

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
самостоятельных внеаудиторных 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

« 07 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Киммбетова О.Н., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Присутствовали: Сервис, управление и мониторинг

Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Окоринский

Согласовано

подпись

Окоринский

Ф.И.О.

зав. отделением

Абдеевской
Италия

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
ТЕМА 1.1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ: ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, КЛЮЧЕВЫЕ ПОНЯТИЯ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ПУТИ НАСЫЩЕНИЯ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»	8
ТЕМА 1.2. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	8
ТЕМА 1.4. ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	9
ТЕМА 1.5. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	10
ТЕМА 1.7. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, МАРКИРОВКА, ШТРИХОВОЕ КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, МАРКИРОВКА, ШТРИХОВОЕ КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ»	10
ТЕМА 2.2. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ»	11
ТЕМА 2.3. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	12
ТЕМА 2.4. РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ»	13
ТЕМА 2.5. МЯСО И МЯСНЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	14
ТЕМА 2.6. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ»	15
ТЕМА 2.7. ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ»	15
ТЕМА 2.8. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ МАСЕЛ СЛИВОЧНЫХ»	16
ТЕМА 2.8. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ СЫРОВ»	17
ТЕМА 2.9. КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ КАРАМЕЛИ»	17
ТЕМА 2.9. КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И АССОРТИМЕНТ ШОКОЛАДА»	18
ТЕМА 2.10. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ»	19
ТЕМА 2.10. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ.	19

ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОЛИ»	
ТЕМА 2.11. САХАР, МЕД, КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САХАРА И КРАХМАЛА КАРТОФЕЛЬНОГО»	20
ТЕМА 2.12. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ: ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ, КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ ЧЕРНОГО И ЗЕЛЕНОГО»	20
ТЕМА 2.13. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ: АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИН И КОНЬЯКОВ»	21
ТЕМА 2.14. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ: СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИВА»	22
ТЕМА 2.15. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ: БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФРУКТОВЫХ ВОССТАНОВЛЕННЫХ СОКОВ»	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения самостоятельных работ профессионального модуля МДК01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Самостоятельные работы профессионального модуля МДК 01.01. «Основы товароведения продовольственных товаров» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 53 часа.

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 выполнения самостоятельных работ 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 выполнения самостоятельных работ 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.

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных работ.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ рабо ты	Название			Кол- во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1	Раздел ПМ 1. Основы товароведения продовольстве нных товаров	Тема 1.1 Товароведение: цели, задачи, ключевые понятия.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Пути насыщения Сахалинской области продовольственными товарами».	2
2		Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Химический состав продовольственных товаров».	2
3		Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Хранение продовольственных товаров».	2
4		Тема 1.5. Консервирование пищевых продуктов.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Консервирование пищевых продуктов».	2
5		Тема 1.7. Стандартизация, сертификация, маркировка, штриховое кодирование товаров.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Стандартизация, сертификация, маркировка, штриховое кодирование товаров».	2
6		Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Плодоовощные товары».	2
7		Тема 2.3. Зерномучные товары.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»	2
8		Тема 2.4. Рыба и рыбные товары.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент рыбных консервов и пресервов».	3
9		Тема 2.5. Мясо и мясные товары.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент колбасных изделий»	3
10		Тема 2.6. Пищевые жиры.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент пищевых жиров»	3
11		Тема 2.7. Яйца и яичные товары.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Яйца и яичные товары».	2
12		Тема 2.8. Молочные товары.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент масел сливочных»	2
13			Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент сыров»	1
14		Тема 2.9.	Подготовка письменного сообщения	2

		Кондитерские товары.	на тему: «Технология изготовления и ассортимент карамели»		
15			Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления и ассортимент шоколада»	1	
16		Тема 2.10. Вспомогательные продовольственные товары.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления желирующих веществ»	2	
17			Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления соли»	1	
18		Тема 2.11. Сахар, мед, крахмал и крахмалопродукты.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления сахара и крахмала картофельного»	4	
19		Тема 2.12. Вкусовые товары: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления чая черного и зеленого»	4	
20		Тема 2.13. Вкусовые товары: алкогольные напитки.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления вин и коньяков».	4	
21		Тема 2.14. Вкусовые товары: слабоалкогольные напитки.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления пива».	4	
22		Тема 2.15. Вкусовые товары: безалкогольные напитки.	Подготовка письменного сообщения на тему: «Технология изготовления фруктовых восстановленных соков».	3	
		Итого			53