Расмотрено: на заседании МК Утверждаю:

общеобразовательних дисциплин Зам директора УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А.Харитонова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Г.Баглай

Протокол №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 **г.**

Тематический план МДК 07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные работы и**  **практические занятия.** | | Объем  часов |
| 2 | | 3 |
| **МДК.07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков** | |  |
| **Содержание учебного материала** | | **31** |
| 1-2. | Характеристика сладких блюд и напитков. Ассортимент, пищевая ценность. Предварительная подготовка продуктов. | 2 |
| 3-4 | Натуральные свежие фрукты и ягоды, значение в питании, характеристика сырья, классификация условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд. | 2 |
| 5-6 | Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования при приготовлениии сладких блюд | 2 |
| 7-8  9-10 | Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод**.** Пищевая ценность свежих плодов и ягод.  Приготовление компотов из сухофруктов и ягод .Рецептура , технология приготовления, требования к качеству. | 2  2 |
| 11-12  13-14 | Холодные сладкие блюда**:** мусы , желе, самбуки. Значение в питании, пищевая ценность.  Технология приготовления , требования к качеству и правила подачи желированых сладких блюд. | 2  2 |
| 15-16 | Холодные напитки ассортимент и разновидность. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2 |
| 17-18 | **Практическая работа 1:** «Расчет используемого сырья и составление технологической карты желированных блюд.»  **Практическая работа 2** «Расчет используемого сырья и составление технологических карт горячих и холодных напитков» | 2 |
| 19-20 | Приготовление и подача   молочных и сливочных прохладительных напитков, плодово-ягодных прохладительных напитков, безалкогольных коктейлей, крюшонов. | 2 |
| 21-22 | **Практическая работа** Практическое занятие: Выполнение приемов приготовления и подачи компотов, киселей, прохладительных напитков (молочных, сливочных, плодово- ягодных), коктейлей, крюшонов | 2 |
| 23-24  25-26 | Горячие сладкие блюда: Яблоки печеные, пудинг сухарный  Технология приготовления, требования к качеству и правила подачи горячих сладких блюд, условия и сроки хранения. | 2 |
| 27-28 | Горячие сладкие блюда из концентратов Блинчики с вареньем, яблоки в тесте жаренные, кисель из концентратов, желе лимонное. Рецептура, технология приготовления, требования к качеству. | 2 |
| 29-30 | Горячие напитки : чай, кофе какао, шоколад. Пищевая ценность, значение в питании. | 2 |
| 31 | Рецептура приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Пищевая ценность Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
|  | Экзамен |  |