
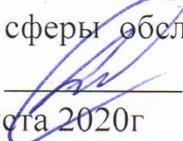


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «27» августа 2020г.
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»  А.А. Сиверс
«27» августа 2020г

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 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: 711, 712

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			
1	2	64	32	20	12	2	Экзамен
Всего		64	32	20	12	2	Экзамен

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						
3 семестр									
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		
	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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		
	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	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		
	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	6	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		
					29	Контрольная работа	1		
	Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	4	2		30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение.	1		
					31	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1		
					32	Практическое занятие №6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1		
					33	Практическое занятие №7 Оценка качества рыбных консервов	1		

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

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

