

Рассмотрено на заседании  
МК преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
руководитель МК:  
А.С. Латыпова  
«30» августа 2022г

Согласовано:  
Зам. директора по УПР  
Р.Г. Баширова  
«\_\_» сентября 2022г.



### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

**ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022-2026 уч.г

№ темы	№ урока	Наименование раздела, темы, темы урока	Количество часов
		<b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».</b>	<b>146</b>
		<b>МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».</b>	<b>54</b>
<b>1.1</b>		<b>Тема 1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.</b>	<b>12</b>
	1	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1
	2	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1
	3	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования	1
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	4	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1
	5	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1
	6	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд,	1

	6	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1
	7-8	<b>Практическое занятие 4-5.</b> 1)Изучение ассортимента холодных сладких блюд. 2)Организация работы холодного цеха при приготовлении компотов, киселей, желе, муссов, самбуков.	1
	9-10	<b>Практическое занятие 6-7.</b> 1)Организация рабочего места при приготовлении горячих сладких десертов в горячем цехе. 2)Организация рабочего места при приготовлении горячих напитков в горячем	1
	11	<b>Практическое занятие 8.</b> Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1
	12	Контрольная работа по теме: «Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания».	1
<b>1.2</b>		<b>Тема 1.2.</b> <b>Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ними.</b>	<b>42</b>
	13	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1
	14	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,	1
	15	3.Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.	1
	16	4. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и правила ухода за ним.	1
	17	5. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и правила ухода за ними.	1
	18	6. Правила подбора и безопасного использования инструментов, весоизмерительных приборов и правила ухода за ними.	
	19	7. Правила подбора и безопасного использования посуды и правила ухода за ней.	1
	20	8. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1
	21	9.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, процессу хранения и подготовки к реализации.	1
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>30</b>
	22	<b>Практическое занятие 9.</b>	1

		Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.	
	23	<b>Практическое занятие 10.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	1
	24-25	<b>Практическое занятие 11-12.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	26	<b>Практическое занятие 13.</b> Организация рабочего места по приготовлению десертов.	1
	27-28	<b>Практическое занятие 14-15.</b> Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	29	<b>Практическое занятие 16.</b> Организация рабочих мест по приготовлению напитков.	1
	30	<b>Практическое занятие 17.</b> Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.	1
	31	<b>Практическое занятие 18.</b> Составление технологических карт приготовления компотов.	1
	32	<b>Практическое занятие 19.</b> Составление технологических карт приготовления киселей.	1
	33	<b>Практическое занятие 20.</b> Составление технологических карт приготовления желе.	1
	34	<b>Практическое занятие 21.</b> Составление технологических карт приготовления мороженого.	1
	35	<b>Практическое занятие 22.</b> Составление технологических карт приготовления кремов.	1
	36	<b>Практическое занятие 23.</b> Составление технологических карт приготовления каши с фруктами и орехами.	1
	37	<b>Практическое занятие 24.</b> Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из яблок.	1
	38	<b>Практическое занятие 25.</b> Составление технологических карт приготовления шарлотки.	1
	39	<b>Практическое занятие 26.</b> 1. Составление технологических карт приготовления чая. 2. Составление технологической карты лимонного напитка.	1
	40	<b>Практическое занятие 27.</b> Составление технологических карт приготовления кофе.	1
	41	<b>Практическое занятие 28.</b> Составление технологических карт приготовления шоколада.	1
	42	<b>Практическое занятие 29.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	1
	43	<b>Практическое занятие 30.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического	1

		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	
	44	<b>Практическое занятие 31.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации миксера кухонного.	1
	45	<b>Практическое занятие 32.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации просеивательных машин.	1
	46	<b>Практическое занятие 33.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отжима сока.	1
	47	<b>Практическое занятие 34.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации кофеварки.	1
	48	<b>Практическое занятие 35.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации малогабариткой техники для приготовления сладких блюд и напитков.	1
	49	<b>Практическое занятие 36.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих сладких блюд.	1
	50	<b>Практическое занятие 37.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих десертов.	1
	51	<b>Практическое занятие 38.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отпуска холодных и горячих напитков.	1
	52	<b>Контрольная работа по теме:</b> « Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним».	1
	53	Дифференцированный зачёт.	1
	54	Дифференцированный зачёт.	1
		<b>Всего часов по МДК 04.01:</b>	<b>54</b>
		<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков.</b>	<b>92</b>
		<b>МДК.04.02</b> <b>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».</b>	<b>92</b>
<b>2.1</b>		<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>23</b>
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при	1

		одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	
	4	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	5	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1
	6	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1
	7	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	16
	8-9	Практическое занятие 1-2. 1. Выбор творческого оформления и подачи натуральных фруктов и ягод. 2. Приготовление и оформление натуральных фруктов и ягод. Оценка качества блюда.	2
	10-11	Практическое занятие 3-4. 1. Соблюдение правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. 2. Приготовление и оформление фруктового десерта. Оценка качества блюда.	2
	12-13	Практическое занятие 5-6. 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск компота из свежих плодов. Бракераж блюда.	2
	14-15	Практическое занятие 7-8. 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск киселя молочного. Бракераж блюда.	2
	16-17	Практическое занятие 9-10. 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Проверка органолептическим способом качества продуктов и приготовление салата фруктового.	2
	18-19	Практическое занятие 11-12. Составление технологических схем процесса приготовления желе, муссов.	2
	22-23	Практическое занятие 15-16. Итоговое занятие: по теме 2.1.	2

2.2		<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	23
	24	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	1
	25	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>
	26-27	Практическое занятие 17-18 1) Расчет количества сырья для приготовления шарлотки с яблоками. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: шарлотки с яблоками.	2
	28-29	Практическое занятие 19-20 1) Расчет количества сырья для приготовления штруделей. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: штруделей	2
	30-31	Практическое занятие 21-22. 1) Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: сладких блинчиков.	2
	32-33	Практическое занятие 23-24. 1) Расчет количества сырья для приготовления сладкого бананового десерта. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего сладкого блюда: бананового десерта.	2
	34-35	Практическое занятие 25-26. 1) Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего блюда: яблок в тесте.	2
	38-39	Практическое занятие 29-30.	2

		Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке	
	40-41	Практическое занятие 31-32. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке	2
	42-43	Практическое занятие 33-34 Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработке	2
	44-45	Практическое занятие 25-36. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных сладких блюд. Расчет потерь при кулинарной обработки.	2
	46	Итоговое занятие: по теме 2.2. Контрольная работа по теме 2.2	1
2.3		<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>23</b>
	47	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	48	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай, кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	49	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	50	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	51	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	
	52	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>
	53-54	<b>Практическое занятие 37-38.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация апельсинового напитка.	1

55-56	<b>Практическое занятие 39-40.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация лимонного напитка.	1
57-58	<b>Практическое занятие 41-42.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свежееотжатого сока.	1
59-60	<b>Практическое занятие 43-44.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация морса.	1
61-62	<b>Практическое занятие 45-46.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свекольного напитка.	1
63-64	<b>Практическое занятие 47-48.</b> 1. Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация айрана.	1
65-66	<b>Практическое занятие 49-50.</b> Презентация холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	1
67-68	<b>Практическое занятие 51-52.</b> Презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	1
69	Итоговое занятие: по теме 2.3. Контрольная работа по теме 2.3	1
<b>2.4</b>	<b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>23</b>
70	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1
71	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
72-73	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2



74	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
75	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1
76	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1
77	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>13</b>
78-79	<b>Практическое занятие 53-54.</b> 1) Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков чая. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: чая.	2
80-81	<b>Практическое занятие 55-56.</b> 1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: кофе по-варшавски.	2
82-83	<b>Практическое занятие 57-58.</b> 1) Расчет количества продуктов для приготовления сбитня. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: сбитня	2
84-85	<b>Практическое занятие 59-60.</b> 1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: какао с молоком.	2
86-87	<b>Практическое занятие 61-62.</b> 1) Расчет количества продуктов для приготовления взвара. 2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка: взвара.	2
88-89	<b>Практическое занятие 63-64.</b> 1) Организация рабочего места повара, подготовка к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.	2

		2) Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего напитка из ягод шиповника с медом	
	90	<b>Практическое занятие 65.</b> Презентация приготовления, подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	1
	91	<b>Итоговое занятие: по теме 2.3.</b> <b>Контрольная работа по теме 2.3</b>	1
	92	<b>Дифференцированный зачёт</b>	1
		<b>Всего часов:</b>	<b>92</b>
		<b>Итого:</b>	<b>146</b>

**Преподаватель:**

**Баленко Л.А.**