

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

Утверждаю : зам.директора по УПР

Утверждаю : зам.директора по УР

Л.Г.Низамутдинова

А.В.Зайцев

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Преподаватель(и) Зайцева Людмила Анатольевна

Кодыформируемыхкомпетенций__ПК2.1;ПК2.2;ПК2.3_____

Междисциплинарный(е) курс(ы)МДК02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Специальность (профессия) **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Группа **ТП-917**

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой_на ЦК_____

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии_____

Протокол № 1 от «30»_августа 2019г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ / _____Л.А.Зайцева

	III	3 курс 6 семестр	ДЗ									36
	III	4 курс,7 семестр	ДЗ									36
				408	272	134	42	96		136	72	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенции		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Ф.И.О. преподавателя (ей)
		Кол-во часов	Вид занятия	ОК	ПК		Вид задания	информационное обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4	5	6	7	В	9	10	11	12
	Раздел1 .Канapé, легкие и сложные холодные закуски	112		1.2.7.6.5 .8.9	2.1				50		
1 2 3	Тема1.1Холодные блюда и закуски	2 2 2	Изуч.новых знаний	1 ок1 2 ок2 2 ок2	2.1 2.1 2.1	ОИ1. www.gotovim-doma.ru	Рефераты1,2,3 Доклады1,2 Таблица1	Презентации1	6	Тематич.	сентябрь
4-5-6	Холодные блюда и закуски	6	ПР№1	1	2.1	ОИ2,ОИ3 www.gotovim-doma.ru	Оформить в тетрадь			защита	сентябрь
6-7-8	Тема1.2 Канapé	6	Изуч.новых знаний	1	2.1	ОИ1 www.gotovim-doma.ru	ТК,ТТК, Таблица	Презентации2	6	Тематич.	сентябрь
9-10	Расчет сырья	2	ПР№2	1	2.1	ОИ,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	сентябрь
11-12-13	Приготовление Канapé	4	ЛР№1	1	2.1		Оформить в тетрадь			защита	сентябрь
14-15.	Тема1.3Бутерброды	4	Изуч.новых знаний	1	2.1	ОИ1 www.gotovim-doma.ru	Сообщения 1,2.Отчет про экскурсии	Презентации 2	4	Тематич.	сентябрь
16-17	Ознакомление с ассортиментом холл.блюд	4	ПР№3	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	сентябрь
18-19-20	Тема1.4Легкие холодные закуски	6	Изуч.нов.знаний	1	2.1	ОИ1 www.gotovim-doma.ru	Таблицы4,ТК,ТТК,брак.журнал		6	Тематич.	сентябрь

21	Расчет сырья	2	ПР№4	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
22-23-24	Приготовление легких холодных закусок	4	ЛР№2	1,2	2.1	ОИ2,ОИ3 www.gotovim-doma.ru	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
25-26-27	Тема1.5Сложные холодные закуски	6	Комбин.	1	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Таблицы6,ТК,ТТК,бракер.журн	Презентации3	6	тематический	октябрь
28	Расчет сырья	2	ПР№5	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
29-30-31	Приготовление сложных холодных закусок	4	ЛР№3	1	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
32	Тема1.6Оборудованиеи инвентарьдля приготприготовления канапе	2	Комбин.	1	2.1	ОИ4	Инструкциипо ТБ,таблицы7	Стенды	2	текущий	октябрь
33	Оборудование и инвентарь для приготприготовления	2	ПР№6	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
34	Тема1.7правила подачи канапе,легких и сложных холодных закусок	2	комбин	1	2.1	ОИ1	Схемысервиров кистола, Таблица №8	Презентации4	2	текущий	октябрь
35	Расчет посуды и приборов для подачи	2	ПР№7	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
36-37	Тема1.8Организация работы холодного цеха для приготовления канапе.легких и сложных холодных закусок	4	Комбин.	3	2.1	ОИ1,ОИ5	Сообщения3,4 ,схемы организации тех процесса		4	текущий	октябрь
38-39	Решение задач	4	ПР№8	3	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	октябрь
40	Тема1.9Диетические холодные блюда и закуски	2	Изуч.новых знаний	3	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Оформитьтехно л. документацию		1	текущий	октябрь

41	Разработка ассортимента	1	ПР№9	3	21	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
42	Тема1.10Холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	2	Комбин.	5	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Составить отчет		2	текущий	ноябрь
43	Разработка рекомендаций	2	ПР№10	8	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
44	Тема1.11Холодные блюда и закуски для банкетов	2	Комбин.	8	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Рефераты4	Презентации5	2	текущий	ноябрь
45	Оформление технологической документации	2	Пр№11	1	2.1	ОИ2,ОИ3	ОФОРМИТЬ В ТЕТРАДЬ			защита	ноябрь
46	Тема1.12Холодные блюда и закуски современной русской кухни	2	Изуч.новых знаний	1	2.1	ОИ1www.souz-kulinarov.ru	Оформление документации		2	текущий	ноябрь
47	Разработка ассортимента	1	ПР№12	1	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
48	Тема1.13Холодные блюда и закуски мировой кулинарии	2	Изуч.новых знаний	9	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Технологическая документация	Презентация6	2	текущий	ноябрь
49	Разработка ассортимента	1	ПР№13	9	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
50	Тема1.14Детские холодные блюда и закуски	2	Изучение новых знаний	9	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	Технологическая документация	Презентация7	2	текущий	ноябрь

51	Разработка композиций	2	ПР№14		2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
52	Тема1.15 Арт визаж холодных блюд и закусок	2	Изуч.новых знаний	9	2.1	ОИ1 www.souz-kulinarov.ru	презентации	Презентации8	2	текущий	ноябрь
53	Подбор автомат.линий	2	ПР№15	9	2.1	ОИ2,ОИ3 www.rectoratoff.ru	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
54	Тема1.16Автоматизация приготовления холодных блюд и закусок	2	комбин	9	2.1	ОИ1 www.rectoratoff.ru	Схемы автоматизированных линий		2	текущий	ноябрь
55	Автоматизация приготовления холодных блюд и закусок	2	ПР№16	9	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
56	Тема1.17ресурсосберегающие технологии приготовления холодных блюд и закусок	2	комбин	8	2.1	ОИ1	Подготовить презентации		2	текущий	ноябрь
57	ресурсосберегающие технологии приготовления холодных блюд и закусок	1	ПР№17	8	2.1	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	ноябрь
	Раздел2.Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и с/х птицы.	100		1.2.7.6.5.8.9	2.2				50		
52-53-54-55	Тема2.1Сложные холодные блюда из рыбы	8	Изуч.новых знаний	1	2.2	ОИ2,ОИ3 www.rectoratoff.ru	СоставитьТКблицы9«Треб.к качву»,ТТК,ТК,бракер.журнал,реферат8		8	текущий	январь
56	Расчет сырья	2	ПР№18	1	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	январь

57-58-59	ПриготовлениеСложныххолодных блюд из рыбы	6	ЛР№4	2	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	январь
60-61-62-63	Тема2.2сложныххолодные блюда из мяса	8	комбин	7	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	СоставитьТКбл ицы «Треб.к кач- ву», ТТК, рефера т9		8	текущий	январь
64	Расчет сырья	2	ЛР№19	10	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	январь
65-66-67	Приготовление сложныххолодных блюд из мяса	6	ЛР№5	10	2.2	ОИ2,ОИ3 www.rectoratoff.ru	Оформить в тетрадь		2	защита	февраль
68-69-70-71	Тема2.3Сложные холодные блюда из с\х птицы	8	комбин	7	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	СоставитьТаблицы «Треб.к кач- ву», ТТК, рефера т10	Презентации9	8	текущий	февраль
72	Расчет сырья	2	ЛР№20	7	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	февраль
73-74-75	ПриготовлениеСложных холодных блюд из с\х птицы	6	ЛР№6	7	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	февраль
76-77	Тема2.4правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.мяса и с\х птицы	4	комбин	1	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	Схемысервировкистола.Способы подачи.		4	текущий	февраль
78-79	правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.мяса и с\х птицы	4	ЛР№21	1	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	февраль
80-81-82-83	Тема2.5Организация работы холодного цеха	8	комбин	9	2.2	ОИ1	Схемы1,2,3,реком мендации1,2,3		8	текущий	февраль

84-85-86-87	Организация работы холодного цеха	8	ПР№22	9	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	февраль
88	Тема2.6Диетические сложные холодные блюда и закуски	1	Изуч.новых знаний	1	2.2	ОИ1	Технологическая документация		1	текущий	февраль
88	Разработка ассортимента	1	ПР№23	1	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	февраль
89	Тема2.7 сложные холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	2	Изуч.новых знаний	5	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	презентация	Презентации10	2	зтекущий	март
90	Разработка рекомендаций	2	ПР№24	5	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	март
91	Тема2.8сложные холодные блюда и закуски для банкетов	2	Изуч.новых знаний	9	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	Рефераты5,6	Презентации11	2	текущий	март
92	Оформление документации	2	ПР№25	9	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	март
93	Тема2.9сложные холодные блюда и закуски современной русской кухни	2	Изуч.новых знаний онлайн общение	8	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	презентации		2	в контакте,ч\з эл.почту	март
94	Оформление меню	2	ПР№26 онлайн объяснение	8	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту и в контакте	март
95	Тема2.10Сложные холодные блюда и закуски мировой кулинарии	2	Изуч.новых знаний онлайн общение	8	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	презентации		2	на эл.почту ,в контакте	март

96	Оформление меню	2	ПР№27 онлайн объяснение	7	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту и в контакте	март
97	Тема2.11Детские сложные холодные блюда и закуски	1	Комбин. онлайн общение	5	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	Оформление технол.докум.		1	фотоотчет на эл.почту, в контакте	март
97	Способы декорирования	1	ПР№28 видео урок	7	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту, в контакте	март
98	Тема2.12арт-визах холодных блюд и закусок	2	Комбин. онлайн общение	7	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	презентации			в контакте,ч\з эл.почту	март
99	Разработка композиций	2	ПР№29 онлайн объяснение	7	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			Защита фотоотчет на эл.почту, в контакте	март
86	Тема2.13Автоматизация приготовления сложных холодных блюд	1	Комбин. онлайн общение	8	2.2	ОИ1	презентации		1	в контакте,ч\з эл.почту	апрель
87	Составление схем	1	ПР№30 онлайн объяснение	8	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту, в контакте	апрель
88	Тема2.14 Ресурсосберегающие технология приготовления сложных холодных блюд	1	Комбин. онлайн общение	9	2.2	ОИ1 www.rectoratoff.ru	презентации		1	в контакте,ч\з эл.почту	апрель
89	ТРазработка технологий	1	ПР№31 онлайн объяснение	9	2.2	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита фотоотчет на эл.почту, в контакте	апрель
	Раздел3.Сложные холодные соусы	72		1.2.7.6.5. 8.9	2.3				36		

90-91-92-93-94-95-96	Тема3.1.Сложные холодные соусы	16	Комбин. онлайн общение	1.2.7.6.5.8.9	2.3	ОИ4 www.rectoratoff.ru	Составить таблицу».Выполнение рисунков декорирования		16	фотоотчет на эл.почту, в контакте	апрель
97	Расчет сырья	2	ПР№32 онлайн объяснение	1.2.7.6.5.8.9	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту, в контакте	апрель
98-99-100	Приготовление. сложныххолодных соусов	6	ЛР№7 онлайн объяснение	1.2.7.6.5.8.9	2.3	ОИ ОИ2,ОИ32,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита фотоотчет на эл.почту, в контакте	апрель
101	Изучение ассортимента	2	ПР№33 онлайн объяснение	2	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защитафотоотчет	апрель
102-104-104	Приготовление сложных холодных соусов	6	ЛР№8 онлайн объяснение	1	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защитафотоотчет	апрель
105	Тема3.2Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов	2	Комбин. онлайн общение	7	2.3	ОИ4	Подбор оборудования и инвентаря		2	фотоотчет конспекта	апрель
106	Технологическое оборудование и инвентарь	2	ПР№34 онлайн объяснение	7	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фототчет на эл почту или в контакте	апрель
107	Тема3.3Правила подачи сложных холодных соусов	2	Комбин. онлайн общение	8	2.3	ОИ4 www.rectoratoff.ru	Схемы сервировок, Таблица.		2	фотоо тотчет	май
108	Подбор посуды и приборов	2	ПР№35 онлайн объяснение	8	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
109-110-111	Тема3.4Организация работы холодного цеха для приготовлениясложныххолодных соусов	6	Комбин. онлайн общение	9	2.3	ОИ4	Составить производственную програамму		6	фотоотчет на эл.почту или в контакте	май

112-113-114	Составление произв. программы	6	ПР№35 онлайн объяснение	9	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
115	Тема3.5Сложные холодные соусы к закускам для банкетов	2	онлайн общение	5	2.3	ОИ4 www.rectoratoff.ru	Реферат7		2	фотоотчет и рферат на эл.почту	май
116	Оформление технологической документации	2	ПР№36 онлайн объяснение	6	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
117	Тема3.6Сложные холодные соусы современной русской кухни	2	Изуч.новых знаний онлайн общение	5	2.3	ОИ4 Www/гастроном.ru	Документация ,презентации		2	на эл.почту и в контакте	май
118	Оформление меню	2	ПР№37 онлайн объяснение	7	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
119	Тема3.7Сложные холодные соусы мировой кулинарии	2	Изуч.новых знаний онлайн общение	8	2.3	ОИ4 Www/гастроном.ru	Презентации		2	на эл.почту и в контакте	май
120	Разработка ассортимента	2	ПР№38 онлайн объяснение	1	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			Защита фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
121	Тема3.8Арт-визаж сложных холодных соусов	2	онлайн общение	7	2.3	ОИ4 Www/гастроном.ru	Презентации	Презентации12	2	на эл.почту и в контакте	май
122	Разработка композиций.Декор	2	ПР№39 онлайн объяснение	7	2.3	ОИ2,ОИ3	Оформить в тетрадь			защита фотоотчет на эл.почту или в контакте	май
123	Тема3.9Ресурсосберегающие технологии приготовления	2	онлайн общение	7	2.3	ОИ4 Www/гастроном.ru	Презентации		2	на эл.почту и в контакте	май
124	Разработка технологий	2	ПР№40 онлайн	8	2.3	ОИ4	оформить		2	фотоотчет	май

Содержание учебной практики

№ п/п	Индекс модуля или индекс МДК	Наименование практики, виды работ. Темы занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Материальное информационное обеспечение занятий	Формы и методы контроля	Ф.И.О. мастера(ов) производственного обучения,
				ОК	ПК			
1	2	3	4	5	7	8	9	10
	ПМ02.01	учебная	72		2.1-2.2-2.3	Производственные столы	фотоотчет на эл.почту	Зайцева Л.А.
1.	Разделы №1	Бутерброды	24			Холодильники	фотоотчетна эл.почту	
2	2	Холодные блюда и закуски	24			Ножи,миксеры,доски раразделочные	фотоотчетна эл.почту	
	3	Холодные соусы	24				фотоотчетна эл.плчту	

Содержание производственной практики по профилю специальности

№ п/п	Индекс модуля или индекс МДК	Виды работ. Темы занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Материальное информационное обеспечение занятий	Формы и методы контроля	Ф.И.О. руководителя практики
				ОК	ПК			
1	2	3	4	5	7	8	9	10
1	Разделы№		36		2.1-2.2		фотоотчет на эл.почту	Зайцева Л.А.
2	1	Бутерброды	24	1-10	2.1	ОИ1ОИ2 оборудование	фотоотчетна эл.почту	
	2	Холодные блюда и	12	1-10	2.2	ОИ1ОИ2оборудование	фотоотчетна эл.почту	