

Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Профессионального модуля

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

Номер урока	Содержание учебного материала	К-во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
МДК. 01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов					
Тема 1.1 Характеристика процессов подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов из них-4ч.					
1-2	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А.Анфимова Л.Л.Татарская Кулинария стр 6.27,51 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
3-4	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-	Учебник стр 20, 50, 90

	обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.			технологическая документация	
Тема 1.2 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы-18ч.					
5-6	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. стр 45-81
7-8	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.	2	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Учебник стр 53
9-10	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы и в соответствии с заказом.	2	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Учебник стр 84,107 подготовка к практическому занятию
11-12	Практическое занятие №1. Составить заявку (требования) на сырье для выполнения производственной программы цеха за смену (по индивидуальному заданию).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных,	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

				ведомостей	
13-14	Практическое занятие №2. Составить заявку (требования) на, пищевые продукты. согласно меню дневного рациона.	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
15-16	Практическое занятие №3. Составить заявку (требования) на расходные материалы в соответствии с заказом банкетного меню.	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
17-18	Практическое занятие № 4. Составить заявку (требования) на сырье и расходные материалы с учетом взаимозаменяемости продуктов (по индивидуальному заданию).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
19-20	Практическое занятие №5. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом с учетом сезонности (по индивидуальному заданию).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

21-22	<i>Практическое занятие №6.</i> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов 58 часов.					
23-24	Организация продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 168.
25-26	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и сроки хранения. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 185.186.214.238. Учебник В.П.Золин Технологическое оборудование ПОП стр204
27-28	<i>Практическое занятие №7.</i> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции,	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к

	основных продуктов и ингредиентов в соответствии с требованиями санитарных правил.			Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	практическому занятию.
29-30	Практическое занятие №8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
31-32	Практическое занятие №9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
33-34	Практическое занятие №10. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
35-36	Практическое занятие №11. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

	труда).			Бланки накладных, ведомостей	
37-38	Практическое занятие №12. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья. (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
39-40	Практическое занятие №13. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из экзотических и редких видов рыбы (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
41-42	Практическое занятие №14. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции мяса диких животных (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация Бланки накладных, ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
43-44	Практическое занятие №15 . Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из экзотических и редких видов овощей, грибов.(техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию. Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к

				Бланки накладных, ведомостей	практическому занятию. Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
45-46	Практическое занятие №16. Разработка структурно-логических карт на блюда из мяса сложного ассортимента.	2	Практическое занятие	Схемы структурно-логические, технико-технологические карты	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
47-48	Практическое занятие №17. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителя.	2	Практическое занятие	технико-технологические карты, Сборник рецептов	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
49-50	Практическое занятие №18. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из пернатой дичи.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептов	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
51-52	Практическое занятие № 19. Практическое занятие № Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из птицы.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептов	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
53-54	Практическое занятие №20. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента из нерыбного сырья.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептов	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
55-56	Практическое занятие №21. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник	Отчет о проделанной работе.

	сложного ассортимента из экзотических и редких видов рыбы.			рецептур	Повтор. материал.к практическому занятию.
57-58	Практическое занятие №22. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из рыбы.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептур	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
59-60	Практическое занятие №23. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептур	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
61-62	Практическое занятие №24. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей.	2	Практическое занятие	Калькуляционные карты, Сборник рецептур	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
63-64	Практическое занятие №25. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
65-66	Практическое занятие №26. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из пернатов дичи с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
67-68	Практическое занятие №27. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому

	ассортимента из птицы с учетом оптимизации процессов.				занятию.
69-70	Практическое занятие №28. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
71-72	Практическое занятие №29. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из мяса диких животных с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
73-74	Практическое занятие №30. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из нерыбного сырья с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
75-76	Практическое занятие №31. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из экзотических и редких видов рыбы с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
77-78	Практическое занятие №32. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из рыбы с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
79-80	Практическое занятие №33. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест в цехе по приготовлению полуфабрикатов из овощей с учетом оптимизации процессов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур инструкции	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

					занятию.
Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты-20часов..					
81-82	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организации питания.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео, Инструкции СанПиН	Интернет ресурсы: fb.ru>article...hassp...sistema-kachestva...vnedrenie
83-84	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	комбинированный	Видео, Инструкции, СанПиН	Учебник стр 205 Интернет ресурсы: docs.cntd.ru>2.3.2.1324-03
85-86	Практическое занятие №34. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению овощных полуфабрикатов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
87-88	Практическое занятие №35.. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из пернатой дичи.	2	Практическое занятие	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
89-90	Практическое занятие №36. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из птицы.	2	Практическое занятие	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

					занятию.
91-92	Практическое занятие №37. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
93-94	Практическое занятие №38. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из редких видов овощей и грибов.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
95-96	Практическое занятие №39. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из редких экзотических видов рыбы.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
97-98	Практическое занятие №40. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
99-100	Практическое занятие №41. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	Практическое занятие	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН	Отчет о проделанной работе.
101-102	Дифференцированный зачет.	2			
	Итого	102часа, из них 82часа ЛПП			