

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины  
МДК. 05.02.Процессы 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
<b>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.30ч.</b>					
1-2	<p>Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2	<p>Тип – урок формирования новых знаний.</p> <p>Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный комбинированный</p>	<p>Видео, иллюстрации.</p> <p>Образцы, ТТК</p>	<p>Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр.45</p>
3-4	<p>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	комбинированный	<p>Видео, иллюстрации.</p> <p>Образцы, ТТК</p>	<p>Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр.51</p>
5-6	<p>Кремы: сливочные, белковые, заварные из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	комбинированный	<p>Видео, иллюстрации.</p> <p>Образцы, ТТК</p>	Стр.52
7-8	<p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных,</p>	2	комбинированный	<p>Видео, иллюстрации.</p> <p>Образцы, ТТК</p>	Стр.186

	мучных кондитерских изделий.				
9-10	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	комбинированный	Видео, иллюстрации. Образцы, ТТК	Стр.188
11-12	Практическая работа №33. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Помада. Фарши.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
13-14	Практическая работа №34. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Карамель. Желе	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
15-16	Практическая работа №35. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Мاستика. Кремы. Глазури.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
17-18	Практическая работа №36.Рисование элементов оформления песочных пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
19-20	Практическая работа №37.Рисование элементов оформления песочных пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
21-22	Практическая работа №38Рисование элементов оформления бисквитных пирожных, выполняемых при помощи корнетика.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
23-24	Практическая работа №39Рисование элементов оформления бисквитных тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
25-26	Практическая работа №40.Рисование элементов оформления песочных тортов, выполняемых при помощи кондитерского мешка.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
27-28	Практическая работа №41.Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи корнетика.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептов МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР

29-30	Практическая работа №42.Рисование элементов оформления тортов, выполняемых при помощи корнетика.	2	Практическая работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе.
<b>2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба-34ч.</b>					
31-32	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр83.120
33-34	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Учебник, Стр176
35-36	Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Учебник, Стр116,160
37-38	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	
39-40	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	
41-42	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	
43-44	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	комбинированный	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	
45-46	Практическая работа №43.Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий на опаре.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР

47-48	Практическая работа №44.Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий на дрожжах.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
49-50	Практическая работа №45.Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий на закваске.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
51-52	Практическая работа №46.Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий из слоеного теста.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
53-54	Практическая работа №47.Адаптация, разработка рецептур праздничного хлеба.	2	Практическая работа	Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
55-56	Лабораторная работа№1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	2	Лабораторная работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
57-58	Лабораторная работа№1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	2	Лабораторная работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
59-60	Лабораторная работа№2.Оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	Лабораторная работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
61-62	Лабораторная работа №.3 Приготовление, оформление праздничного хлеба.	2	Лабораторная работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
63-64	Лабораторная работа №.3 Приготовление, оформление праздничного хлеба.	2	Лабораторная работа	Образцы, Видео, иллюстрации, ТТК Сборники рецептур МКИ	Отчет о проделанной работе.
<b>2.3.Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 34ч.</b>					
65-66	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр83Стр.286

67-68	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило», «Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	УчебникСтр116
69-70	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	УчебникСтр116-178
71-72	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	УчебникСтр116-178
73-74	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	УчебникСтр193
75-76	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	УчебникСтр178-192
77-78	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	УчебникСтр268-277
79-80	Практическая работа №48. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий.	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Подготовка к ПР
81-82	Практическая работа №49. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты,	Отчет о проделанной работе.

				иллюстрации	Подготовка к ПР
83-84	Практическая работа №50. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
85-86	Практическая работа №51. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
87-88	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из медового и тюлипного теста.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
89-90	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из медового и тюлипного теста.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
91-92	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквита шоколадно-миндального.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
93-94	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквита шоколадно-миндального.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
95-96	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из сахарного теста, фило, меренга.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР

97-98	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из сахарного теста, фило, меренга.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации Структурно-логические схемы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР
<b>2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента-34ч.</b>					
99-100	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Макеты Видео образцы	Учебник Н.ГН. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления МКИ Стр215-233
101-102	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур	УчебникСтр116-172
103-104	Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур	УчебникСтр116-172
105-106	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	комбинированный	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	УчебникСтр216
107-108	Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	комбинированный	Критерии ОЛОК, СанПин	УчебникСтр260
109-110	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	комбинированный	Видео, макеты, иллюстрации	УчебникСтр233
111-112	Практическая работа №52.Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий. Пирожные.	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
113-114	Практическая работа №53.Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий. Пирожные.	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР
115-116	Практическая работа №54.Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий. Торты.	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ПР.

117-118	Практическая работа №55. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий. Праздничные торты.	2	Практическая работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
119-120	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
121-122	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
123-124	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
125-126	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
127-128	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. авторских, брендовых.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛР.
129-130	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. авторских, брендовых.	2	Лабораторная работа	Видео, ТТК, Сборники рецептур, макеты, иллюстрации	Отчет о проделанной работе. Повтор материала. Подготовка к Д/З.
131-132	<b>Урок обобщения знаний.</b>	2			
<b>Итого МДК.05.02 -132 часа, из них практические работы -46 часов, лабораторные работы-34 часа</b>					