Расмотрено: на заседании МК Утверждаю:

общеобразовательних дисциплин Зам директора УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А.Харитонова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Г.Баглай

Протокол №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 **г.**

Поурочно-тематический план

ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание учебного материала, лабораторные работы и  практические занятия. | | Объем  часов |
| **Содержание учебного материала** | | **75** |
| 1 | Введение в товароведение. Химический состав продовольственных товаров | 1 |
| 2 3  4 | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.  Ароматические, красящие, пектиновые ,дубильные вещества их значение. | 1  1  1 |
| 5  6 | Пищевая ценность продуктов  Условия хранения пищевых товаров | 1  1 |
| **Классификация продовольственных товаров** | | |
| 7  8  9  10 | Классификация продовольственных товаров.  Качество и безопасность продовольственных товаров.  Стандартизация продовольственных товаров  Сертификация и маркировка товаров | 1  1  1  1 |
| **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | | |
| 11-12  13-14  15-16 | Ассортимент и характеристика, значение в питании свежих плодов и овощей.  Химический состав и классификация свежих плодов и овощей. Требования к качеству свежих овощей, плодов.  Продукты переработки, свежих плодов овощей. Химический состав грибов. | 2  2  2 |
| 17-18  19-20 | Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2  2 |
| 21-22  23 | ЛПР Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  ПР Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по станд. | 2  1 |
| **2Товароведная характеристика зерновых товаров** | | |
| 24-25  26-27  28-29  30-31  32-33 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна .  Продукты переработки зерна: крупы, мука, макаронные изделий, хлеб и хлебобулочных изделий.   Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров  Хлеб и хлебобулочные изделия  ЛПР Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 2  2  2  2  2 |
| **3.Товароведная характеристика молочных товаров** | | |
| 34-35  36-37  38-39  40-41 | Ассортимент и характеристика, значение в питании.  Общие требования к качеству молока и молочных продуктов.  Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров.  Кисломолочные продукты.Кисломолочные напитки.  ЛПР Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | 2  2  2  2  2 |
| **4.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | | |
| 42-43  44-45  46-47  48-49  50-51 | Ассортимент и характеристика, значение в питании  Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.  Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов  Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов  ЛПР Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 2  2  2  2  2 |
| **5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.** | | |
| 52-53  54-55  56-57  58-59  70-71 72-73  74-75 | Ассортимент и характеристика, значение в питании мясных товаров.  общие требования к качествумяса и мясных продуктов  кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.  Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов  Мясные копчености Мясные консервы  ЛПР Органолептическая оценка качества мяса | 2  2  2  2  2  2  2 |