

**Тематический план**

МДК. 03.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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 профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Объем часов	
	теория	ЛПР
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	8	12
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	8	14
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	8	14
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	10	12
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	7	11
Контрольная работа.	1	
<b>Итого:</b> МДК.03.02	42	63
<b>Всего:</b>	105	

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины**

**МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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	К- во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
<b>МДК. 03.02.</b>					
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 105/63</b>					
<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента-20 (8+12)</b>					
1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» стр 150 Интернет ресурсы: .Методическое пособие   «Услуги общественного питания» ХАССП для предприятия общественного – питания revolution.allbest.ru RussianFood.com gastronom.ru sovkusom.ru
3-4	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 136,151 Интернет ресурсы:

5-6	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 147,150. Интернет ресурсы:
7-8	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 155 Интернет ресурсы:
9-10	Практическая работа №1. Адаптация рецептур соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	2	Практическая работа	Сборник рецептур блюд, Нормативно-технологическая документация	Повтор. Материал к практической работе
11-12	Практическая работа №2. Адаптация рецептур соусов сложного ассортимента в соответствии с учетом изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
13-14	Лабораторная работа №1. Приготовление, отпуск региональных холодных соусов сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал

				документация	.к лабораторной работе
15-16	Лабораторная работа №2. Приготовление, отпуск авторских, брендовых холодных соусов сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к лабораторной работе
17-18	Лабораторная работа №3. Приготовление, отпуск региональных заправок сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал.к лабораторной работе
19-20	Лабораторная работа №4. Приготовление, отпуск авторских, брендовых заправок сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе.
Тема 2.2.Приготовлении, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента- 22 ( 8+14)					
21-22	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262,266 Интернет ресурсы:

23-24	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 276 Интернет ресурсы:
25-26	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 147 Интернет ресурсы:
27-28	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262.277 Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практической работе
29-30	Практическая работа №3. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практической работе
31-32	Практическая работа №4. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с учетом правил взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе

	обслуживания.			документация	
33-34	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2	Лабораторная работа.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе.
35-36	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных салатов сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе.
37-38	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских салатов сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
39-40	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов, салатов-коктейлей).	2	Лабораторная работа.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
41-42	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента: теплых салатов, тапасов.	2	Лабораторная работа.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе

				документация	
Тема 2.3. Подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного приготовления. 22(8+14)					
43-44	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 266 Интернет ресурсы:
45-46	Современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента ( рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо ( из мяса и рыбы); террина ( из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета ( из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах ( из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок ( тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания..	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262.264. Интернет ресурсы:
47-48	Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 147,150. Интернет ресурсы:

	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				
49-50	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 264 Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практической работе
51-52	Практическая работа №5. Адаптация рецептов канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептов блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практической работе
53-54	Практическая работа №6. Адаптация рецептов канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептов блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
55-56	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, сложного ассортимента из овощей.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептов блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
57-58	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из овощей.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептов блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе

59-60	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
61-62	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
63-64	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе.
Тема 2.4 Приготовление. Подготовка к реализации холодных блюд их рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 22(10+12)					
65-66	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262,263,273. Интернет ресурсы:
67-68	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-	Учебник стр 262,263,273. Интернет ресурсы:

	фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки.			технологическая документация	
69-70	Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов,	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262,263,273. Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практической работе
71-72	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком.	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262,263,273. Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практической работе
73-74	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента:отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 262,263,273. Интернет ресурсы: Повтор. материал. к практической работе
75-76	Практическая работа №7. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с учетом правил взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Повтор. материал. к практической работе. Отчет о проделанной работе.
77-78	Практическая работа №8. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд	Повтор. материал. к лабораторной работе. Отчет о

	изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.			Нормативно-технологическая документация	проделанной работе.
79-80	Лабораторная работа №15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Повтор. материал. к лабораторной работе. Отчет о проделанной работе.
81-82	Лабораторная работа №16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Повтор. материал. к лабораторной работе. Отчет о проделанной работе.
83-84	Лабораторная работа №17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Повтор. материал. к лабораторной работе. Отчет о проделанной работе.
85-86	Лабораторная работа №18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Повтор. материал. к лабораторной работе. Отчет о проделанной работе.
Тема 2.5 Приготовление. подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента 18(7+11)					
87-88	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	2	Тип – урок формирования новых знаний.	Видеоматериал Сборник рецептур блюд	Учебник стр 262, 263, 276 Интернет ресурсы:

	ассортимента.		Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Нормативно- технологическая документация	
89-90	Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов,	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно- технологическая документация	Учебник стр стр264,2776 Интернет ресурсы:
91-92	Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов,	2	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно- технологическая документация	Учебник стр264,2776 Интернет ресурсы:
93-94	Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)	1	комбинированный	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно- технологическая документация	Повтор. материал. к практическому занятию
	Практическая работа №9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно- технологическая документация	Отчет о проданной работе. Повтор. материал. к практическому занятию

95-96	Практическая работа №10. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к практическому занятию
97-98	Практическая работа №11. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	Практическая работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
99-100	Лабораторная работа №19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе
101-102	Лабораторная работа №20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Повтор. материал. к лабораторной работе.
103-104	Лабораторная работа №21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	Лабораторная работа	Видеоматериал Сборник рецептур блюд Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к диф. зачету.
105	Контрольная работа.	1			

	Итого: МДК.03.02-105 часов, из них 63 ЛПР, ПР-21ч, ЛР-42
--	--