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

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственногообучения по учебно-производственной работе

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А.Мирошникова

**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)

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

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

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| Раздел (тема) |
| 09.04.20 | Крупа | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урокhttps://youtu.be/ddJrc2m-5bMСтр. 256–читатьЗаписать в тетради ассортимент крупыУпаковка и хранение крупы |
| 10.04.20 | Мука | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок https://youtu.be/kqfKHbxv8EsСтр.263. –читатьПеречислить стадии подготовки муки перед помоломЗаполнить таблицу «Виды муки и ее использование» |
| 10.04.20 | **Лабораторная работа № 4.**Изучение корнеплодов и оценка качества по стандарту.  | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Проведите органолептическую оценку качества моркови и свеклы по образцам истандарту.Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.Определите форму и цвет моркови и свеклы;Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размерсердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру иопределите размер (см);Продегустируйте, определите вкус данных образцов;2.Полученные данные сведите в таблицу |
| 10.04.20 | **Лабораторная работа № 4.**Изучение корнеплодов и оценка качества по стандарту.  | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Охарактеризуйте по внешнему виду образец картофеля.-По внешнему виду определите форму (удлиненная, округло-овальная,удлиненная), цвет кожицы, количество и глубину глазков, состояние поверхности.-Разрежьте клубень картофеля и определите размер по наибольшемупоперечному диаметру в см.;-Дайте характеристику картофеля:Форма, цвет кожицы, состояние поверхности, цвет клубня.2.Данные занесите в таблицу. |
| 16.04.20 | Макаронные из­делия. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок https://youtu.be/9o8Ees5Poo8Стр.273–читатьПеречислить ассортимент макаронных изделийЗаписать в тетради классификацию макаронных изделий (от способа формования) |
| 17.04.20 | Хлеб и хлебобулочные изделия. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок https://youtu.be/ACtD2W1ihWwСтр.276–читатьЗаписать в тетради основное сырье для производства хлебаПеречислить ассортимент хлеба (по группам) |
| 17.04.20 | **Лабораторная работа №5.**Органолептическая оценка качества крупы и муки. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1 Проведите органолептическую оценку качестваобразцов круп по стандартам.-Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной встандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательнорассмотрите еѐ при дневном рассеянном свете;-Определите вкус крупы путѐм разжевывания небольшого еѐ количества;-Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони(несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).2. Полученные данные свести в таблицу. |
| 17.04.20 | **Лабораторная работа №5.**Органолептическая оценка качества крупы и муки. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов постандартам.Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определениезапаха);Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличиехруста на зубах (определение вкуса).2. Полученные данные занесите в таблицу. |
| 23.04.20 | Молоко коровье | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок Стр. 195 –читатьПеречислить виды молочных продуктовЗаписать в тетради процесс проверки молока на качествоОтветиь, что такое стерилизация и пастеризация. Цель. |
| 24.04.20 | **Лабораторная работа №6.** Органолептическая оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.-Определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия,разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трѐх определений);-Установите наименование образца хлеба, а так же сорт муки, из которой онизготовлен;2.Результаты проведенной работы сведите в таблицу. |
| 24.04.20 | **Лабораторная работа №6.** Органолептическая оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий. | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1-2видам сушек и стандартам на бараночные изделия.Определите форму изделия;-Внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая,без вздутий и крупных трещин);-Определите цвет;-Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет наизломе, пропечѐнность, разрыхлѐнность)-Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратитевнимание на хрупкость сушек)2.Полученные данные сведите в таблицу. |
| 24.04.20 | Сливки | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок https://youtu.be/J-\_YZLGhZ2YСтр. 199 –читатьЗаписать в тетради определение сливок, ассортимент, требования к качеству. |
| 30.04.20 | Сухие молоко и сливки.  | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок https://youtu.be/n0egzo34L9UСтр. 201 –читатьЗаписать в тетради определение сухого молока и сливокОписать способы производства: пленочный, распылительныйТребования к качеству. |