

**Тематический план
МДК.03.01.**

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

профессионального модуля ПМ.03.

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

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	Объем часов	
	теория	ЛПР
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	85	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	16	20
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	18	30
Контрольная работа.	1	
Итого МДК.03.01	35	50

Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Профессионального модуля

ПМ 03 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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

Кол-во часов	Содержание учебного материала	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 36/20 часов			

1-2	Технологический цикл приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А. Анфимов а «Кулинария» стр 262 Интернет ресурсы: .Методическое пособие «Услуги общественного питания» ХАССП для предприятия общественного – питания revolution.allbest.ru RussianFood.com gastronom.ru sovkusom.ru
3-4	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных блюд сложного ассортимента.	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 263 Интернет ресурсы:
5-6	Технологический цикл приготовления холодных закусок сложного ассортимента.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 272 Интернет ресурсы:
7-8	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	комбинированный	Инструкции, СанПин, Нормативно-	Учебник стр 262-264 Интернет ресурсы:

			технологическая документация	
9-10	Выбор, товароведная характеристика качества продуктов и их подготовка при производстве холодных блюд.	комбинированный	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 263-276 Интернет ресурсы:
11-12	Выбор, товароведная характеристика качества продуктов и их подготовка при производстве кулинарных изделий и закусок.	комбинированный	Инструкции,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 263-276 Интернет ресурсы:
13-14	Оценка качества продуктов и их подготовка при производстве холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	комбинированный	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 277-278 Интернет ресурсы:
15-16	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	комбинированный	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 277-278 Интернет ресурсы Повтор. материал.к практическому занятию.
17-18	Практическое занятие №1. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд и закусок при приготовлении салатов из вареных овощей.	Практическое занятие	Инструкции,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
19-20	Практическое занятие №2. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд и закусок при приготовлении салатов из свежих и свежих экзотических овощей. овощей.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация ведомостей	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
21-22	Практическое занятие №3. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-	Отчет о проделанной работе.

	и закусок при приготовлении несмешанных салатов.		технологическая документация	Повтор. материал.к практическому занятию.
23-24	Практическое занятие №4. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд и закусок при приготовлении салатов из мясных продуктов.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
25-26	Практическое занятие №5. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд и закусок при приготовлении теплых салатов.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
27-28	Практическое занятие №6. Заполнить график хранения фуршетных закусок(тапас,ово-лакто).	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
29-30	Практическое занятие №7. Заполнить график хранения полуфабрикатов для холодных блюд и закусок при приготовлении рыбных салатов.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
31-32	Практическое занятие №8. Заполнить график хранения паштетов из муссов.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
33-34	Практическое занятие №9. Заполнить график хранения масленных смесей.	Практическое занятие	Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

35-36	Практическое занятие №10. Заполнить график хранения холодных блюд залитых в желе, глазированных ланспиком. С использованием техник Су-вида.	Практическое занятие	Инструкции, Инструкции ,СанПин, Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
Тема 1.2.				
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок-48/30.				
37-38	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный е занятие	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация, Схемы, оборудование.	Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование ПОП» стр 189 Интернет ресурсы: Учебное пособие: Оборудование предприятий... bestreferat.ru/referat-145958.html
39-40	Виды, назначение технологического оборудования	комбинированный	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация, Схемы, оборудование.	Учебник стр 46,88.91. 189. Интернет ресурсы:
41-42	Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования	комбинированный	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация,	Учебник стр 46,88.91.220 Интернет ресурсы:

			схемы , оборудование.	
43-44	Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация, Схемы, инвентарь.	Учебник Л.А.Радченко Организация производства на ПОП, стр 214 Интернет ресурсы:
45-46	Виды и назначение весоизмерительных приборов.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, инструктажи Нормативно-технологическая документация, схемы оборудование.	Учебник Н.Г.Бутейкис Организация производства ПОП стр 29 Интернет ресурсы: Учебник Организация производства и управление... robotlibrary.com ...pr oizvodstva...v...vesoiz meritelnoe...
47-48	Виды, назначение посуды, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ней.	комбинированный	Видео материал. Посуда.	Учебник Л.А.Радченко Обслуживание на ПОП стр 37-71 Интернет ресурсы:
49-50	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А.Анфимов а «Кулинария» стр 278 Интернет ресурсы:

			СанПин	
51-52	Организация упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, СанПин	Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» стр 278 Интернет ресурсы: :
53-54	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	комбинированный	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация СанПин	Учебник стр 262, 278 Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практическому занятию.
55-56	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практическому занятию.
57-58	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практическому занятию.
59-60	Практическое занятие №3. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практическому занятию.

61-62	Практическое занятие №4. Органолептическая проверка качества выбранных овощей и их подготовка.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно- технологическая документация СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
63-64	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору производственных инструментов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно- технологическая документация Производственные инструменты.	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
65-66	Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно- технологическая документация Производственный инвентарь	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
67-68	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно- технологическая документация Посуда кухонная	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
69-70	Практическое занятие №8. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно- технологическая документация Посуда кухонная	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.

71-72	Практическое занятие №9. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация оборудование	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
73-74	Практическое занятие №10. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственной кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Посуда кухонная	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
75-76	Практическое занятие №11. Составить графическую схему по организации рабочего места по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Схемы	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
77-78	Практическое занятие №12. Составить графическую схему по организации рабочего места по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Схемы	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
79-80	Практическое занятие №13. Органолептическая проверка качества выбранных мясных продуктов и их подготовка.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
81-82	Практическое занятие №14.	Практическое	Видео материал.	Отчет о проделанной работе.

	Органолептическая проверка качества выбранных рыбных и рыбных гастрономических продуктов и их подготовка	занятие	Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин	Повтор. материал.к практическому занятию.
83-84	Практическое занятие №15. Органолептическая проверка качества выбранных нерыбных морепродуктов и их подготовка.	Практическое занятие	Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к практическому занятию.
85	Контрольная работа.			
	Итого МДК,03.01-85 часов, из них 50 часов ЛПР			