**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-5bM  Стр. 256–читать  Записать в тетради ассортимент крупы  Упаковка 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/kqfKHbxv8Es  Стр.263. –читать  Перечислить стадии подготовки муки перед помолом  Заполнить 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 и  стандарту.  Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.  Определите форму и цвет моркови и свеклы;  Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер  сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;  Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и  определите 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 наибольшему  поперечному 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/9o8Ees5Poo8  Стр.273–читать  Перечислить ассортимент макаронных изделий  Записать 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/ACtD2W1ihWw  Стр.276–читать  Записать в тетради основное сырье для производства хлеба  Перечислить 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 в  стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно  рассмотрите 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 по  стандартам.  Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);  Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение  запаха);  Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие  хруста 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 –читать  Перечислить виды молочных продуктов  Записать в тетради процесс проверки молока на качество  Ответиь, 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 он  изготовлен;  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 1-2  видам 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 на  изломе, пропечѐнность, разрыхлѐнность)  -Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите  внимание 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-\_YZLGhZ2Y  Стр. 199 –читать  Записать 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/n0egzo34L9U  Стр. 201 –читать  Записать в тетради определение сухого молока и сливок  Описать способы производства: пленочный, распылительный  Требования к качеству. |