**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственного обучения по учебно-производственной работе

протокол № 9 от 06 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова «06» апреля 2020г.

**Перспективно-тематическое планирование**

**на период дистанционного обучения**

**Учебная дисциплина (МДК)**\_\_***МДК. 02.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия**  43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и полное наименование профессии)

**Группа20**

**Преподаватель**Проскура Ирина Алексеевна *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Составитель \_\_И.А.Проскура\_\_\_\_\_\_\_

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| Раздел (тема) | | | |
| 06.04.20 | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки, | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.67-73 – читать.  Описать способы размещения оборудования в горячем цехе.(в тетради)  Ответить письменно на вопросы с 8 по 13. |
| 06.04.20 | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению блюд и закусок из рыбы | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.14-20- читать.  Начертить схему размещения оборудования на рабочем месте повара для очистки и потрошения рыбы.  Заполнить таблицу в тетради (Назначение оборудования) |
| 06.04.20 | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению блюд и закусок из мяса, мясных продуктов | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.65-71- читать.  Зарисовать схему расстановки оборудования в горячем цехе.  Заполнить таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и их назначение. |
| 06.04.20 | Технологическое оборудования и производственный инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр. 54- 74- читать  Просмотреть видеоурок. « Картофелеочистительная машина» <https://youtu.be/G3BFWfkOdJ4>  Заполнить таблицу. Причины неисправности картофелеочистительных машин и их способы устранения.  Просмотреть видеоурок «Пароварка» <https://youtu.be/q532WgI9dJ8>;  «Фритюрница» <https://youtu.be/TQQdcIMlQV8>;  «Вакуум аппарат» <https://youtu.be/jxw1bZU8Axo>;  Записать в тетради правила безопасного использования. |
| 09.04.20 | Технологическое оборудования и производственный инвентарь для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Просмотреть видеоурок. «Тестомес» <https://youtu.be/VqJTPwZ3yfc>;  «Тестораскаточная машина» <https://youtu.be/JAXusRc-BPE>;  «Печь конвекционная» <https://youtu.be/3gzz7coTEDw>  «Расстоечный шкаф» https://youtu.be/Y3HP98w6rgo  Выбрать из имеющегося оборудования машины предназначенные для подготовки яиц, творога, муки.  (записать в тетрадь). |
| 09.04.20 | Технологическое оборудования и производственный инвентарь для приготовления блюд из рыбы | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр. 14-19- читать  Просмотреть видеоурок «Жарочная поверхность» <https://youtu.be/n4539hwqNNg>  Выбрать из имеющегося оборудования машины предназначенные для обработки рыбы (записать в тетрадь).  Записать в тетради правила безопасного использования. |
| 13.04.20 | Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Просмотреть видеоурок «Фаршемешалка»https://youtu.be/uvVWypP5ITQ  Просмотреть видеоурок « Мясорыхлители» <https://youtu.be/SPXDwEfGnmU>  Выбрать из имеющегося оборудования машины предназначенные для обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика.(записать в тетрадь).  Записать в тетради правила безопасного использования. |
| 13.04.20 | Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Изучить теоретический материал.  Записать в тетради требования к раздаче реализации готовых изделий  Выписать продукты которые запрещается оставлять на следующий день  Ответить на вопросы |
| 13.04.20 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест | Прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/CXP9zMhcm4o>  Записать в тетради требования к персоналу, рабочему месту |
| 13.04.20 | **Практическая работа №6.** Организация рабочего места повара в овощном цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради | Просмотреть видеоурок https://youtu.be/Of7MWSM\_zxg  Рассмотреть схему планировки овощного цеха  Заполнить таблицу  Ответить на вопросы |
| 16.04.20 | **Практическая работа №6.** Организация рабочего места повара в овощном цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради |  |
| 16.04.20 | **Практическая работа №7.** Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради | Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/pGHdcEOP2gI>  Рассмотреть схему планировки мясного и мясорыбного цеха  Заполнить таблицу  Ответить на вопросы |
| 20.04.20 | **Практическая работа №7.** Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради | Просмотреть видеоурок https://youtu.be/Yl9bHAYewck |
| 20.04.20 | **Практическая работа №8.** Организация рабочего места повара в горячем цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради | Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/XJUlP_07YCQ>  Рассмотреть схему планировки горячего цеха  Заполнить таблицу  Ответить на вопросы |
| 20.04.20 | **Практическая работа №8.** Организация рабочего места повара в горячем цехе | просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради |  |
| 20.04.20 | **Итоговая контрольная работа** | выполнение работы в тетради |  |