**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственного обучения по учебно-производственной работе

протокол № 10 от 30 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова «30» апреля 2020 г.

**Перспективно-тематическое планирование**

**на период дистанционного обучения**

**Учебная дисциплина (МДК**)ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**Профессия**  43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и полное наименование профессии)

**Группа № 10**

**Преподаватель**Проскура Ирина Алексеевна *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Составитель \_\_И.А.Проскура\_\_\_\_\_\_\_

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| **Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров.** | | | |
| 02.05.20 | Сгущенные молоко и сливки | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/g--yp59Zmyw>  Стр. 203 –читать  Работа в рабочей тетради 5.3,5.5 |
| 02.05.20 | Кисломолочные продукты. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/3_51tmIh0Bo>  Стр. 206 –читать  Работа в рабочей тетради 5.6 |
| 02.05.20 | Сыры | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/YG4GM7SfkoM>  Стр. 215 –читать  Работа в рабочей тетради 5.7 |
| 07.05.20 | **Лабораторная работа № 7.**  Органолептическая оценка качества  молочных товаров. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Проведите органолептическую оценку качества кисломолочного продукта по натуральному образцу творога и стандарту.   * + Изучите стандарт на творог;   + Внимательно посмотрите на упаковку данного образца;   + Откройте творог;   + Продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образца творога, сравните со стандартом.   2.Полученные данные сведите в следующую таблицу: Карта качества.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция | |  |  |  |  |  | |
| 08.05.20 | **Лабораторная работа № 7.**  Органолептическая оценка качества  молочных товаров. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Охарактеризуйте по внешнему виду банку сгущенного молока.  2. Сильно встряхивая банку, установите, не плещется ли в ней  молоко.  3. Вскройте банку и установите запах, нет ли пригорелого, дымного  или других запахов.  4. Для определения вкуса сгущенного молока возьмите его ложкой в  рот и, медленно глотая, установите степень его сладости, наличие или  отсутствие привкуса пастеризации, кормового, салистого, металлического  и других привкусов.  5. Определите цвет сгущенного молока.  9 Для определения консистенции сгущенного молока перемешайте шпателем содержимое банки, возьмите немного молока, наклоните шпатель и наблюдайте, как оно стекает; при этом установите, однородна ли масса молока и какова его вязкость; затем возьмите немного молока в рот и, растирая его языком по небу, установите, нет ли кристаллов сахара, песчанистости или мучнистости.  10. Результаты работы записать в табл.» Результаты органолептической оценки качества сгущённого молока» (Показатели.Фактически.По стандарту.Заключение.Состояние этикетки.Внешний вид банки.  Вкус и запах. Консистенция)  11. Сделайте заключение о  качестве. |
| **Тема 7. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.** | | | |
| 08.05.20 | Ассортимент рыбы | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок  Стр. 120–читать  Работа в рабочей тетради 3.1,3,3 |
| 08.05.20 | Рыба живая, охлажден­ная, мороженная. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/7parUubeCVM>, <https://youtu.be/cQfryn4gICU>  Стр.131 –читать  Работа в рабочей тетради 3.5,3.7 |
| 15.05.20 | Рыба соленая | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/iwh7PJctyYo>  Стр. 135 –читать  Работа в рабочей тетради 3.8 |
| 16.05.20 | Рыба вяленая, су­шеная | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/VoEYAvl29S4>  Стр. 145 –читать  Работа в рабочей тетради 3.9 |
| 18.05.20 | Копченая рыба | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/7wh_x3BfaUI>  Стр. 147 –читать  Работа в рабочей тетради 3.10 |
| 22.05.20 | Балычные изделия | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/5VBvzDoe9zs>  Стр. 152 –читать  Работа в рабочей тетради 3.11 |
| 25.05.20 | Рыбные консервы и пресервы. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/3S-G70kauEU>, <https://youtu.be/rEp-rVNeEcs>  Стр.154 –читать  Работа в рабочей тетради 3.12 |
| 29.05.20 | Икра. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/w9GS7dxLxTY>  Стр. 159 –читать  Работа в рабочей тетради 3.13 |