

Календарно-тематическое планирование в условиях реализации ФГОС нового поколения

Календарно-тематический план (КТО) - это учебно-методический документ, составленный на основании рабочей программы дисциплины, рабочего учебного плана и календарного учебного графика. В нем раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, распределение учебного времени по разделам и темам дисциплины.

С помощью КТП преподаватель планирует образовательный процесс по своей дисциплине, выстраивает ход изучения теоретического материала, выполнения практических заданий и лабораторных работ, четко распределяет время на изучение необходимого материала и для освоения умений и навыков. В календарно-тематическом плане дисциплины также учитывается загруженность кабинетов, мастерских или лабораторий для выполнения практических и лабораторных работ (например: иногда сразу после освоения теоретического материала невозможно провести лабораторную или практическую работу).

Назначение календарно-тематического плана:

- распределить содержание учебного материала, предусмотренного программой, по учебным занятиям;
- заранее спланировать формы и виды учебных занятий, лабораторные и практические работы, экскурсии, деловые игры, учебные конференции т. п.;
- определить объем домашних заданий, их равномерное распределение;
- определить задания и контроль внеаудиторной самостоятельной работы;
- подготовить нужные средства обучения (книги, наглядные пособия, учебно-методические материалы и средства обучения).

Форма, структура, бланк календарно-тематического плана учебной дисциплины могут быть различными, разрабатываются образовательным учреждением профессионального образования и определяться локальным документом (положением о календарно-тематическом планировании).

Календарно-тематический план, как правило, оформляется на специально разработанном бланке.

Структурными компонентами календарно-тематического плана являются:

- титульный лист плана;
- сетка распределения времени, которая может включать:
 - наименование разделов и тем программы;
 - распределение количества часов по учебному плану (максимальная нагрузка, самостоятельная работа, аудиторная работа, лабораторные работы, практические занятия);
- план, который может включать следующие наиболее целесообразные разделы:
 - номер учебного занятия;
 - тема занятия;
 - количество часов (сколько из них на внеаудиторную самостоятельную работу);
 - форма и вид занятия (урок (усвоения зун, закрепления зун, комбинированный и т. д.), лекция, семинар, лабораторная работа, практическое занятие);
 - учебно-наглядные пособия, технические средства обучения;
 - домашнее задание;

- задание для самостоятельной работы, рекомендуемая литература для самостоятельной работы. Календарно-тематический план включает также указание лабораторных работ и практических заданий. Титульный лист отражает:

- наименование учебного заведения;
- гриф утверждения календарно-тематического плана заместителем директора учебного заведения по учебной работе;
- наименование дисциплины;
- наименование специальности и отрасли подготовки;
- фамилия, имя, отчество преподавателя;
- количество часов, отведенных на изучение дисциплины (предмета) по учебному плану (по семестрам).

Календарно-тематический план составляется преподавателем, обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается заместителем директора образовательного учреждения профессионального образования по учебной работе. Календарно-тематический план разрабатывается и утверждается ежегодно. После этого допускается использование календарно-тематического плана в организации учебного процесса.

ОГБОУ СПО технологический техникум р.п.Павловка

Календарно-тематический план профессионального модуля

учредитель

наименование образовательного учреждения

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

по производственной работе

(зав. практикой)

_____/_____

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной (учебно-производственной)

работе

_____/_____

« ____ » _____ 20 ____ г.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Преподаватель(и) _____ Балакина Т. А. _____

Профессиональный модуль: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
(наименование)

Коды формируемых компетенций _____

Междисциплинарный(е) курс(ы) _____

(наименование)

Специальность (профессия) _____

Группа _____

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой _____

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии _____

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ / _____

<p><u>Лабораторно-практическая работа № 1</u></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, безопасное приготовление сложных фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.</p>	6								06,03,20
<p>Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p>			<u>ОК.5.</u>			Подготовка презентаций			
<p>Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже</p>	2								10,03,20

<p>Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p>	2												12,03,20
<p>Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p>	2												12,03,20
<p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p>	2												13,03,20

<p>Практическая работа №5 Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 2</p>	4	Самостоятельное решение ситуационных задач				фотоотчет			17,03,20 17,03,20
<p>Лабораторно-практическая работа № 2 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, безопасное приготовление сложных парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже. 3 Приготовление, оформление и способы подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража</p>	6	видеомастер-класс				фотоотчет			17,03,20 19,03,20 20,03,20
<p>Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.</p>			<u>ОК.5.</u>			Подготовка к лабораторным работам			

1	<p>Значение горячих десертов в питании, их классификация.</p> <p>Предварительная подготовка сырья для горячих десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов.</p> <p>Ресурсосберегающие технологии при приготовлении горячих десертов</p> <p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для</p>	2	видео урок				Составить конспект			20,03,20
2	<p>Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.</p> <p>Безопасные способы хранения сложных горячих десертов.</p> <p>Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.</p>	2	видео урок				Составить конспект			23,03,20
	<p>Практическая работа №6</p> <p>Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.</p>	3	видео мастер-урок				фотоотчет			24,03,20

Календарно-тематическое планирование в условиях реализации ФГОС нового поколения

Календарно-тематический план (КТО) - это учебно-методический документ, составленный на основании рабочей программы дисциплины, рабочего учебного плана и календарного учебного графика. В нем раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, распределение учебного времени по разделам и темам дисциплины.

С помощью КТП преподаватель планирует образовательный процесс по своей дисциплине, выстраивает ход изучения теоретического материала, выполнения практических заданий и лабораторных работ, четко распределяет время на изучение необходимого материала и для освоения умений и навыков. В календарно-тематическом плане дисциплины также учитывается загруженность кабинетов, мастерских или лабораторий для выполнения практических и лабораторных работ (например: иногда сразу после освоения теоретического материала невозможно провести лабораторную или практическую работу).

Назначение календарно-тематического плана:

- распределить содержание учебного материала, предусмотренного программой, по учебным занятиям;
- заранее спланировать формы и виды учебных занятий, лабораторные и практические работы, экскурсии, деловые игры, учебные конференции т. п.;
- определить объем домашних заданий, их равномерное распределение;
- определить задания и контроль внеаудиторной самостоятельной работы;
- подготовить нужные средства обучения (книги, наглядные пособия, учебно-методические материалы и средства обучения).

Форма, структура, бланк календарно-тематического плана учебной дисциплины могут быть различными, разрабатываются образовательным учреждением профессионального образования и определяться локальным документом (положением о календарно-тематическом планировании).

Календарно-тематический план, как правило, оформляется на специально разработанном бланке.

Структурными компонентами календарно-тематического плана являются:

- титульный лист плана;
- сетка распределения времени, которая может включать:
 - наименование разделов и тем программы;
 - распределение количества часов по учебному плану (максимальная нагрузка, самостоятельная работа, аудиторная работа, лабораторные работы, практические занятия);
- план, который может включать следующие наиболее целесообразные разделы:
 - номер учебного занятия;
 - тема занятия;
 - количество часов (сколько из них на внеаудиторную самостоятельную работу);
 - форма и вид занятия (урок (усвоения зун, закрепления зун, комбинированный и т. д.), лекция, семинар, лабораторная работа, практическое занятие);
 - учебно-наглядные пособия, технические средства обучения;
 - домашнее задание;

- задание для самостоятельной работы, рекомендуемая литература для самостоятельной работы. Календарно-тематический план включает также указание лабораторных работ и практических заданий. Титульный лист отражает:

- наименование учебного заведения;
- гриф утверждения календарно-тематического плана заместителем директора учебного заведения по учебной работе;
- наименование дисциплины;
- наименование специальности и отрасли подготовки;
- фамилия, имя, отчество преподавателя;
- количество часов, отведенных на изучение дисциплины (предмета) по учебному плану (по семестрам).

Календарно-тематический план составляется преподавателем, обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждается заместителем директора образовательного учреждения профессионального образования по учебной работе. Календарно-тематический план разрабатывается и утверждается ежегодно. После этого допускается использование календарно-тематического плана в организации учебного процесса.

Календарно-тематический план профессионального модуля

учредитель

наименование образовательного учреждения

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

по производственной работе

(зав. практикой)

_____ / _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной (учебно-производственной)

работе

_____ / _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Преподаватель(и) Балакина Т. А.

Профессиональный модуль: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
(наименование)

Коды формируемых компетенций _____

Междисциплинарный(е) курс(ы) _____
(наименование)

Специальность (профессия) _____

Группа _____

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой _____

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии _____

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ / _____

2	Предварительная подготовка сырья для горячих напитков. Комбинирование различных способов приготовления Сочетание основных продуктов с	2								06.11.19
	Сервировка и подача сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Температурный и санитарный режим приготовления и									08.11.19
4	Безопасные способы хранения сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих напитков.	2								08.11.19
	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач.	4								12.11.19
	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач.	4								12.11.19
	Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков.			<u>ОК.4</u>			Подготовка к практическому занятию. Составление индивидуальных отчетов.			

1	<p>Значение холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков в питании, их классификация.</p> <p>Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p>	2												13.11.19
2	<p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков</p> <p>Оформление и техника декорирования сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p>	2												14.11.19

<p><u>Лабораторно-практическая работа № 5</u></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, элементов оформления, безопасное приготовление горячих и холодных напитков, национальных русских напитков.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, сервировка при подаче.</p> <p>4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).</p> <p>5 Проведение бракеража</p>	6												2011.19
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------