

Документ подписан простой электронной подписью

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

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

Дата подписания: 10.06.2026 14:11:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daab2

«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

Пятигорск, 2026

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)
2 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.		
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 занятию; Подготовка к собеседованию подготовка презентации в Power Point.	<i>Собеседование</i>	3

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		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