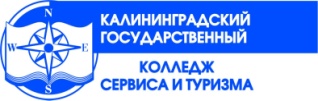
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество  часов | Наименование темы урока | Домашнее задание |
|  | **Тема № 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров.** |  |
| 1.2 | Цели и задачи учебной дисциплины. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственных товаров. Состояние рынков. Перспективы развития рынка. | Стр. 5-10 |
| 1.4 | Пищевая ценность продуктов питания. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей нормы рационального питания. Значение питания для жизни обеспечения потребителей. | Стр. 20-36 |
| 1.6 | Оценка качества пищевых продуктов. Понятие качества. Свойства и показатели качества: органолептические и физико-химические.  Градация пищевых продуктов по качеству, размеру, товарному сорту, классу, типу, номерку марки.  Пересортица товаров. Причины возникновения, способы обнаружения. Дефекты; понятие классификация, диагностика, причины возникновения и способы устранения. | Стр. 13- |
| 1.8 | Условия и сроки хранения и годности, товарные потери. Условия и сроки хранения товаров. Классификация продуктов; по температурному и влажному режиму. Сроки годности и хранения.  Товарные потери. Виды разновидности. Порядок списания. Меры предотвращения. | Стр. 44-48 |
| **1.10.** | Консервирование. Понятие. Назначение. Методы консервирования. Тенденция к расширению методов консервирования. **Контрольная работа**. |  |
| **1.12.** | **Практическое занятие**: расчет естественной убыли. | Расчет убыли в ресторане.(стр. 46-48) |
| **1.14.** | Расчет естественной убыли | Расчет убыли в ресторане. (стр. 46-48) |
| **1.16.** | Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. | Составить отчет. стр. 15-31 |
| **1.18.** | Расчет калорийности блюд. | Решение задачи. стр. 20-30 |
| **1.20.** | Расчет калорийности блюд. | Решение задач. Стр. 22-32 |
| **1.22.** | Расчет калорийности блюд. | Решение задач. Стр. 20-34 |
| **1.24.** | Изучение информации о отечественных и зарубежных товаров по натуральным образцам. | Составить отчет. Стр. 86 |
| **1.26.** | Изучение информации о отечественных и зарубежных товаров по натуральным образцам. | Составить отчет. Стр. 86-88 |
| **1.28** | Изучение информации о отечественных и зарубежных товаров по натуральным образцам. | Отчет, стр. 86-88 |
|  | **Тема 1.2. Ассортимент и качество вино-водочных изделий.** |  |
| **1.30.** | Ассортимент и качество вино-водочных изделий. | Стр. 55-59 |
| **1.32.** | Этиловый спирт. Требования к качеству, хранение. | Стр. 18-21 |
| **1.34.** | Водка, ассортимент. | Стр. 22-28 |
| **1.36.** | Требования к качеству, хранение. | Стр. 27-28 |
| **1.38.** | Ликероводочные изделия. Ликёры, наливки, настойки, бальзамы, пунши, аперитивы, напитки десертные, коктейли, напитки слабоградусные. Разлив, упаковка, требования к качеству. Виноградные вина. Натуральные, специальные, игристые, безалкогольные вина, вина зарубежных стран. Производство, классификация, маркировка, требования к качеству, хранение. | Стр. 29-32 |
| **1.40.** | Коньяк и бренди. Российские коньяки, стран СНГ, коньяки других стран мира. Бренди. Технология производства, категории, классификация, требования к качеству, условия хранения. | Стр. 78-90 |
| **1.42.** | Прочие алкогольные напитки. |  |
| **1.44.** | Плодовые вина, винные напитки, медовое вино. | Стр. 92-98 |
| **1.46.** | Виски, получение, виды, ассортимент. | Стр. 48-49 |
| **1.48.** | Ром, получение, виды, ассортимент. | Стр. 49-54 |
| **1.50.** | Джин, технология приготовления. | Стр. 54-60 |
| **1.52.** | Абсент, текила, получение, виды, ассортимент. | Стр. 60-70 |
| **1.54.** | Технология приготовления, требования к качеству, упаковка, хранение. |  |
| **1.56.** | Пиво. Технология, виды, требования к качеству, упаковка. | Стр. 70-75 |
| **1.58.** | Особенности маркировки, условия и сроки хранения. | Стр. 75-90 |
|  | **Лабораторные занятия:** |  |
| **1.60.** | Органолептическая оценка качества безалкогольного вина. | Составить отчет. |
| **1.62.** | Приготовление коктейля с использованием безалкогольного вина | Составить отчет. |
| **1.64.** | **Контрольная работа.** |  |
|  | **Практические занятия:** |  |
| **1.66.** | Изучение ассортимента водки и спирта по натуральным образцам | Доклад |
| **1.68.** | Изучение ассортимента водки и спирта по натуральным образцам | Доклад |
| **1.70.** | Изучение ассортимента ликёроводочных изделий по натуральным образцам. | Заполнить таблицу. Стр. 55-60 |
| **1.72.** | Изучение ассортимента ликёроводочных изделий по натуральным образцам. | Заполнить таблицу. Стр. 55-60 |
| **1.74.** | Изучение маркировки отечественных товаров. | Составить схему. Стр. 81-99 |
| **1.76.** | Изучение маркировки отечественных товаров. | Составить отчет. стр. 81- 88 |
| **1.78.** | Изучение маркировки импортных товаров. | Составить отчет. стр. 85 |
| **1.80.** | Ознакомление с технологией и ассортиментом продукции на ликёроводочном заводе. | Заполнить схему. Стр. 89-96 |
| **1.82.** | Ознакомление с технологией и ассортиментом продукции на ликёроводочном заводе. | Заполнить схему. Стр. 124 |
| **1.84.** | Ознакомление с технологией производства пива. | Заполнить технологическую карту. |
| **1.86.** | Изучение ассортимента вина в баре ресторана. | Сделать анализ. |
| **1.88.** | Изучение ассортимента пива в пивном баре. | Заполнить таблицу. Стр. 89 |
| **1.90.** | Изучение ассортимента пива в пивном баре.  Маркировка и упаковка отечественных и импортных коньяков. | Заполнить таблицу. |

**государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования**

**Калининградской области «Колледж сервиса и туризма»**

| ***Одобрено*** |  |
| --- | --- |
| предметно-цикловой комиссией |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дисциплин |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_ |  |
| От «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |  |
| Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

По дисциплине \_\_Товароведение продовольственных товаров и продукции товаров и продукции общественного питания\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_

Специальность: \_100114\_ «Организация обслуживания в общественном питании» \_\_

Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Овчинникова И.В.\_\_\_\_