

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Председатель ЦК Е.Т.Танчинец
Протокол № 1 от «28» августа 2017г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна» А.А.Сиверс
«28» августа 2017г

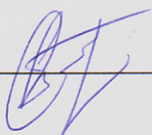
**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год**

**по учебной дисциплине
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины,
утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Группа 721, 722

| Курс | № семестра | Максимальная учебная нагрузка в часах | Объем времени, отведенный на освоение дисциплины | | Кол-во контрольных работ | Форма контроля (за семестр) | |
|--------------|------------|---|--|---|--------------------------|--------------------------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах | | | | Самостоятельная работа обучающегося в часах |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов | | | |
| 2 | 3 | 64 | 54 | 30 | 10 | Дифференциро ванный зачет | |
| Всего | | 64 | 54 | 30 | 10 | Дифференциро ванный зачет | |

Разработчик  Гросс Валентина Сергеевна

2. Содержание календарно-тематического плана

| № п/п раздела | Наименование разделов, темы учебной дисциплины | Объем времени на освоение дисциплины | | | № урока | Наименование темы урока (занятия) | Кол-во час. на урок/ занятие | Дата проведения урока | |
|------------------|--|--------------------------------------|---|-------------------|---------|--|------------------------------|-----------------------|------|
| | | Обязательная аудиторная нагрузка | | сам. работа, час. | | | | План | Факт |
| | | Всего часов | в т. ч. лаборат. работа, практ. занятие, час. | | | | | | |
| 1 семестр | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | 6 | 2 | | | | | | |
| | | | | | 1 | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы. | 1 | | |
| | | | | | 2 | Пищевые вещества: жиры, белки, витамины, ферменты. | 1 | | |
| | | | | | 3 | Состав пищевых веществ, значение в питании. | 1 | | |
| | | | | | 4 | Энергетическая ценность пищевых продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 5 | Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | 1 | | |
| | | | | | 6 | Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | 1 | | |
| 2 | Тема 2. Классификация продовольственных товаров | 2 | | | | | | | |
| | | | | | 7 | Классификация продовольственных товаров. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|----|--|---|--|--|
| | | | | | 8 | Качество и безопасность продовольственных товаров. | 1 | | |
| 3 | Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 6 | 4 | 1 | | | | | |
| | | | | | 9 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 1 | | |
| | | | | | 10 | Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 1 | | |
| | | | | | 11 | Практическое занятие №2 Изучение ассортимента и оценка качества овощей. | 1 | | |
| | | | | | 12 | Практическое занятие №2 Изучение ассортимента и оценка качества овощей. | 1 | | |
| | | | | | 13 | Практическое занятие №3 Изучение ассортимента и оценка качества плодов. | 1 | | |
| | | | | | 14 | Практическое занятие №3 Изучение ассортимента и оценка качества плодов. | 1 | | |
| 4 | Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров | 9 | 6 | 1 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|---|--|--|
| | | | | | 15 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение. | 1 | | |
| | | | | | 16 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. | 1 | | |
| | | | | | 17 | Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения зерновых товаров. | 1 | | |
| | | | | | 18 | Практическое занятие №4 Изучение ассортимента и оценка качества муки и крупы. | 1 | | |
| | | | | | 19 | Практическое занятие №4 Изучение ассортимента и оценка качества муки и крупы. | 1 | | |
| | | | | | 20 | Практическое занятие №5 Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий. | 1 | | |
| | | | | | 21 | Практическое занятие №5 Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий. | 1 | | |
| | | | | | 22 | Практическое занятие №6 Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. | 1 | | |
| | | | | | 23 | Практическое занятие №6 Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|--|---|--|
| 5 | Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров | 7 | 4 | 2 | | | | |
| | | | | | 24 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. | 1 | |
| | | | | | 25 | Самостоятельная работа. Кулинарное назначение молочных товаров. | 1 | |
| | | | | | 26 | Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения молочных товаров. | 1 | |
| | | | | | 27 | Практическое занятие №7 Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. | 1 | |
| | | | | | 28 | Практическое занятие №7 Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. | 1 | |
| | | | | | 29 | Практическое занятие №8 Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов. | 1 | |
| | | | | | 30 | Практическое занятие №8 Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов. | 1 | |
| 6 | Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 5 | 2 | 1 | | | | |
| | | | | | 31 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. | 1 | |
| | | | | | 32 | Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. | 1 | |
| | | | | | 33 | Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|----|---|---|--|--|
| | | | | | 34 | Практическое занятие №9 Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 35 | Практическое занятие №9 Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных продуктов. | 1 | | |
| 7 | Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | 8 | 4 | 2 | | | | | |
| | | | | | 36 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 37 | Классификация мяса по термическому состоянию. | 1 | | |
| | | | | | 38 | Самостоятельная работа. Мясные полуфабрикаты. | 1 | | |
| | | | | | 39 | Самостоятельная работа. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 40 | Практическое занятие №10 Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров. | 1 | | |
| | | | | | 41 | Практическое занятие №10 Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров. | 1 | | |
| | | | | | 42 | Практическое занятие №11 Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий. | 1 | | |
| | | | | | 43 | Практическое занятие №11 Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|--|---|--|--|
| 8 | Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | 7 | 4 | | | | | | |
| | | | | | 44 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 45 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. | 1 | | |
| | | | | | 46 | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. | 1 | | |
| | | | | | 47 | Практическое занятие №12 Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки. | 1 | | |
| | | | | | 48 | Практическое занятие №12 Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки. | 1 | | |
| | | | | | 49 | Практическое занятие №13 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел. | 1 | | |
| | | | | | 50 | Практическое занятие №13 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел. | 1 | | |
| 9 | Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | 9 | 4 | 1 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---|--|--|
| | | | | 51 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. | 1 | | |
| | | | | 52 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 1 | | |
| | | | | 53 | Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения. | 1 | | |
| | | | | 54 | Крахмал. Виды крахмала, требования к качеству, упаковывание и хранение. | 1 | | |
| | | | | 55 | Сахар. Требования к качеству, упаковывание и хранение. | 1 | | |
| | | | | 56 | Практическое занятие №14 Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки. | 1 | | |
| | | | | 57 | Практическое занятие №14 Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки. | 1 | | |
| | | | | 58 | Практическое занятие №15 Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ. | 1 | | |
| | | | | 59 | Практическое занятие №15 Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|----|---|---|--|--|
| 10 | Тема 10. Товароведная характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов. | 3 | | 2 | | | | | |
| | | | | | 60 | Хлебопекарские дрожжи. Виды, требования к качеству, упаковывание и хранение. Химические разрыхлители. | 1 | | |
| | | | | | 61 | Самостоятельная работа. Желирующие вещества. Пищевые красители. Пищевые добавки. | 1 | | |
| | | | | | 62 | Самостоятельная работа. Генетически модифицированные пищевые продукты Кулинарное использование. | 1 | | |
| | Дифференцированный зачет | 2 | | | 63 | Дифференцированный зачет. | 1 | | |
| | | | | | 64 | Дифференцированный зачет. | 1 | | |
| | Итого | 64 | 30 | 10 | | | | | |