

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий (вид, тип)	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
Тема 1.1.: Общая часть товароведения - 3 часа						
1	Предмет и задачи товароведения	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал, повторить.	1	2
2	Качество пищевых продуктов.	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
3	Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
Тема 1.2.: Зерно и продукты переработки – 3 часа						
4	Значение зерна, строение	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
5	Мука. Крупа	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Составить кроссворд	1	2
Лабораторно - практические занятия						
6	Определение муки, круп	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
Тема 1.3.: Фрукты, овощи, грибы и продукты переработки – 9 часов						
7	Значение плодов, овощей в питании.	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал.	1	2
8	Химический состав плодов, овощей, грибов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал.	1	2
9	Клубнеплоды	Урок	Учебник,	Лекционный	1	2

		комбинированный	раздаточный материал	материал		
10	Корнеплоды	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
11	Капустные	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Повторить	1	2
12	Луковые. Быстрозамороженные овощи	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить. Ответить на вопросы в тетради	1	2
13	Ягоды	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
Лабораторно - практические занятия						
14	Определение качества клубнеплодов, корнеплодов	Лабораторно – практическое занятие	Учебник	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	
15	Определение качества капустных, луковых овощей	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	
Тема 1.4.: .Вкусовые товары – 2 часа						
16	Пряности и приправы	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Ответить на вопросы в тетради	1	2
17	Поваренная соль	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал.	1	2
Тема 1.5.: .Крахмал, сахар, кондитерские изделия – 3 часа						

18	Крахмал. Сахар	Урок изучения нового материала	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
19	Повидло, джем, варенье	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал,	1	2
Лабораторно - практические занятия						
20	Определение качества крахмала, сахара, повидла, джема	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	
Тема 1.6.: Молоко и молочные продукты – 3 часа						
21	Молоко коровье. Творог	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
22	Сыры	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Повторить	1	2
Лабораторно - практические занятия						
23	Определение качества молока, творога, сыров	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	
Тема 1.7.: Пищевые жиры – 3 часа						
24	Растительные масла. Масло коровье	Урок изучения нового материала	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
25	Маргарин, кулинарные жиры	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
Лабораторно - практические занятия						
26	Определение качества жиров	Лабораторно –	Учебник, плакаты,	Лекционный	1	

		практическое занятие	карточки задания	материал. Повторить		
Тема 1.8.: Мясо и мясные продукты – 6 часов						
27	Химический состав мяса	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
28	Классификация мяса	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
29	Требования к качеству мяса	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
30	Мясные полуфабрикаты.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
31	Мясо птицы	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал. Повторить	1	2
Лабораторно - практические занятия						
32	Определение мяса по требованиям качества	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	
Тема 1.9.: Яйца и яйцепродукты – 1 час						
33	Яйца куриные	Урок изучения нового материала	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
Тема 1.10.: Рыба и рыбные продукты – 6 час						
34	Химический состав рыбы	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал. Повторить	1	2

35	Пищевая ценность рыбы	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
36	Классификация рыбы	Урок комбинирован ный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
37	Охлажденная, мороженая рыба	Урок комбинирован ный	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	2
38	Требования к качеству рыбы	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
Лабораторно - практические занятия						
39	Определение видов рыбы	Лабораторно – практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	
40	Контрольная работа	Контрольно- учетный урок	Учебник карточки задания	Без задания.	1	2
Итого:					40	

,

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Основы физиологии питания, микробиологии,	З.П.Матюхина	учебник для нач.

	гигиены и санитарии		проф.образования/ М.: издат.центр «Академия», 2007г.
2)	Товароведение пищевых продуктов	З.П.Матюхина	учебник для нач.проф.образов М.: издат.центр «Академия», 2007г.
Дополнительная литература			
3)	Основы физиологии питания	Г.Г. Лутошкина	учебное пособие ./-М: издат. центр «Академия», 2010.
4)	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Т.А.Качурина.	Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования /–М.: издат. центр «Академия», 2009.
5)	Товароведение продовольственных товаров	Н.С. Никифорова	Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. /. – М.: издат. центр «Академия» 2007.
6)	«Нормативные документы индустрии питания».	А.Иванов.	1. Справочник: 6-е изд., испр. и доп. 2009.