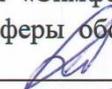


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» августа 2019г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  А.А. Сиверс  
«28» августа 2019г

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год  
по учебной дисциплины**

**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, 724

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	практические занятия, часов			
2	3	64	32	20	12	ДЗ	
Всего		64	32	20	12	ДЗ	

Преподаватель:  А.В. Буркова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во час. на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. рабо та, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. пракические занятия, час						
<b>1 семестр</b>									
1	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	6	2		1	1			
					2	1			
					3	1			
					4	1			
					5	1			
					6	1			
	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	6	2		7	1			
					8	1			
					9	1			
					10	1			

					11	Практическое занятие №2. Режимы хранения.	1		
					12	Практическое занятие №2. Режимы хранения.	1		
	<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	4	2		13	Ассортимент и характеристика, значение в питании свежих овощей, плодов, грибов.	1		
				14	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1			
				15	Практическое занятие №3. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1			
				16	Практическое занятие №3. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1			
	<b>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	7	2		17	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп.	1		
				18	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	1			
				19	Кулинарное назначение зерновых товаров.	1			
				20	Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	1			
				21	Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1			
				22	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом круп	1			

						и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.			
					23	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	1		
	<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	5	2		24	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных и кисломолочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.	1		
					25	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сыры твердые, мягкие.	1		
					26	Условия и сроки хранения молочных товаров.	1		
					27	Практическое занятие №5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1		
					28	Практическое занятие №5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1		
	<b>Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	4	2		29	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение.	1		
					30	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1		
					31	Практическое занятие №6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1		
					32	Практическое занятие №7 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям	1		

						тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	5	2			33	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1		
					34	Колбасные изделия. Мясные копчености.	1		
					35	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1		
					36	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества мяса	1		
					37	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества мяса	1		
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	5	2			38	Яичные продукты. Пищевая ценность, характеристика видов, дефекты.	1		
					39	Масло коровье, маргарин. Ассортимент и характеристика.	1		
					40	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству растительных масел. Топленые животные жиры. Кулинарные жиры.	1		
					41	Практическое занятие №9 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1		
					42	Практическое занятие №10 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по	1		

						стандарту.			
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	8	4			43	Крахмал, сахар, мед. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	1		
					44	Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок. Ассортимент и характеристика.	1		
					45	Практическое занятие №11 Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара и оценка качества по стандарту.	1		
					46	Практическое занятие №11 Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара и оценка качества по стандарту.	1		
					47	Чай. Кофе. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	1		
					48	Пряности, приправы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	1		
					49	Практическое занятие №12 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	1		
					50	Практическое занятие №12 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	1		
					51	Дифференцированный зачет.	1		
					52	Дифференцированный зачет.	1		
<b>Всего</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>12</b>			<b>52</b>			

