и пшеничная мука	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с наглядностью; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод.
7.	Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с наглядностью; 3.Составление опорного конспекта, работа в тетрадях; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
8.	Хлебопекарные свойства муки	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного конспекта, работа в тетрадях; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Итоговый вывод по плану.
9.	Причины порчи муки	1		1.Слушание учителя;

				<p>2. Ответы на вопросы опорных карточек;</p> <p>3. Составление опорного конспекта, работа в тетрадях;</p> <p>4. Итоговый вывод по плану.</p>
10.	Вредители муки. Меры борьбы с ними	1		<p>1. Слушание учителя;</p> <p>2. Работа с наглядностью;</p> <p>3. Составление опорного конспекта, работа в тетрадях;</p> <p>4. Ответы на вопросы;</p> <p>5. Итоговый вывод.</p>
11.	Условия хранения муки	1		<p>1. Слушание учителя;</p> <p>2. Ответы на вопросы;</p> <p>3. Составление опорного конспекта, работа в тетрадях;</p> <p>4. Итоговый вывод по плану.</p>
12.	Хлебопекарные свойства муки	1		<p>1. Слушание учителя;</p> <p>2. Ответы на вопросы;</p> <p>3. Составление опорного конспекта, работа в тетрадях;</p> <p>4. Итоговый вывод по плану.</p>
13.	Органолептическая оценка муки: влажность, вкус, запах, цвет, хруст	1		<p>1. Слушание учителя;</p> <p>2. Ответы на вопросы;</p> <p>3. Составление опорного конспекта,</p>

				работа в тетрадях; 4.Итоговый вывод по плану.
14.	Мука с пониженными хлебопекарными свойствами	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Составление опорного конспекта, работа в тетрадях; 4.Работа с терминами; 5.Итоговый вывод по плану.
15.	Вода, используемая в хлебопекарном производстве	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Составление опорного конспекта, работа в тетради; 4.Ответы на вопросы опорных карточек; 5.Итоговый вывод по плану.
16.	Контрольная работа по теме: «Зерно и продукты его переработки».	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
	2 четверть	16		
19.	Дрожжи и химические разрыхлители	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление

				опорного конспекта, работа в тетради; 5.Итоговый вывод по плану.
20.	Дрожжи прессованные, сушеные, дрожжевое молоко	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Работа с терминами; 4.Составление опорного конспекта, работа в тетради; 5.Итоговый вывод по плану.
21.	Требования, предъявляемые к качеству дрожжей	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с терминами; 3.Ответы на вопросы опорных карточек; 4.Работа с учебником; 5.Итоговый вывод.
22.	Условия хранения дрожжей	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта, работа в тетради; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
23.	Активизация дрожжей. Химические разрыхлители и пищевые кислоты, используемые в хлебопечении	2		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Работа с учебником; 4.Составление

				опорного конспекта, работа в тетради; 5.Итоговый вывод по плану.
	Сахар и сахаросодержащие продукты	9		
24.	Сахар-песок, сахарная пудра, жидкий сахар, мед, патока, сахаросодержащие продукты	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы; 3.Работа с учебником; 4.Составление опорного конспекта, работа в тетради; 5.Итоговый вывод по плану.
26.	Требования, предъявляемые к качеству сахара	1		1.Слушание учителя; 2.Самостоятельная работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Итоговый вывод по плану.
27.	Влияние сахара на физические свойства теста	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы опорных карточек; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
28.	Влияние сахара на активность дрожжевых клеток, интенсивность процесса брожения, окраску корок готовых изделий	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного

				конспекта с таблицей; 5.Итоговый вывод по плану.
29.	Условия хранения и транспортировки сахара	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Работа в тетради; 5.Итоговый вывод по плану.
30.	Пищевая поваренная соль, требования к качеству соли	1		1.Слушание учителя; 2.Самостоятельная работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Итоговый вывод по плану.
31.	Технологическое значение соли при производстве хлеба. Условия и способы хранения соли	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта по плану.
32.	Контрольная работа по теме: «Дрожжи, химические разрыхлители»	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Выполнение дополнительных заданий; 5.Проверка выполненной работы.
	3 четверть	22		
	Молочные продукты	11		
33.	Виды молочных продуктов	1		1.Слушание

				<p>учителя; 2. Самостоятельная работа с учебником; 3. Ответы на вопросы опорных карточек; 4. Составление опорного конспекта с таблицей; 5. Работа в тетради; 6. Итоговый вывод по плану.</p>
34.	Пищевая ценность молочных продуктов	1		<p>1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Ответы на вопросы; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.</p>
35.	Молоко коровье натуральное	1		<p>1. Слушание учителя; 2. Ответы на вопросы опорных карточек; 3. Составление опорного конспекта; 4. Итоговый вывод по плану.</p>
36.	Пастеризованное молоко	1		<p>1. Слушание учителя; 2. Работа с терминами; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.</p>
37.	Сухое молоко	1		<p>1. Слушание</p>

				учителя; 2.Работа с терминами; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
38.	Сгущенное молоко	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
39.	Кисломолочные продукты	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
40.	Сметана, творог	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
41.	Требования к качеству молочных продуктов	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с терминами; 3.Работа с учебником;

				4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
42.	Условия хранения, сроки хранения молочных продуктов	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Работа с учебником; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
	Яйца и яичные продукты	6		
43.	Яйца и продукты их переработки	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
44.	Требования к качеству яиц	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с таблицей; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
45.	Условия хранения яиц	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта с таблицей; 5.Итоговый вывод по плану.

46.	Технический брак яиц	1		1.Слушание учителя; 2.Ответы на вопросы опорных карточек; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
47.	Яйца диетические и столовые	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с плакатом; 3.Работа с учебником; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
48.	Сроки хранения яиц	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта с таблицей; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	Солод	5		
49.	Виды солода, требования к качеству солода	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Ответы на вопросы; 4.Составление опорного конспекта; 5.Итоговый вывод по плану.
50.	Использование солода в хлебопечении	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с

				терминами; 3.Работа с учебником; 4.Составление опорного конспекта; 5.Ответы на вопросы; 6.Итоговый вывод по плану.
51.	Условия транспортировки и хранения солода	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного конспекта; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
52.	Контрольная работа по теме "Молочные и яичные продукты"	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
	Жиры и масла	7		
53.	Классификация пищевых жиров и масел по виду сырья и консистенции	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с таблицей; 3.Составление опорного конспекта; 4.Работа с учебником; 5.Итоговый вывод по плану.
54.	Растительные масла	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление

				опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	4 четверть	14		
55.	Ассортимент и характеристика растительных масел	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Ответы на вопросы; 5.Итоговый вывод по плану.
56.	Животные жиры	1		1. Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
57.	Получение животных жиров	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
58.	Жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта;

				4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
59.	Использование жиров в хлебопечении	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
60.	Влияние жиров на качество хлебобулочных и сдобных изделий	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении	8		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
61.	Пряности, виды, характеристика и использование в хлебопекарном производстве	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и

				анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
62.	Пряности и приправы	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
63.	Фруктово-ягодные продукты (повидло, варенье, джем, конфитюр)	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
64.	Овощные продукты, используемые в хлебопечении	1		
65, 66	Контрольная работа по теме: «Основное и дополнительное сырье»	2	2	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Выполнение дополнительных заданий; 5.Проверка выполненной работы.
67				

**«Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства»
10 класс**

Всего за год: 170 часов (5 часов в неделю)

№ урока	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т. ч. количество контрольных работ	
	1 четверть	40		
	Введение	1		
1.	Хлебопекарное производство, перспективы развития, мини-пекарни, организация их производства	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
2.	Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	Основы микробиологии хлебопекарных изделий	14		
3	Микрофлора пшеничного теста	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
4	Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов

				своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
5	Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
6	Молочно-кислое брожение, вызываемое молочно-кислыми бактериями	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
7	Микрофлора ржаного теста	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
8	Основные виды дрожжей и молочно-кислых бактерий в ржаном тесте и их соотношения	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
9	Картофельная болезнь хлеба, причины заболевания	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
10	Благоприятные условия для развития картофельной палочки	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ

				ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
11	Методы определения и предотвращения заболевания.	1		Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
12	Плесневение хлеба.	1		Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
13	Виды плесневелых грибов и попадание их в готовые изделия.	1		Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
14	Условия развития и меры предупреждения плесневения.	1		Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
15	Меловая, кровавая и другие болезни хлеба.	1		Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
16	Контрольная работа по теме: "Основы микробиологии хлебопекарных	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание

	изделий"			инструктажа учителя; 3. Ответы на поставленные вопросы; 4. Проверка выполненной работы.
	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство, применяемое оборудование.	25		
17	Подготовка муки.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
18	Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверения, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
19	Просеивание, очистка от металлопримесей, применяемое оборудование .	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
20	Подогревание муки в зимнее время, взвешивание.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
21	Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья.			1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ

				ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
22	Дозаторы для опары и закваски.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
23	Подготовка дрожжей.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
24	Подготовка прессованных дрожжей к производству.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
25	Активация дрожжей.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
26	Оттаивание замороженных дрожжей.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
27	Подготовка сушенных дрожжей и дрожжевого молька.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта;

				4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
28	Подготовка соли и сахара.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
29	Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации, применяемое оборудование.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
30	Порядок подготовки молочных продуктов к производству.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
31	Порядок подготовки сахаристых продуктов.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
32	Подготовка жиров к производству.			1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
33	Подготовка яиц к производству выпечки.			Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление

				<p>опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
34	Подготовка пряностей к производству выпечки.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
35	Подготовка изюма, мака, орехов к производству выпечки.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
36	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
37	Прием, хранение и подготовка основного сырья.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
38	Виды и сорта пшеничной муки.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.</p>
39	Виды и сорта ржаной муки.			<p>1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником;</p>

				3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
40	Контрольная работа по теме: "Подготовка основного и дополнительного сырья"	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
	2 четверть	40		
	Приготовление теста, применяемое оборудование	40		
41	Понятие о рецептуре.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
42	Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
43	Принцип составления производственных рецептур.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
44	Составление производственной рецептуры.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ

				ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
45	Замес и образование теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
46	Сущность замеса.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
47	Соотношение муки и воды в тесте.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
48	Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
49	Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
50	Периодический и непрерывно-поточный замес и его характеристика.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта;

				4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
51	Оборудование для приготовления теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
52	Тестоприготовительные агрегаты.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
53	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
54	Тестомесительные машины периодического, непрерывного действия.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
55	Устройство для освобождения дежи от теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
56	Нормы загрузки дежи мукой.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление

				опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
57	Температура воды для замеса теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
58	Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
59	Способы рыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
60	Брожение и созревание теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
61	Спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
62	Факторы, влияющие на интенсивность	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником;

	спиртового брожения.			3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
63	Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
64	Жидкие дрожжи и жидкие закваски, приготовление и применение.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
65	Способы приготовления пшеничного теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
66	Приготовление теста опарным способом на густых и жидких опарах.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
67	Технологический режим тестоведения.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
68	Определение готовности	1		1.Слушание учителя;

	теста (опары).			2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
69	Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
70	Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
71	Приготовление теста на жидких и густых заквасках.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
72	Обобщение знаний по теме: "Замес теста, применяемое оборудование".	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
73	Обобщение знаний по теме: "Замес теста, применяемое оборудование".	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.

74, 75	Контрольная работа по теме: "Замес теста, применяемое оборудование".	2	2	1. Знакомство с заданиями контрольной работы; 2. Слушание инструктажа учителя; 3. Ответы на поставленные вопросы; 4. Проверка выполненной работы.
	Приготовление теста, применяемое оборудование.	9		
76	Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика.	2		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
77	Приготовление теста при закваске и заварке.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
78	Приготовление заварки.	1		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
79	Порядок загрузки сырья в закваску, в тесто.	2		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта; 4. Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5. Итоговый вывод по плану.
80	Технологический режим тестоведения.	2		1. Слушание учителя; 2. Работа с учебником; 3. Составление опорного конспекта;

				4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	3 четверть	55		
81	Определение готовности теста, закваски.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
82	Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.	2		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	Разделка и расстойка теста, оборудование.	21		
83	Деление теста на куски.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
84	Округление тестовых заготовок.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
85	Предварительная расстойка.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.

86	Формирование тестовых заготовок.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
87	Разделка теста для формовых и подовых изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
88	Разделка теста для булочных и сдобных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
89	Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
90	Расстойка теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
91	Значение расстойки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по

				плану.
92	Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
93	Способы предохранения тестозаготовок от заветривания.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
94	Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
95	Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима расстойки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
96	Оборудование для деления, формирования и расстойки теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Составление опорного конспекта; 3.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 4.Итоговый вывод по плану.
97	Тестоделительные и тестоформирующие машины.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по

				плану.
98	Краткая характеристика, устройство, принцип работы тестоделительных машин.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
99	Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
100	Механизмы для посадки тестовых заготовок.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
101	Оборудование для выгрузки теста.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
102	Оборудование складов для хранения сырья.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
103	Контрольная работа по теме: "Оборудование".	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные

				вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
	Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование.	22		
104	Общая характеристика процесса выпечки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
105	Прогревание теста и хлеба при выпечке.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
106	Образование корки мякиша.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
107	Увеличение объема изделий при выпечке.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
108	Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
109	Уменьшение массы изделий при выпечке	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником;

	(упек).			3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
110	Режим и организация выпечки хлебных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
111	Хлебопекарные печи, их классификация.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
112	Печи малой и средней мощности.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
113	Основные элементы печного агрегата.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
114	Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
115	Расстойно-печные	1		1.Слушание учителя;

	агрегаты.			2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
116	Печи камерного типа.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
117	Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
118	Выпечка формового и подового хлеба, булочных и сдобных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
119	Особые приемы подготовки изделий к выпечке.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
120	Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоенных изделий, значение смазки.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.

121	Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
122	Характер надреза городских булок для образования гребешка.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
123	Определение готовности выпекаемого хлеба.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
124	Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
125	Контрольная работа по теме: "Разделка и расстойка теста, выпечка хлебных изделий".	1	1	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.
	Хранение готовых изделий. Болезни хлеба.	14		
126	Условия и сроки хранения хлебных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта;

				4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
127	Остывание, усушка и черствение хлеба.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
128	Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
129	Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным машинам.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
130	Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
131	Переработка черствого хлеба на производстве в муку, в сахарную крошку.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
132	Выход хлеба и факторы, влияющие на его величину.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление

				опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
133	Санитарные требования, предъявляемые к остывочному отделению, экспедиции и транспортировке готовых изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
134	Дефекты хлеба.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
135	Органолептические показатели хлебобулочных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	4 четверть	35		
136				
137	Вкус, цвет, запах.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
	Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий.	24		
138	Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником;

				3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
139	Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
140	Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
141	Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
142	Технологические схемы производства сдобного печенья.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
143	Технологические схемы производства кексов.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
144	Пирожные и торты.	1		1.Слушание учителя;

				2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
145	Технологические схемы производства пирожных и тортов.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
146	Технологические схемы производства пирожных и тортов.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
147	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
148	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
149	Виды бараночных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по

				плану.
150	Технологическая схема бараночного производства.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
151	Приготовление опары или притвора.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
152	Приготовление теста для баранок.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
153	Разделка теста, расстойка.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
154	Обварка или ошпарка тестовых заготовок.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
155	Выпечка и хранение готовых изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей;

				5.Итоговый вывод по плану.
156	Классификация сухарных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
157	Технологическая схема производства сухарей.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
158	Оборудование для производства сухарных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
159	Оборудование для производства сухарных изделий.	1		1.Слушание учителя; 2.Работа с учебником; 3.Составление опорного конспекта; 4.Слушание и анализ ответов своих товарищей; 5.Итоговый вывод по плану.
160, 161	Годовая контрольная работа по теме: "Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства.	2	2	1.Знакомство с заданиями контрольной работы; 2.Слушание инструктажа учителя; 3.Ответы на поставленные вопросы; 4.Проверка выполненной работы.

НЕ ХВАТАЕТ уроков, должно быть 170 !

IX. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудоого обучения во вспомогательной школе. – М., Просвещение, 1980.
2. «Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», М., 2002, Институт развития профессионального образования, автор – С.А.Кабышева.