

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
практических занятий и лабораторных работ
по профессиональному модулю 01
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК 01.01. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 01 » ноября 20 14 г.

Разработчик(и):

Кашубетова О.Н., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Педагогический сервис,
управление и технологии
Протокол № 3 от « 01 » ноября 20 14 г.
Председатель ПЦК
Скобля Н.И.

Согласовано

А.И.
подпись

Олешина Д.
Ф.И.О.

зав.отделением

общей военной
гитыки

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1 ТЕМА: «РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ»	9
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2 ТЕМА: «РАСЧЕТ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПО УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАМ, СПИСАНИЕ ТОВАРНЫХ ПОТЕРЬ»	11
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3 ТЕМА: «ОЗНАКОМЛЕНИЕ С НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ»	13
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРАДАЦИИ КАЧЕСТВА»	14
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРАДАЦИИ КАЧЕСТВА»	16
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	17
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ КРУП, БОБОВЫХ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	18
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО И РЖАНОГО ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	20
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	21
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4 ТЕМА: «ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	22
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	22
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	24
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЯИЦ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	25
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	26
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	28
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ КАРАМЕЛИ И КОНФЕТ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И	29

УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШОКОЛАДА ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	30
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5 ТЕМА: «ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ ПО НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ, СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	31
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	32
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 15 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	34
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6 ТЕМА: «ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ВИДАМ И МАРКИРОВКЕ»	35
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7 ТЕМА: «ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИН И КОНЬЯКОВ»	36
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 16 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИВА ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	37
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 17 ТЕМА: «РАСПОЗНАВАНИЕ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СОКОВ ПО НАТУРАЛЬНЫМ ОБРАЗЦАМ И УСТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ»	39

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения лабораторных работ и практических занятий профессионального модуля МДК 01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Лабораторные работы и практические занятия профессионального модуля МДК.01.01. «Основы товароведения продовольственных товаров» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют 50 часов.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
6. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
7. ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями**:

1. ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к лабораторным работам и практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения лабораторных работ и практических занятий: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества, контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери, использовать нормативные и технологические документы.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1**Темы лабораторных работ и практических занятий**

№ ра бо ты	Название			Кол- во часов
	Раздела	Темы	Наименование работ	
1	Раздел ПМ 1. Основы товароведения продовольствен ных товаров	Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров.	Практическое занятие № 1 тема: «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов».	2
2		Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров.	Практическое занятие № 2 тема: «Расчет убыли продовольственных товаров по установленным нормам, списание товарных потерь».	2
3		Тема 1.7. Стандартизация, сертификация, маркировка, штриховое кодирование товаров.	Практическое занятие № 3 тема «Ознакомление с нормативными документами».	2
4		Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Лабораторная работа № 1 тема: «Распознавание и идентификация свежих овощей по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам и определение градации	2

			качества».	
5		Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Лабораторная работа № 2 тема: «Распознавание и идентификация свежих плодов по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам и определение градации качества».	2
6		Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Лабораторная работа № 3 тема: «Распознавание и идентификация продуктов переработки овощей, плодов по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
7		Тема 2.3. Зерномучные товары.	Лабораторная работа № 4 тема: Распознавание и идентификация круп, бобовых по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
8		Тема 2.3. Зерномучные товары.	Лабораторная работа № 5 тема: «Распознавание и идентификация хлеба пшеничного и ржаного по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
9		Тема 2.4. Рыба и рыбные товары.	Лабораторная работа № 6 тема: «Распознавание и идентификация рыбных консервов по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
10		Тема 2.5. Мясо и мясные товары.	Практическое занятие № 4 тема: «Изучение технологии изготовления и ассортимента колбасных изделий». По индивидуальному заданию.	2
11		Тема 2.5. Мясо и мясные товары.	Лабораторная работа № 7 тема: «Распознавание и идентификация колбасных изделий по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
12		Тема 2.6. Пищевые жиры.	Лабораторная работа № 8 тема: «Распознавание и идентификация пищевых жиров по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
13		Тема 2.7. Яйца и яичные товары.	Лабораторная работа № 9 тема: «Распознавание и идентификация яиц по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
14		Тема 2.8. Молочные товары.	Лабораторная работа № 10 тема: «Распознавание и идентификация кисломолочной продукции по	4

			натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	
15		Тема 2.8. Молочные товары.	Лабораторная работа № 11 тема: «Распознавание и идентификация сыров по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
16		Тема 2.9. Кондитерские товары.	Лабораторная работа № 12 тема: «Распознавание и идентификация карамели и конфет по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
17		Тема 2.9. Кондитерские товары.	Лабораторная работа № 13 тема: «Распознавание и идентификация шоколада по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
18		Тема 2.9. Кондитерские товары.	Практическое занятие № 5 тема: «Изучение ассортимента тортов и пирожных по нормативным документам, сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий».	2
19		Тема 2.10. Вспомогательные продовольственные товары.	Лабораторная работа № 14 тема: «Распознавание и идентификация пряностей по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
20		Тема 2.12. Вкусовые товары: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.	Лабораторная работа № 15 тема: «Распознавание и идентификация чая по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
21		Тема 2.13. Вкусовые товары: алкогольные напитки.	Практическое занятие № 6 тема: «Изучение ассортимента ликероводочных изделий по видам и маркировке».	2
22		Тема 2.13. Вкусовые товары: алкогольные напитки.	Практическое занятие № 7 тема: «Изучение технологии изготовления вин и коньяков». По индивидуальному заданию.	2
23		Тема 2.14. Вкусовые товары: слабоалкогольные напитки.	Лабораторная работа № 16 тема: «Распознавание и идентификация пива по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
24		Тема 2.15. Вкусовые товары: безалкогольные напитки.	Лабораторная работа № 17 тема: «Распознавание и идентификация соков по натуральным образцам и установление соответствия нормативным документам».	2
		Итого		50