**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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 неймолоко.3. Вскройте банку и установите запах, нет ли пригорелого, дымногоили других запахов. 4. Для определения вкуса сгущенного молока возьмите его ложкой врот и, медленно глотая, установите степень его сладости, наличие илиотсутствие привкуса пастеризации, кормового, салистого, металлическогои 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 окачестве. |
| **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–читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота 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 –читатьРабота в рабочей тетради 3.13 |