

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 17:00:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Профессия СПО 43.01.01.Официант, бармен

Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом вовремя, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» включает следующие формы:

- подготовка к лабораторным занятиям
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется обучающимися при подготовке к лабораторным занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

План-график выполнения СРС

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1 семестр			
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов Тема 1. Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников литературы по теме № 1	<i>Собеседование</i>	1
2	Тема 2. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников литературы по теме № 2	<i>Собеседование</i>	1
3	Тема 3. Тара и упаковочные материалы для продовольственных товаров Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников литературы по теме № 3	<i>Собеседование</i>	1
4	Тема 4. <u>Информация о товаре</u> Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников литературы по теме № 4	<i>Собеседование</i>	2
5	Раздел 2. Зерномучные товары Тема 5. Зерно Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников литературы по теме № 5	<i>Собеседование</i>	2
6	Тема 6. Продукты переработки зерна (крупа, мука) Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников	<i>Собеседование</i>	2

	по теме № 6. Подготовка к собеседованию; подготовка презентации в Power Point.		
7	Тема 7. Хлебобулочные и макаронные изделия Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 7. Подготовка к собеседованию	<i>Собеседование</i>	2
8	Раздел 3. Плодоовощные товары Тема 8. Свежие овощи и грибы Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 8. Подготовка к собеседованию	<i>Собеседование</i>	2
9	Тема 9. Свежие плоды Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 9. Подготовка к собеседованию; подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
10	Тема 10. Переработанные плоды, овощи и грибы Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторному занятию. Конспектирование источников по теме № 10.	<i>Собеседование</i>	1
11	Раздел 4. Кондитерские товары Тема 11. Крахмал, сахар, мед Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 11. Подготовка к собеседованию	<i>Собеседование</i>	1
12	Тема 12. Сахаристые кондитерские изделия Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 12. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	1
13	Тема 13. Мучные кондитерские изделия. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 13. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	1
14	Раздел 5. Вкусовые товары Тема 14. Чай, кофе, пряности и приправы Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 14. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 15. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки и минеральные воды Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 15. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 16. Виноградные вина Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 16. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 17. Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия Вид самостоятельной работы: Конспектирование	<i>Собеседование</i>	2

	источников по теме № 17. Подготовка презентации в Power Point.		
	Итого 1 семестр		27
2 семестр			
18	Раздел 6. Пищевые жиры Тема 18. Пищевые жиры растительного происхождения Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 18. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3
19	Тема 19. Пищевые жиры животного происхождения Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 19. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3
20	Раздел 7. Молоко и молочные товары Тема 20. Молоко, сливки Вид самостоятельной работы: Подготовка к лабораторному занятию; Конспектирование источников по теме № 20. Подготовка к собеседованию	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 21. Сметана, кисломолочные напитки, творог и творожные изделия. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 21. Подготовка к лабораторному занятию; Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 22. Сыры и коровье масло Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 22. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 23. Молочные консервы, мороженое Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 23. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3
24	Раздел 8. Рыба и рыбные товары Тема 24. Рыба и рыбные товары Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 24. Подготовка к лабораторному занятию; Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3
25	Тема 25. Нерыбные объекты водного промысла Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 25. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3
26	Раздел 9. Мясные и яичные товары Тема 26. Мясо убойных животных и птицы. Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 26. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Колбасные изделия и мясные деликатесы Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 27. Подготовка к лабораторному	<i>Собеседование</i>	3

	занятию; Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.		
28	Тема 28. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 28. Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 29. Яйцо и яичные товары Вид самостоятельной работы: Конспектирование источников по теме № 29. Подготовка к собеседованию	<i>Собеседование</i>	2
	Итого 2 семестр		30
	ИТОГО		57

1. Контроль самостоятельной работы обучающихся

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-

405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>.

2. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 397 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496071>

3. Макарова, Н. В. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания : учебное пособие / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 185 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90955.html>

Дополнительная литература:

1. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93554.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.znaytovar.ru