

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины**

**МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Профессионального модуля**

**ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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

| Номер урока   | Содержание учебного материала   | К-во часов | Методическая характеристика занятия  | Наглядные пособия  | Домашнее задание   |
|---|---|------------|--|--|--|
| <b>МДК. 04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b>  |   |            |  |  |  |
| <b>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b> |   |            |  |  |  |
| 1-2   | Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента.<br>Характеристика, последовательность этапов. | 2          | Тип – урок формирования новых знаний.<br>Метод – словесный (лекция – беседа)<br>объяснительно – иллюстративный | Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация | Учебник Н.А.Анфимова<br>Кулинария<br>стр. 286<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a> »Обо мне»...-<br><a href="http://material-po-mdk-04-01...bstudy.net">material-po-mdk-04-01...bstudy.net</a> »...i...k realizatsii holodnyh i...desertov |
| 3-4   | Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента.<br>Характеристика, последовательность этапов.  | 2          | комбинированный  | Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация | Учебник стр. 293<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.<br>Интернет ресурсы  |
| 5-6   | Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента.<br>Характеристика, последовательность этапов.          | 2          | комбинированный  | Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация | Учебник стр. 300<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgeth.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgeth.ru</a> »userfiles/docs/2018<br>/local_npa...04.pdf   |
| 7-8   | Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента   | 2          | комбинированный  | Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация                 | Учебник стр. 281<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgeth.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgeth.ru</a> »userfiles/docs/2018<br>/local_npa...04.pdf  |

|  |  |   |                 |  |   |
|--|--|---|-----------------|--|---|
|  | продукции.   |   |                 |  |   |
| 9-10   | Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции.            | 2 | комбинированный | Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация | Учебник стр. 293<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf</a>                  |
| 11-12  | Комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом ассортимента продукции.           | 2 | комбинированный | Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация | Учебник стр. 283,303<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf</a>              |
| 13-14  | Комбинирование способов приготовления горячих напитков с учетом ассортимента продукции.            | 2 | комбинированный | Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация                 | Учебник стр. 301<br>Интернет ресурсы Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf</a> |
| 15-16  | Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых холодных десертов сложного ассортимента. | 2 | комбинированный | Видео материал, СанПин.  | Учебник стр. 296,297<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://studwood.ru/...kontrol...realizatsii_holodnyh_desertov">studwood.ru/...kontrol...realizatsii_holodnyh_desertov</a>          |
| 17-18  | Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | комбинированный | Видео материал Видео материал, СанПин.   | Учебник стр. 297<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf</a>                  |
| 19-20  | Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых напитков сложного ассортимента.          | 2 | комбинированный | Видео материал Видео материал, СанПин.   | Учебник стр. 304<br>Интернет ресурсы<br><a href="http://novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgteh.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf</a>                  |
| <b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.</b> |  |   |                 |  |   |

|       |  |   |                 |  |  |
|-------|--|---|-----------------|--|--|
| 21-22 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента .   | 2 | комбинированный | Видео материал. Схемы. Инструкции, Нормативно-технологическая документация                               | Учебник Радченко Л.А. Организация производства на ПОП Стр.214,238<br><a href="http://bstudy.net">bstudy.net</a> >...tehnologicheskoe...holodnyh_desertov                                   |
| 23-24 | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 | комбинированный | Видео материал. Схемы. Инструкции, Нормативно-технологическая документация                               | Учебник В.П. Золин Технологическое оборудование ПОП Стр.91,198<br><a href="http://bstudy.net">bstudy.net</a> >...tehnologicheskoe...holodnyh_desertov                                      |
| 25-26 | Виды, назначение посуды, правила подбора и безопасного использования, правила ухода.   | 2 | комбинированный | Видео материал. Схемы.Инструкции, Нормативно-технологическая документация                                | Учебник Радченко Л.А. Обслуживание на ПОП Стр.117,139,143<br><a href="http://StudFiles.net">StudFiles.net</a> >preview/6336076/page:15/  |
| 27-28 | Организация хранения, отпуска холодных десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.   | 2 | комбинированный | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация Бланки производственная документация | Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр. 281,300 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.  |
| 29-30 | Организация хранения, отпуска горячих десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.  | 2 | комбинированный | Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация                      | Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр. 281,300<br><a href="http://studwood.ru">studwood.ru</a> >...kontrol...realizatsii_holodnyh_desertov<br><br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. |

|       |   |   |                     |   |   |
|-------|---|---|---------------------|---|---|
| 31-32 | Организация хранения, холодных напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.  | 2 | комбинированный     | Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация                                      | Учебник Н.А.Анфимова<br>Кулинария<br>стр. 281,300<br><a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">StudFiles.net&gt;preview/5606788/page:9/</a>   |
| 33-34 | Организация хранения, отпуска горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.   | 2 | комбинированный     | Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы<br>Нормативно-технологическая документация                                      | Учебник Н.А.Анфимова<br>Кулинария<br>стр. 281,300<br><a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">StudFiles.net&gt;preview/5606788/page:9/</a>   |
| 35-36 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 | комбинированный     | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.  | Учебник 3.П.Матюхина<br>Основы физиологии питания, гигиены и санитарии<br>Стр.140,157<br><a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">infourok.ru&gt;...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...</a> |
| 37-38 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.                   | 2 | комбинированный     | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.  | Учебник 3.П.Матюхина<br>Основы физиологии питания, гигиены и санитарии<br>Стр.140,157<br><a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">infourok.ru&gt;...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...</a> |
| 39-40 | Практическая работа №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.   | 2 | Практическая работа | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе.<br>Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.   |
| 41-42 | Практическая работа №2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.   | 2 | Практическая работа | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе.<br>Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.   |
| 43-44 | Практическая работа №3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.   | 2 | Практическая работа | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.  | Отчет о проделанной работе.<br>Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию..  |

|       |   |   |                      |  |  |
|-------|---|---|----------------------|--|--|
|       |   |   |                      | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.  |  |
| 45-46 | Практическая работа №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа  | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 47-48 | Практическая работа №5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа  | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 49-50 | Практическая работа №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа  | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 51-52 | Практическая работа №7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа  | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 53-54 | Практическая работа №8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа  | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 55-56 | Практическая работа №9. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента. | 2 | Практическое занятие | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 57-58 | Практическая работа №10. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента. | 2 | Практическое занятие | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |

|       |  |   |                     |  |  |
|-------|--|---|---------------------|--|--|
| 59-60 | Практическая работа №11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных десертов сложного ассортимента.                              | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 61-62 | Практическая работа №12. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 63-64 | Практическая работа №13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих десертов сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 65-66 | Практическая работа №14. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента.                               | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 67-68 | Практическая работа №15. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления напитков сложного ассортимента.          | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 69-70 | Практическая работа №16. Решение ситуационных задач по подбору   | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.   | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |

|       |  |   |                      |  |   |
|-------|--|---|----------------------|--|---|
|       | инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков сложного ассортимента.  |   |                      | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.  |   |
| 71-72 | Практическая работа №17. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента. | 2 | Практическое занятие | Видео материал. Инструкции, Нормативно-технологическая документация<br>Бланки накладных, ведомостей      | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.. |
| 73-74 | Практическая работа №18. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных десертов.                      | 2 | Практическая работа  | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.  |
| 75-76 | Практическая работа №19. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента.                             | 2 | Практическая работа  | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.  |
| 77-78 | Практическая работа №20. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента.                              | 2 | Практическая работа  | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.  |
| 79-80 | Практическая работа №21. Тренинг по отработке практических умений по   | 2 | Практическая работа  | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин.   | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию.  |



|  |   |   |                     |  |  |
|--|---|---|---------------------|--|--|
|  | безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления напитков сложного ассортимента.  |   |                     | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.  |  |
| 81-82  | Практическая работа №22. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных напитков сложного ассортимента. | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 83-84  | Практическая работа №23. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих напитков сложного ассортимента.  | 2 | Практическая работа | Инструкции, Нормативно-технологическая документация, СанПин. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. | Отчет о проделанной работе. Повтор. Материал и подготовка к практическому занятию. |
| 85   | <b>Дифференцированный зачет</b>   | 1 |                     |  |  |
| <b>Итого про МДК.04.01 - 85 часов, из них ПР- 46часов.</b> |   |   |                     |  |  |