



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

факультет «Туристский сервис»

форма обучения: очная цикл дисциплин: ПМ.01 МДК 01.01

Всего учебных занятий	88
в том числе	
<i>аудиторных</i>	58
из них:	24
лекций	34
практических	
<i>самостоятельных</i>	30
Форма промежуточной аттестации экзамен	3 семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 19

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре гостиничного дела

Составитель рабочей учебной программы
доцент кафедры к.м.н. Малыгина В.Ф.

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30» августа 2016г. № 1
Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Т.Г Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучает потребительские свойства продовольственных товаров, полезность товара, способность удовлетворять основные потребности человека (в пищевых веществах и энергии). Товароведение изучает факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товара при транспортировании , хранении и реализации товара. Задачей товароведения является нахождение оптимальных условий для сохранения качества и сокращения потерь товара.

Целью изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», является приобретения компетенций в области теоретических знаний о продовольственных товарах и продукции общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла обязательных дисциплин и входит в МКД 01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин:

«Физиология питания, санитария и гигиена», «Организация производства и проектирование предприятий питания», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» и для успешного прохождения всех видов практик.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать



основные понятия и нормативную базу товароведения;
ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и
ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и
сроки хранения продукции

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

Иметь практический опыт

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего)	58
в том числе:	
- лекции	24
- практические и семинарские занятия	34
Самостоятельная работа студентов - всего	30
в том числе:	
- подготовка сообщений, докладов	8
- решение ситуационных задач, контрольных заданий	8
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	8
- работа с литературой, источниками сети Интернет	6
Подготовка к экзамену	
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	
Общая трудоемкость (в часах)	88



5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы	Содержание
Раздел 1. «Товароведение продовольственных товаров»		
1.1	Предмет, содержание и задачи товароведения.	История развития товароведения. Товароведение как наука. Термины и определения. Задачи товароведения.
1.2	Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров	Задачи классификации. Биологическая, производственная, учебная торговая, классификации. Отраслевая классификация продовольственных товаров. Штриховое кодирование, идентификация товаров и предприятий-производителей.
1.3	Средства товарной информации. виды и формы товарной информации.	Основные требования к товарной информации, средства товарной информации, маркировка, товарные знаки, торговая маркировка, правовое регулирование. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Информация для потребителя.
1.4	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры и жироподобные вещества, азотистые вещества. витамины и витаминоподобные вещества, ферменты, органические кислоты дубильные вещества, красящие вещества, ароматические вещества, гликозиды, алкалоиды, фитонциды. антиоксиданты.
1.5	Качество продовольственного сырья	Понятие о качестве продовольственных товаров и его показатели, физические свойства продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров, методы оценки качества продовольственных товаров, дефекты продовольственных товаров, потери, причины возникновения, меры по предотвращению.
1.6	Консервирование продовольственного сырья	Факторы, влияющие на качество товаров при хранении, классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении, потери продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. Физические методы



		консервирования, физико- химические методы консервирования, биохимические и химические методы консервирования, комбинированные методы консервирования.
1.7	Зерномучные товары	Зерно. Особенности химического состава. Хлебные злаки. Крупа. Производство крупы. Ассортимент. Изделия из крупы. Мука. Производство муки. Классификация и ассортимент муки. Требования к качеству муки. Хранение крупы, изделий из крупы и муки. Биохимические, химические и микробиологические процессы. Уплотнение и слёживание. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба, булочных изделий. Основные факторы качества хлеба. Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Булочные изделия. Сдобные изделия. Требования к качеству хлеба и булочных изделий. Транспортирование и хранение хлеба и булочных изделий. Сухарные, бараночные, макаронные изделия. Ассортимент, технология производства, хранение.
1.8	Свежие и переработанные овощи. Плоды и грибы.	Химический состав плодов и овощей. Свежие овощи. Качество свежих плодов и овощей. Товарная обработка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Переработанные плоды и овощи. Маринованные, сушеные, быстрозамороженные овощи и плоды. Грибы. Химический состав, обработка, транспортирование и хранение.
1.9	Кондитерские товары	Натуральный мед. Сахар. шоколад и какао-порошок. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Халва и восточные сладости. Ассортимент, технология производства, хранение.
1.10	Вкусовые товары	Чай. Кофе. Пряности и приправы. Безалкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, алкогольные напитки. Табачные изделия. Характеристика, ассортимент, хранение.
1.11	Молоко и молочные продукты	Молоко коровье. Обработка молока Химический состав сухих веществ. Физико-химические свойства молока. Ассортимент молока. Сливки. Сметана. Творог молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сливочное масло расфасовка и упаковка масла. Требования к



		качеству масла. Сыры. Твердые, полутвердые. мягкие сычужные сыры.
1.12	Пищевые жиры	Значение в питании, состав, свойства и классификация жиров. Химический состав и свойства жиров. Растительные масла. Рафинация масел. Ассортимент и характеристика растительных масел. Животные жиры. Получение животных топленых жиров. Ассортимент и характеристика топленых животных жиров. Маргарин. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Упаковка и хранение пищевых жиров. Майонез. Характеристика, ассортимент, хранение.
1.13	Яйца и яичные товары	Яйца пищевые. Продукты переработки яиц. Характеристика, ассортимент, хранение.
1.14	Мясные товары	Характеристика скота. Убой и первичная обработка скота. Морфологический и химический состав мяса. Хранение мяса. Классификация, маркировка и оценка качества мяса. Субпродукты. Мясо домашней птицы и дичи. Колбасные изделия. Солено копченые мясные изделия. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия. Ассортимент, технология производства, хранение.
1.15	Рыба и рыбные товары	Классификация и строение тела промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика промысловых рыб. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленые рыбные товары. Вяленые и сушеные рыбные товары. Копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбные товары водного промысла. Характеристика, ассортимент. Технология производства, хранение.



5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

№ п.п.	наименование разделов и тем	лек ци и	практи ческие и семина рские занятия	из них:		самост. работа студент ов	ВСЕГО часов по теме
				интер актив ные занят ия	Конт- рольные работы, зачеты		
1.1	Предмет, содержание и задачи товароведения.	2				2	4
1.2	Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров	2				2	4
1.3	Средства товарной информации, виды и формы товарной информации	2	4	2		2	10
1.4	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	2	2			2	6
1.5	Качество продовольственного сырья	2	2			2	6
1.6	Консервирование продовольственного сырья	2				2	4
1.7	Зерномучные товары		2			2	4
1.8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	4	2		2	10
1.9	Кондитерские товары	2	2			2	6
1.10	Вкусовые товары		4			2	6
1.11	Молоко и молочные товары	2	2	2		2	10
1.12	Пищевые жиры		2			2	4
1.13	Яйца и яичные товары		2			2	6
1.14	Мясные товары	2	2	2	2	2	10
1.15	Рыба и рыбные товары	2	2		2	2	8
		24	30	8	4	30	88

6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
Тема.3: Средства товарной информации	2	Дебаты	- работа в малых группах - технология дебатов - устная презентация
Тема 8: Свежие и переработанные овощи, плоды и	2	Дебаты	- групповая работа - технология критического



грибы.			мышления - технология проблемного обучения
Тема 11 Молоко и молочные товары	2	Дебаты	- групповая работа - технология критического мышления - технология проблемного обучения
Тема 14: Мясные товары.	2	Дебаты	- работа в малых группах - технология дебатов - устная презентация
Всего:	8		

7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Контрольные работы, практикумы

По структуре контрольная работа включает:

введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель работы;

теоретическую часть, в которой излагается суть вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и на - практике посредством сравнительного анализа литературы;

заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;

список используемой литературы;

приложения.

По объему контрольная работа должна иметь не менее 10-15 страниц печатного текста.

Работа должна быть отпечатана и сшита.

Тематика контрольных работ:

Раздел 1 «Товароведение продовольственных товаров»

1. Особенности химического состава свежих плодов и овощей.
2. Растительные масла.
3. Вода. Характеристика как важнейшего компонента растительных тканей. Формы нахождения в тканях, значение в обеспечение жизнедеятельности и товарного качества плодов и овощей в послеуборочный период.
4. Холодильная обработка и хранение мяса. Достоинства быстрых способов охлаждения мяса.
5. Классификация, товарное качество и безопасность плодов и овощей.
6. Мясо птицы. Отличия в химическом составе мяса птицы по сравнению с мясом убойного скота.
7. Токарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества овощей.
9. Фасованное мясо. Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия.



10. Особенности химического состава и пищевая ценность грибов. Значение в питании.
11. Влияние вкусовых товаров на организм человека, специфика рынка вкусовых товаров среди других групп продовольственных товаров.
12. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и ягод. Сроки съема, созревания и потребления.
14. Майонез.
15. Товароведная характеристика и экспертиза плодоовощных консервов.
16. Жиры животные топленые.
17. Чай. Кофе и продукты их переработки.
18. Безалкогольные напитки столовые и минеральные воды. Классификация безалкогольных напитков.
18. Яйцо птицы и яйцопродукты.
19. Мясные консервы.
20. Общие сведения об основных промысловых семействах рыб.
21. Химический состав, физические и химические свойства молока.
22. Живая товарная рыба.
23. Молочные консервы. Сухое и сгущенное молоко Основные способы производства сухих молочных консервов, их достоинства и недостатки.
24. Охлажденная и мороженая рыба. Филе рыбное
25. Детские молочные продукты.
26. Углеводы. органические кислоты, азотистые вещества, витамины, минеральные вещества, фенольные соединения, гликозиды . красящие вещества, липиды, ароматические вещества плодов и овощей.
27. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и ягод.
28. Основные требования к показателям качества мяса. Недопустимые технологические дефекты.

7.2 Подготовка к семинарским занятиям

Важнейшим этапом в подготовке к семинару является самостоятельная работа обучающихся, включающая; подбор всей необходимой литературы и информации, отработка этого материала.

Подготовка к семинару и практическому занятию начинается после прослушивания лекций и получения плана семинара. Преподаватель на консультации разъясняет, какая литература в наибольшей степени по своему содержанию отвечает на тот или иной вопрос и на что следует обратить особое внимание в какой форме представить материал. В практике семинара наиболее распространены две формы его проведения: развернутая беседа и доклад или реферат с предварительной подготовкой.

Обучающиеся, выступающие с сообщением, готовят развернутый доклад по вопросу с привлечением более широкого дополнительного материала, чем обязательный минимум. Доклад может быть оформлен в виде реферата и заранее представлен преподавателю.

На семинар выносятся основные темы изучаемой дисциплины и связанные с ними проблемы. Они включаются в план семинарских занятий.



Исходной информацией для подготовки к семинару является лекционный материал, общая и специальная литература, периодические и специальные издания, публикуемый практический опыт, Федеральные Законы. Национальные стандарты, нормативная документация, нормативно-правовые и отраслевые документы, действующие общественные документы в области сертификации услуг, санитарно-эпидемиологические правила и нормы.

Раздел 1 «Товароведение продовольственных товаров»

Семинар 1. Зерномучные товары » (2 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить строение зерна, химический состав зерна, характеристику зерна злаковых и бобовых культур, требования к качеству зерна, требования к качеству муки, требования к качеству макаронных изделий, требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, фальсификация зерномучных товаров, экспертиза зерномучных товаров, показатели качества

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература:

1. Дубцов Г.Г.. Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.: Издательский центр «Академия». 2013.

2. Памбухчиянц О.В.. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие Издательство: Дашков и К, 2012.

дополнительная литература:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: «Дашков и К», 2005.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Изд. 5-е. доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

3. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - Москва: ИКЦ МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. - 992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

Семинар 2. «Кондитерские товары» (2 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить классификацию, строение и потребительские свойства крахмала, сахара, деда, кондитерских товаров. правила приемки и отбора проб, экспертизу качества,



нормативные требования, органолептические и физико-химические показатели качества, органолептический анализ.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет - ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература:

1. Дубков Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.,; Издательский центр «Академия», 2013. Памбукчянц О.В., Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие Издательство: Дашков и К. 2012.

дополнительная литература:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: «Дашков и К°». 2005.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

3. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. - 992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

Семинар 3. « Вкусовые товары » (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным

вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить классификацию и потребительские свойства пряностей, приправ, пищевых кислот, чая, кофе, алкогольных напитков, виноградных вин, оценка качества и хранения вин м коньяков, слабоалкогольных напитков, безалкогольных напитков, правила приемки и отбор проб, экспертизу качества данной группы изделий, нормативные требования, органолептический анализ данной группы товаров.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет - ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература:

1. Дуобцов Г.Г.. Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.; Издательский центр «Академия», 2013.

2. Гамбукчянц О.В., Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие Издательство: Дашков и К. 2012.

дополнительная литература:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: «Дашков и К°», 2005.



2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

3. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. - 992 с. (Серия Товароведение и экспертиза».)

Семинар 4. «Молоко и молочные товары» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным

вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить ассортимент молока и молочных продуктов, химический состав и пищевую ценность молока, физико-химические свойства молока, требования к качеству молока, условия хранения. Сливки, молочные консервы. мороженое. Кисломолочные продукты. ассортимент кисломолочных продуктов. качество кисломолочных продуктов, сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала. по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет - ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

основная литература:

дополнительная литература:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: «Дашков м К°». 2005.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Изд. 5-е. доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс. 2005.

3. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. -992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

Семинар 5. «Рыба и рыбные товары» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить классификацию различных видов промысловых рыб и ассортимент рыбных товаров, нерыбных продуктов морского промысла. химический состав и пищевую ценность, общие правила проведения экспертизы, нормативные требования. приемку и отбор проб. органолептические и физико-химические показатели качества.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет - ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

Основная:



основная литература:

1. Дубцов Г. Г., Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.,; Издательский центр «Академия», 2013.
2. Памбухчиянц О.В., Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодом и овощей: Учебное пособие Издательство: Даппсов и К. 2012.

дополнительная литература:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: «Дашков и К°», 2005.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения. Факторы, влияющие на качество продукции. Бракераж блюд. Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции общественного питания.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет - ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Богушеиа В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / - Ростов н/Д : Феникс, 2007. -374.: илл. - (Среднее профессиональное образование)
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. пособие, М., Деловая литература. 2000.-512с
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.—М.: Экономика.] 981.1983.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.—М.: МП «ВИКА ». 1992.-624с.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.—М.: Экономика. 1986.-295с.
6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ ИСТОЧНИКИ



8.1. Учебно - методическое и информационное обеспечение

Раздел 1 «Товароведение продовольственных товаров»

а) нормативно-правовые акты

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (от 27.12.2002 г. N 184-ФЗ) введен в действие с 01.07.2003 г., с изменениями и дополнениями, в редакции ФЗ от 09.05.2005 г. 145-ФЗ, от 01.05.2007 г. К65-ФЗ; от 01.12.2007 К309-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 18.07.2009 N 189-ФЗ, новые измен. от 30 декабря 2009 г. - в ред.)385-ФЗ от 30.12.2009 г.

2. Федеральный Закон от 07.02.1992 г. N92300-1 «У защите прав потребителей» (в ред. ФЗ от 09.01.1996 К2-ФЗ, от 17.12.1999 М212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 М122-ФЗ, от 02.11.2004 г. № 127-ФЗ, от 21.12.2004 К171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 160-ФЗ, от 25.11.2006 К193-ФЗ, от 25.10.2007 N234-ФЗ, от 23.07.2008 Nц160ФЗ с изменениями, внесенными ФЗ от 03.06.2009 Н121-ФЗ)

3. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. N252-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N.196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 г. №45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 29.12.2006 258-ФЗ, от 30.12.2006 № 266-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 08.11.2007, № 258-ФЗ, от 23.07.2008, №160-ФЗ, от 22.12.2008, №26К-ФЗ)

4. Федеральный Закон от 02.01.2006 г. № 29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. ФЗ от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 30.06.2003 № 86-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 05.12.2005 №151-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 31.03.2006 № 45-ФЗ, от 30.12.2006 № 266-ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 № 78-ФЗ, от 22.12.2008 №268-ФЗ)

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенических требованиях к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 (Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

б) основная литература

1. Жилкова Ю.В Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Нарысова, В.И. Шариков. - СПб.: Троицкий мост, 2014-192с.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.- СПб.: Троицкий мост. 2011-232с.:ил.

3. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглицина. _СПб.: Троицкий мост, 2013.-

в) Дополнительная литература

1. Дубцов Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М; Издательский центр «Академия», 2013.

2. Памбухчиянц О.В.. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и



овощей: Учебное пособие Издательство: Дагиков и К. 2012.

в) дополнительная литература

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. 1И.: «Дашков и К°». 2005.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Изд. 5-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс. 2005.
3. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. — Москва: ИКЦ МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр xМарТ». 2004. — 992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

г) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://bilibrary.ru>
2. <http://www.4tivo.com>
3. <http://endocs.ru>

д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича.

Раздел 2 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ.

9.1. Примерные вопросы к экзамену:

1. Особенности химического состава свежих плодов и овощей.
2. Растительные масла.
3. Холодильная обработка и хранение мяса. Достоинства быстрых способов охлаждения мяса.
4. Мясо птицы. Отличная в химическом составе мяса птицы по сравнению с мясом убойного скота.
5. Товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей.
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества овощей.
7. Особенности химического состава и пищевая ценность грибов. Значение в питании.
8. Влияние вкусовых товаров на организм человека, специфика рынка вкусовых товаров среди других групп продовольственных товаров.
9. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и ягод. Сроки съема, созревания и потребления.
10. Жиры животные топленые.
11. Чай. Кофе и продукты их переработки.



12. Яйцо птицы и яйцепродукты.
13. Мясные консервы.
14. Пряности и приправы.
15. Общие сведения об основных промысловых семействах рыб.
16. Химический состав, физические и химические свойства молока.
17. Живая товарная рыба.
18. Позиционирование в гостиничном маркетинге.
19. Молочные консервы. Сухое и сгущенное молоко Основные способы производства сухих молочных консервов, их достоинства и недостатки.
20. Охлажденная и мороженая рыба. Филе рыбное
21. Детские молочные продукты.
22. Консервы из рыбы и морепродуктов.
23. Состав и свойства жиров.
24. Копченые рыбные товары.
25. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.
26. Соленая, пряная, маринованная рыба.
27. Углеводы, органические кислоты, азотистые вещества. витамины, минеральные вещества, фенольные соединения, гликозиды, красящие вещества. липиды, ароматические вещества плодов и овощей.
28. Основные требования к показателям качества мяса. Недопустимые технологические дефекты.

9.2. Критерии оценки

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

оценка **«отлично»** выставляется студенту, который творчески, полно, правильно и в логической последовательности представил ответ на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил научный подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«хорошо»** - если обучающийся глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«удовлетворительно»** - если обучающийся показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах;

- оценка **«неудовлетворительно»** если не выполнены условия для получения оценки **«удовлетворительно»**.

9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций



Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	умение идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК.2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-умение готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;	Эссе; экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность..	умение составлять и заключать договора на поставку	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..	умение работать с информационными системами	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в		экспертное наблюдение и оценка на практических



команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		занятиях и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	умение работать в команде	
ОК.10 - соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов;	- умение заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; - умение составлять и контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;	Оценка на практических занятиях
ПК 1.1 - анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- умение определять вид, тип и класс организации общественного питания; - умение составлять и заключать договора на поставку	Оценка на практических занятиях и производственной практике
ПК 1.3 - контролировать качество выполнения заказа.	- умение производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	Оценка на практических занятиях и производственной практике