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. | Объемчасов |
| **Содержание учебного материала** | **75** |
| 1 | Введение в товароведение. Химический состав продовольственных товаров | 1 |
| 234 | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.Состав пищевых веществ, значение в питании.Ароматические, красящие, пектиновые ,дубильные вещества их значение. | 111 |
| 56 | Пищевая ценность продуктовУсловия хранения пищевых товаров | 11 |
| **Классификация продовольственных товаров** |
| 78910 | Классификация продовольственных товаров.Качество и безопасность продовольственных товаров.Стандартизация продовольственных товаровСертификация и маркировка товаров | 1111 |
| **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** |
| 11-1213-1415-16 | 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. | 222 |
| 17-1819-20 | Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработкиУсловия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 2 |
| 21-2223 | ЛПР Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. ПР Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по станд. | 21 |
| **2Товароведная характеристика зерновых товаров**  |
| 24-2526-2728-2930-3132-33 | 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 товаровХлеб и хлебобулочные изделия ЛПР Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 22222 |
| **3.Товароведная характеристика молочных товаров**  |
| 34-3536-3738-3940-41 | 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. | 22222 |
| **4.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** |
| 42-4344-4546-4748-4950-51 | Ассортимент и характеристика, значение в питанииОбщие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктовУсловия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктовЛПР Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 22222 |
| **5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.** |
| 52-5354-5556-5758-5970-7172-7374-75 | Ассортимент и характеристика, значение в питании мясных товаров. общие требования к качествумяса и мясных продуктовкулинарное назначение мяса и мясных продуктов.Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктовМясные копченостиМясные консервыЛПР Органолептическая оценка качества мяса | 2222222 |