

Примерное учебно-тематическое планирование.

№ п/п	№ по теме	Тема занятия
Введение (2ч)		
1	1	Продукты питания. Взаимосвязь качества продуктов питания и здоровья человека.
2	2	Профессии: товаровед, эксперт.
Тема 1. Классификация пищевых продуктов (3 часа).		
3	1	Общая характеристика продуктов питания.
4	2	Качество продуктов питания.
5	3	Классификация продуктов питания с учетом общих характерных признаков и особенностей использования.
Тема 2. Химический состав и энергетическая ценность основных пищевых продуктов (4 часа).		
6	1	Химический состав продуктов питания.
7	2	Основные питательные вещества их значение для организма человека.
8-9	3-4	Энергетическая ценность продуктов основных классов продуктов питания.
Тема 3. Фальсификация пищевых продуктов (5 часов).		
10	1	Виды фальсификации пищевых продуктов: ассортиментарная, качественная, количественная.
11	2	Виды фальсификации пищевых продуктов: стоимостная, информационная, комплексная.
12	3	Способы фальсификации пищевых продуктов
13-14	4-5	Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов.
Тема 3. Практикум «Исследование качества пищевых продуктов» (16 часов).		
15-16	1-2	Методы исследования качества пищевых продуктов
17-18	3-4	Практическая работа № 1. «Определение степени разбавленности молока водой».
19-20	5-6	Практическая работа № 2 «Определение посторонних примесей в молоке»
21-22	7-8	Практическая работа № 3 «Определение присутствие маргарина в сливочном масле»
23-24	9-10	Практическая работа № 4 «Определение присутствия посторонних примесей в шоколаде»
25-26	11-12	Практическая работа № 5 «Определение присутствия посторонних примесей в мёде»
27-28	13-14	Практическая работа № 6 «Определение качества пшеничной муки»
29-30	15-16	Практическая работа № 7 «Определение посторонних примесей в пиве»
Исследовательская работа учащихся. (4 часа).		
31	1	Планирование исследовательской работы учащихся.
32-33	2-3	Выполнение исследовательских работ.
34	4	Презентация исследовательских работ.