

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины**

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

**Профессионального модуля**

**ММ 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. Характеристика, последовательность этапов.	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 Кулинария стр. 286 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Интернет ресурсы <a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a> »Обо мне»...- <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. Характеристика, последовательность этапов.	2	комбинированный	Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 293 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Интернет ресурсы
5-6	Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	комбинированный	Видео материал-электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 300 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Интернет ресурсы <a href="http://novtorgeth.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgeth.ru</a> »userfiles/docs/2018 /local_npa...04.pdf
7-8	Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 281 Интернет ресурсы <a href="http://novtorgeth.ru/userfiles/docs/2018/local_npa...04.pdf">novtorgeth.ru</a> »userfiles/docs/2018 /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 Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 293 Интернет ресурсы <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 Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 283,303 Интернет ресурсы <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 Нормативно-технологическая документация	Учебник стр. 301 Интернет ресурсы Интернет ресурсы <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 Интернет ресурсы <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 Интернет ресурсы <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 Интернет ресурсы <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 <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 <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 <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 <a href="http://studwood.ru">studwood.ru</a> >...kontrol...realizatsii_holodnyh_desertov  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 Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр. 281,300 <a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">StudFiles.net</a> > <a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">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 Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А.Анфимова Кулинария стр. 281,300 <a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">StudFiles.net</a> > <a href="https://studfiles.net/preview/5606788/page:9/">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 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Стр.140,157 <a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">infourok.ru</a> > <a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">...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 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Стр.140,157 <a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">infourok.ru</a> > <a href="https://infourok.ru/...organizaciya...i-podgotovki...realizacii...">...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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	Отчет о проделанной работе. 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	Отчет о проделанной работе. 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. 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 рецептур 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 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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>					