

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины  
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента  
Профессионального модуля**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  
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

Кол-во часов	Содержание учебного материала	К-во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
<b>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 100/60/20ч</b>					
<b>Тема 1.1 Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента-16/12</b>					
1-2	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Кулинария Н.А. Анфимова стр 91 Интернет ресурсы <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a>
3-4	Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур – таблицы	Сборник рецептур блюд стр 647 Интернет ресурсы:
5-6	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.	2	Практическая работа № 1	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
7-8	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии со специализацией.	2	Практическая работа №2	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур –	Отчет о проделанной работе. Подготовка к

				таблицы	ПР.
9-10	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с видом приема пищи.	2	Практическая работа №3	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
11-12	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью сырья.	2	Практическая работа №4	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
13-14	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, совместимостью блюд.	2	Практическая работа №5	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
15-16	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2	Практическая работа №6	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе.
<b>Тема 1.2 Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента-16/12</b>					
17-18	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Организация производства на предприятиях общественного питания стр 207,214 Интернет ресурсы:
19-20	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур -	Учебник стр 214 Интернет ресурсы:

	приготовления и готовой сложной горячей продукции.			таблицы	
21-22	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест.	2	Практическая работа №7	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
23-24	Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов-пюре сложного ассортимента	2	Практическая работа №8	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
25-26	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению прозрачных супов сложного ассортимента	2	Практическая работа №9	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
27-28	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению крем-супов сложного ассортимента	2	Практическая работа №10	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
29-30	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению авторских супов сложного ассортимента	2	Практическая работа №11	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
31-32	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению брендовых, региональных супов сложного ассортимента	2	Практическая работа №12	Видео материал, таблицы калорийности Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе.
<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента 18/12</b>					
33-34	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод –	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы	Учебник стр 214 Интернет ресурсы: Учебник стр

	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Сборник рецептур - таблицы	Интернет ресурсы:
35-36	Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 154 Интернет ресурсы:
37-38	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни .Подготовка к ПР.
39-40	<b>Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Подбор и расчёт необходимого количества кухонной посуды для выполнения производственной программы цеха.</b>	2	Практическая работа №13	Видео материал, таблицы оснащения, Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
41-42	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Подбор и расчёт необходимого количества технологического оборудования для выполнения производственной программы цеха.	2	Практическая работа №14	Видео материал, таблицы оснащения, Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
43-44	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Подбор и расчёт необходимого количества технологического инструментов,	2	Практическая работа №15	Видео материал, таблицы оснащения, Сборник рецептур – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.

	инвентаря для выполнения производственной программы цеха.				
45-46	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Организация и проведение контроля безопасности продуктов.	2	Практическая работа №16	Видео материал, бракеражный журнал Сборник рецептов – таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
47-48	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Разработка мероприятий по сохранности полуфабрикатов.	2	Практическая работа №17	Требования системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
49-50	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Организация отпуска и реализации горячих соусов и супов сложного приготовления..	2	Практическая работа №18	Требования системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана. Дневной заборный лист.	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 28/24</b>					
51-52	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Учебник Организация производства на предприятиях общественного питания Радченко Л.А.стр 214 Интернет ресурсы:

53-54	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 132,245 Интернет ресурсы:
55-56	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд	2	Практическая работа №19	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
57-58	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд на пару.	2	Практическая работа №20	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
59-60	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд на пару.		Практическая работа №21	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
61-62	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для протирания горячих блюд.	2	Практическая работа №22	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
63-64	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для взбивания горячих блюд.	2	Практическая работа №23	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.

65-66	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для жарки в ВОКе горячих блюд.	2	Практическая работа №24	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
67-68	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для жарки во фритюре горячих блюд.	2	Практическая работа №25	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
69-70	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для жарки в жидком тесте.	2	Практическая работа №26	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
71-72	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для запекания в формах на водяной бане.	2	Практическая работа №27	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
73-74	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для запекания в формах паровой конвекции.	2	Практическая работа №28	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
75-76	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для раздачи горячих блюд и холодных закусок сложного ассортимента, а также на вынос.	2	Практическая работа №29	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.
77-78	Оценка качества горячих блюд и холодных закусок сложного ассортимента. Основные	2	Практическая работа №30	Видео материал, схемы, иллюстрации,	Отчет о проделанной работе. Подготовка к



	критерии и правила органолептической оценки блюд.			образцы Сборник рецептов - таблицы	ПР.
	<b>Курсовые работы</b>	20			
79-80	Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Выбрать тему. Подготовить график контроль.
81-82	Составление раздела курсовой работы «введение», определение целей курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Разработать цели курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.
83-84	Составление раздела курсовой работы «введение», определение задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Определить задачи курсовой работы.
85-86	Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Сбор, анализ и систематизация информации.
87-88	Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Сбор, анализ и систематизация информации
89-90	Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Сбор, анализ и систематизация информации
91-92	Сбор, анализ и систематизация информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций	Сбор, анализ и систематизация информации

93-94	Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций. Бланки меню.	Разработать ассортимент (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
95-96	Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций. Бланки меню.	Разработать ассортимент план-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
97-98	Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	2	комбинированный	Видеоматериал, презентации, образцы ВКР, образцы презентаций. Бланки меню.	Рассчитать количество блюд согласно план-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
99-100	<b>Дифференцированный зачет</b>	2			
<b>Всего МДК 02.01 - 100 часов, из них 60ч ПР, 20 ч-курсовые работы</b>					