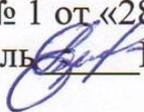
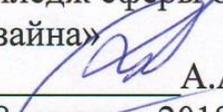


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.  
Председатель  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А. Сиверс  
«28» августа 2018 г.

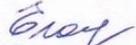
**Календарно-тематический план  
на 2018/2019 учебный год  
по дисциплине**

**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	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
1	1	64	44	20		ДЗ	
	2						
<b>Всего</b>		<b>64</b>	<b>44</b>	<b>20</b>		ДЗ	

Преподаватель  Т.Г. Егорова

## 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 часов а урок/занятие	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка					сам. работа, час.	Пл ан	Ф а к т.
		Всего часов	в т. ч. лаборатор а, прак т. занятие, час.						
<b>1 семестр</b>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>								
	Тема: 1 Химический состав пищевых продуктов	<b>6</b>	<b>2</b>		1	Предмет и задачи дисциплины. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1		
					2	Состав пищевых веществ, значение в питании: органические вещества	1		
					3	Пищевая ценность продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		
					4	Калорийность и усвояемость продуктов.	1		

					5	Практическое занятие №1. Заполнение таблиц по составу пищевых продуктов. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	1		
					6	Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	1		
	Тема2.Классификация продовольственных товаров	<b>6</b>	2		7	Качество пищевых продуктов. Методы определения качества.			
					8	Основы стандартизации и сертификации Маркировка товаров.			
					9	Хранение пищевых продуктов Консервирование пищевых продуктов.			
					10	Безопасность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров			
					11	Практическое занятие №2 Заполнение таблиц по режимам хранения.			
					12	Практическое занятие №2 Заполнение таблиц по режимам хранения.			
	Тема 3.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>6</b>	2		13	Свежие овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей	1		
					14	Характеристика свежих овощей	1		
					15	Свежие плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих	1		

					овощей			
					16	Характеристика свежих плодов	1	
					17	Практическое занятие №3 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
					18	Практическое занятие №3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	
	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	6	2	4	19	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп.		
					20	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки, макаронных изделий,		
					21	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий		
					22	Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.		
					23	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
					24	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом круп и		

						макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	6	2		25	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров				
				26	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисломолочных продуктов.				
				27	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству Сыры твердые, мягкие				
				28	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству Рассольные. Переработанные				
				29	Практическое занятие №5. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.				
				30	Практическое занятие №5. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.				
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	6	2		31	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы. Пищевая ценность рыбы. Основные промысловые рыбы.				
				32	Семейства рыб				

				33	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Характеристика видов рыб: живой, охлажденной, мороженой			
				34	Характеристика видов рыб: соленой, копченой			
				35	Практическое занятие №6. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям			
				36	Практическое занятие №6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>6</b>	<b>2</b>	37	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Мясо убойных животных: термическое состояние, пищевая ценность, качество.			
				38	Характеристика видов мяса.			
				39	Мясо домашней птицы			
				40	Колбасные изделия. Мясные копчености			
				41	Практическое занятие №7. Распознавание			

					видов мяса			
					42	Практическое занятие №7. Органолептическая оценка качества		
	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>6</b>	2		43	Яичные продукты. Пищевая ценность, характеристика видов, дефекты.		
				44	Масло коровье, маргарин. Ассортимент и характеристика.			
				45	Топленые животные жиры. Кулинарные жиры. Ассортимент и характеристика..			
				46	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству растительных масел.			
				47	Практическое занятие №8 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.			
				48	Практическое занятие №8 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту			
	Тема 9 Товароведная характеристика кондитерских товаров	<b>4</b>	2		49	Крахмал, сахар, мед. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров: Кулинарное назначение		
				50	Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок. Ассортимент и характеристика.			

				51	Практическое занятие №9 Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара и оценка качества по стандарту.			
				52	Практическое занятие №9 Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара и оценка качества по стандарту.			
	Тема 10 Товароведная характеристика вкусовых товаров	<b>6</b>	2	53	Чай, Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров:			
				54	Кофе Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение			
				55	Пряности. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.			
				56	Приправы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.			
				57	Практическое занятие №10 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
				58	Практическое занятие №10 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
	Тема 11 Товароведная характеристика	<b>4</b>		59	Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители,			

	хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей.					желирующие вещества, пищевые красители.			
					60	Ассортимент и характеристика,			
					61	Пищевые добавки. Ассортимент и характеристика,			
					62	Характеристика веществ и пищевых добавок.			
					63	Дифференцированный зачет			
					64	Дифференцированный зачет			
	Итого				64				