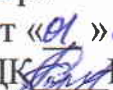
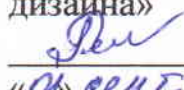


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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:** 711, 712

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	2	64	52	20	12		Экзамен
<b>Всего</b>		<b>64</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>12</b>		<b>Экзамен</b>

Преподаватель:  Т. В. Абкеримова

## Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем ОП	Объем времени на освоение ОП			№ занятия	Наименование темы занятия	Количество часов на занятие	Дата проведения	
		Всего часов	В т. ч. практические занятия, час	Самост. работа, час				План	Факт
<b>2 семестр</b>									
1	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	6	2		1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества	1		
					2	Углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты	1		
					3	Состав пищевых веществ, значение в питании	1		
					4	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		
					5	Калорийность и усвояемость продуктов	1		
					6	Практическая работа № 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	1		
					7	Практическая работа № 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	1		
				2		Классификация продовольственных товаров.	1		
					8	Качество и безопасность продовольственных товаров	1		
					9	Стандартизация и сертификация. Маркировка товаров.	1		
			10	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	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	2	2					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	
									16	Лабораторная работа №1 Изучение сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	1	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	5	2	2	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 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	
									21	Практическая работа № 3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	4	2	2	1					22	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	
									23	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	
									24	Практическая работа № 4. Оценка качества	1	

						молока, сливок, сыров по стандарту.			
						<b>Практическая работа № 4.</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		<b>1</b>	
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	5	2	1	25	26	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.		<b>1</b>	
				27	28	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения		<b>1</b>	
				29	30	Характеристика видов рыб		<b>1</b>	
				31	32	<b>Практическая работа № 5.</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		<b>1</b>	
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	5	2	2	33	34	<b>Практическая работа № 6.</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		<b>1</b>	
				35	36	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		<b>1</b>	
				37	38	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса		<b>1</b>	
				39	40	Мясо домашней птицы		<b>1</b>	
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	5	2	1	41	42	<b>Практическая работа № 7.</b> Органолептическая оценка качества мяса		<b>1</b>	
				43	44	<b>Практическая работа № 8.</b> Органолептическая оценка качества мяса		<b>1</b>	
				45	46	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		<b>1</b>	
				47	48	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		<b>1</b>	
				49	50	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		<b>1</b>	
				51	52	<b>Практическая работа № 8.</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		<b>1</b>	

				<b>40</b>	<b>Практическая работа № 9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>41</b>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Крахмал, сахар, мед.	<b>1</b>	
					<b>42</b>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок.	<b>1</b>	
					<b>43</b>	Кулинарное назначение.	<b>1</b>	
					<b>44</b>	<b>Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качества.</b>	<b>1</b>	
					<b>45</b>	<b>Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качества.</b>	<b>1</b>	
					<b>46</b>	Чай. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требования к качеству.	<b>1</b>	
					<b>47</b>	Кофе. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требования к качеству.	<b>1</b>	
					<b>48</b>	Пряности, приправы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.	<b>1</b>	
					<b>49</b>	<b>Практическая работа № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ. Оценка качества.</b>	<b>1</b>	
					<b>50</b>	<b>Практическая работа № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ. Оценка качества.</b>	<b>1</b>	
					<b>51</b>	Хлебопекарские дрожжи, химические разрыхлители.	<b>1</b>	
					<b>52</b>	Пищевые добавки. Ассортимент и характеристика.	<b>1</b>	
	<b>Всего</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>12</b>		<b>52</b>		