
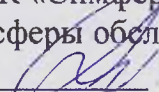


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»**

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 2017 г

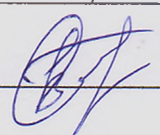
**Календарно-тематический план
на 2017/2018 учебный год**

**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 12

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			
1	1	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					
					<p>44 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.</p> <p>45 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.</p> <p>46 Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.</p> <p>47 Практическое занятие №12 Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки.</p> <p>48 Практическое занятие №12 Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки.</p> <p>49 Практическое занятие №13 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел.</p> <p>50 Практическое занятие №13 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел.</p>	1	1	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	
					63	Дифференцированный зачет.	1	
					64	Дифференцированный зачет.	1	
	Дифференцированный зачет	2						
	Итого	64	30	10				