

Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента.
Профессионального модуля
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий 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
МДК. 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-108ч.					
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления-32ч.					
1-2	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал-, иллюстрации, образцы Сборник рецептур МКИ	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ стр 69.193,215 Сборник рецептур МКИ Интернет ресурсы infourok.ru >...i...k-realizacii...konditerskih-izdeliy... pl136ufa.narod.ru >dokum2/2019/rabozpr9...05-2018.pdf
3-4	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2	комбинированный	Видео материал-, иллюстрации, образцы Сборник рецептур МКИ	Учебник стр.29,178 Сборник рецептур МКИ Интернет ресурсы
5-6	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	комбинированный	Видео материал-, иллюстрации, образцы Сборник рецептур МКИ, бланки калькуляционных карт	Стр69 Т.И. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питанииСтр104
7-8	Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2	комбинированный	справочник кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты,	Калькуляция и учет в общественном питанииСтр183,338

9-10	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	комбинированный	Нормативно-технологическая документация, наряд-заказ, требование-накладная	Подготовка к ПР Калькуляция и учет в общественном питанииСтр235
11-12	Практическая работа№1. Разработка технологических карт по сборникам рецептур на хлебобулочные изделия.	2	Практическая работа	Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
13-14	Практическая работа№2. Разработка технологических карт по сборникам рецептур на мучные изделия.	2	Практическая работа	Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
15-16	Практическая работа№3. Разработка технологических карт по сборникам рецептур на мучные кондитерские изделия.	2	Практическая работа	Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
17-18	Практическая работа№4. Разработка технологических карт по сборникам рецептур на отделочные полуфабрикаты мучных кондитерских изделий.	2	Практическая работа	Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
19-20	Практическая работа№5. Разработка технологических карт по сборникам рецептур на мучные кондитерские изделия.	2	Практическая работа	Нормативно-технологическая документация	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
21-22	Практическая работа№6. Разработка калькуляционных карт на хлебобулочные изделия.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ, бланки калькуляционных карт	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
23-24	Практическая работа№7. Разработка калькуляционных карт на хлебобулочные изделия.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ, бланки калькуляционных карт	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
25-26	Практическая работа№8. Разработка калькуляционных карт на мучные изделия.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ, бланки калькуляционных карт	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
27-28	Практическая работа№9. Разработка калькуляционных карт на мучные кондитерские изделия.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ, бланки калькуляционных карт	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
29-30	Практическая работа№10. Разработка наряд-заказа.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ бланк наряд-заказа	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
31-32	Практическая работа№11. Разработка наряд-заказа.	2	Практическая работа	Сборник рецептур МКИ бланк наряд-заказа	Отчет о проделанной работе.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-12ч.					
33-34	Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал- электронный УМК, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ стр 69 Сборник рецептур МКИ Интернет ресурсы sgkstd.ru>files...realizacii_hlebobulochnyh_muchnyh...
35-36	Технологический цикл приготовления, оформления мучных кондитерских изделий.	2	комбинированный	Видео материал- схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 116,193. 215 Сборник рецептур МКИ Интернет ресурсы
37-38	Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	комбинированный	Видео материал- схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник стр 260 Сборник рецептур МКИ Интернет ресурсы
39-40	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	комбинированный	Видео материал- схемы,	Учебник стр 66
41-42	Профессиональный словарь кондитера.	2	комбинированный	Глоссарий	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова, Профессиональный словарь кондитера. Интернет ресурсы
43-44	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		комбинированный	Видео материал Сборник рецептур МКИ	Учебник стр.29,69
Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-34ч.					
45-46	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный	Схемы, иллюстрации Нормы оснащения.	Учебник Оборудование хлебопекарного производства В.М.Хроменков стр264

	использования, правила ухода за ними.		(лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		
47-48	Требования к организации рабочих мест.	2	комбинированный	План цеха Семы	Учебник Радченко Л.А «Организация производства на П,О,П» стр255, 261.263.
49-50	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	комбинированный	Видео, Правила СанПин	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ » стр128
51-52	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.	2	комбинированный	Видео, Правила СанПин	Учебник З.П.Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии главы 17-22, стр138.
53-54	Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	комбинированный	Видео, Правила СанПин Инструкции ХАССП	Система ХАССП как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.
55-56	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2	комбинированный	Видео, Правила СанПин Инструкции ХАССП	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИстр282 Подготовка к ПР
57-58	Практическая работа №12. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Взбивание бисквитного полуфабриката.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
59-60	Практическая работа №13. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Тестомесильная машина. Приготовление дрожжевого теста.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР

61-62	Практическая работа №14. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Тестораскаточная машина. Раскатка слоеного теста.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
63-64	Практическая работа №15. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Просеиватель. Подготовка муки для замеса.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
65-66	Практическая работа №16. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Дозатор теста. Порционирование теста для хлебобулочных изделий.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
67-68	Практическая работа №17. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. Расстоечный шкаф. Расстойка полуфабрикатов.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
69-70	Практическая работа №18. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственных инструментов. Кондитерский мешок. Кондитерские насадки.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
71-72	Практическая работа №19. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственных инструментов. Кондитерский мешок. Кондитерские насадки.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
73-74	Практическая работа №20. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственного инвентаря.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР

75-76	Практическая работа №21 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации производственных инструментов.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
77-78	Практическая работа №22 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации кухонной посуды.	2	Практическая работа	Схемы, иллюстрации инструкции	Отчет о проделанной работе.
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе-30ч.					
79-80	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Образцы кондитерского сырья Стандарты качества сырья	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр.6
81-82	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	комбинированный	Образцы Стандарты качества сырья	Стр.29
83-84	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	комбинированный	Образцы оформления заявок на склад. Бланки.	Т.И. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании Стр128
85-86	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2	комбинированный	Видео, образцы. иллюстрации	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр117.123
87-88	Практическая работа №23. Решение ситуационных задач на	2	Практическая	Сборник рецептур,	Подготовка к ПР

	взаимозаменяемость сырья. Молочные продукты.		работа	таблицы взаимозаменяемости	
89-90	Практическая работа№24. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Яичные продукты.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
91-92	Практическая работа№25. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья, желирующие вещества.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
93-94	Практическая работа№26. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Масло. Жир.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
95-96	Практическая работа№27. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Фрукты, ягоды.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
97-98	Практическая работа№28. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Сахар, Патока. Мед.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
99-100	Практическая работа№29. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Конфитюр.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
101-102	Практическая работа№30. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Молочные консервы.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
103-104	Практическая работа№31. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Спиртосодержащие продукты.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
105-106	Практическая работа№32. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Крахмал.	2	Практическая работа	Сборник рецептур, таблицы взаимозаменяемости	Подготовка к ПР
107-108	Дифференцированный зачет	2			
	Итого МДК.05.01-108 часов, из них ПР-64 часа.				