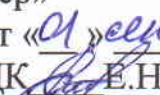
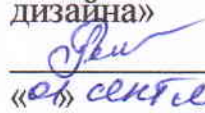


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
«Повар, кондитер»
Протокол № 2 от «01» сентября 2022 г
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и
дизайна»
 Р.И. Чуприна
«01» сентября 2022 г

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год
по учебной дисциплине**

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена 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 МДК			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	1	64	56	20	8	2	ДЗ
Всего		64	56	20	8	2	ДЗ

Преподаватель:  Т. В. Абкеримова

						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	1	13	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1			
				14	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1			
				15	Лабораторная работа №1 Изучение сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	1			
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	6	2	1	16	Лабораторная работа №1 Изучение сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	1			
				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 муке. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.	1			
				19	Кулинарное назначение зерновых товаров. Показатели качества. Условия и сроки хранения	1			
				20	Практическая работа № 3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1			
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	4	2	1	21	Практическая работа № 3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1			
				22	Контрольная работа	1			
				23	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1			
				24	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	1			

							25	Практическая работа № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	
							26	Практическая работа № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	
		6	2	1			27	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов						28	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения	1	
							29	Характеристика видов рыб		
							30	Практическая работа № 5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
							31	Практическая работа № 6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
							32	Контрольная работа	1	
							33	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	
	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	6	2	1			34	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса	1	
							35	Мясо домашней птицы	1	
							36	Колбасные изделия. Мясные колбасности	1	
							37	Практическая работа № 7. Органолептическая оценка качества мяса	1	
							38	Практическая работа № 7. Органолептическая оценка качества мяса	1	
							39	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	
	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	5	2	1			40	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	
							41	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	
							42	Практическая работа № 8. Определение вида и	1	

					категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.			
				43	Практическая работа № 9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1		
			12	44	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Крахмал, сахар, мед.	1		
	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров			45	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок.	1		
				46	Кулинарное назначение.	1		
				47	Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качества.	1		
				48	Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качества.	1		
				49	Чай. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требования к качеству.	1		
				50	Кофе. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требования к качеству.	1		
				51	Пряности, приправы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.	1		
				52	Практическая работа № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ. Оценка качества.	1		
				53	Практическая работа № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ. Оценка качества.	1		
				54	Хлебопекарские дрожжи, химические разрыхлители.	1		
				55	Пищевые добавки. Ассортимент и характеристика.	1		
				56	Кулинарное использование	1		
	Всего	64	20	8		56		