

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЦЕНТР СРЕДНЕГО, СПЕЦИАЛЬНОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

НАВОИЙСКОЕ ОБЛАСТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ССПО

НАВОИЙСКИЙ ГОРНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Зам директора по УР

___О.Э.Хужамуродов

« ___ » _____ 2012г

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

ПРЕДМЕТ: ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

СПЕЦ : 3811703 ГОСТИНИЧНЫЙ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Подготовила преподаватель спец дисциплин

_____Л.Ю. Худайбердиева

Рассмотрено и рекомендовано к применению
на заседании Кафедры Экономических дисциплин

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2012г

Руководитель кафедры _____А.Ю.Иткина

Аннотация

Данные методические указания по выполнению самостоятельных работ по предмету «Товароведение продовольственных товаров» предназначены как для преподавателей, так и для учащихся. Преподаватели могут воспользоваться ими для повышения количества выставляемых оценок за урок и улучшения данных промежуточного анализа.

Самостоятельная работа учащегося над тем или иным материалом – это, хорошая возможность быть подготовленным к предыдущей теме и закрепление уже изученного в аудитории материала. Она дает ему возможность самореализоваться, развивать логику мышления, активизировать мыслительную деятельность, улучшить успеваемость по предмету, расширить кругозор за счет увеличения полученной информации.

Тематика самостоятельных работ учащихся по предмету «Товароведение продовольственных товаров»:

1. Грибы свежие. Продукты переработки грибов – кроссворд
2. Упаковка, транспортировка, хранение рыбы
3. Новые кисломолочные товары
4. Значение жиров в питании человека
5. Мука. Макароны изделия – кроссворд
6. Производство и ассортимент карамели – кроссворд

Самостоятельная работа № 1 - **Грибы свежие. Продукты переработки грибов** – составление кроссворда

При рассмотрении темы « Овощи. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей. Классификация плодов и овощей», и изучения её учащимися, основное внимание уделяется химическому составу плодов и овощей; ассортименту; показателям качества плодов и овощей; болезни и повреждения плодов и овощей; товарной обработке и транспортированию плодов и овощей. Зная заранее, что это один из основных продуктов питания, содержащих клетчатку, полезную для организма человека, большое количество минеральных веществ и витаминов, а также зная, что данные продукты питания можно употреблять в пищу без термической обработки, что увеличивает их ценность.

Так, самостоятельно изучив биологическую особенность грибов, их пищевую ценность, ассортимент грибов, формы плодовых тел, учащимся предлагается составить кроссворд по заданной теме, используя дополнительную литературу (3,6, 15)

Самостоятельная работа № 2 - **Упаковка, транспортировка, хранение рыбы** – составление конспекта .

При изучении темы « Морфологическое и анатомическое строение рыб» и «Промысловые рыбы» учащимся рассказан, объяснен следующий материал: классификация промысловых рыб; строение тела рыбы; химический состав и пищевая ценность рыбы; характеристика промысловых рыб; требования к качеству рыбы и рыбных товаров. Соответственно неосвещенную часть темы «Рыбы и рыбные товары» для более полного ее представления учащемуся предлагается составить конспект на заданную тему самостоятельно, с последующей ее презентацией.

Учащийся для составления конспекта на заданную тему может использовать литературу (2, 10, 14), где упаковка и хранение охлажденной рыбы представлена на странице 344; упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы на стр 346-347; соленых рыбных товаров на стр 352; вяленых рыбных товаров соответственно на стр 352-353; сушеные рыбные товары – стр 354; копченые рыбные товары – на стр 355; рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия – на стр 363; икорные товары – на стр 368.

Самостоятельная работа № 3 - **Новые кисломолочные товары** – составление конспекта

Данная самостоятельная работа предлагается учащимся - с целью расширить объём знаний по теме «Кисломолочные продукты», после изучения ими основных кисломолочных продуктов, их производства, ассортимента, требований к качеству, условий и сроков их хранения - сметана, творог, кефир, кумыс. Производство сыров. Качество сыров.

Учащийся для составления конспекта на заданную тему может использовать литературу (1,5), где имеется информация о йогуртах, напиток Молодость, украинский напиток Аэрин, пахта свежая, пахта Идеал, напитки – Новинка и Свежесть (стр 317-325)

Самостоятельная работа № 4 - **Значение жиров в питании человека** – составление конспекта

Эта работа предлагается учащимся для того, чтобы подготовить их к изучению темы «Пищевые жиры. Растительные масла. Маргарин», так как жиры представляют собой смеси различных триглицеридов. Молекула триглицерида является сложным эфиром, образованным трехатомным спиртом глицерином и тремя молекулами жирных кислот. Понятие о насыщенных и ненасыщенных жирных кислотах. Усвояемость жиров. Свойства жиров. Что в дальнейшем облегчит усвоение учащимися таких понятий и категорий как Пищевые жиры. Производство. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение растительных масел и маргарина, процессы, происходящие в них при хранении.

Учащийся для составления конспекта на заданную тему может использовать литературу (2), где значение жиров в питании человека представлено на страницах 228-230, и дополнительную литературу (11)

Самостоятельная работа № 5 – **Мука. Макароны изделия** – составление кроссворда

Для расширенного изучения заданной темы «Мука. Макароны изделия» учащему предстоит ещё раз просмотреть нижеуказанную литературу (2,7,8, 10) о сырье и сырьевом составе изделий, ассортименте, процессе производства, условий и сроков хранения муки и макаронных изделий, выявить неизвестные ему моменты и составить кроссворд

Кроссворд должен состоять из 20 слов, независимо от количества слов, расположенных по горизонтали или по вертикали. В помощь учащемуся предлагается дополнительная литература ((12), стр 47-82, 118-128, 142)

Самостоятельная работа № 6 - **Производство и ассортимент карамели** – составление кроссворда.

При изучении темы «Вкусовые товары. Сахар, мед. Крахмал» учащимся предоставляется возможность самостоятельно рассмотреть тему «Кондитерские товары», при этом им предстоит внимательно изучить рекомендуемую литературу, в том числе (1,2,13), где представлен процесс производства карамели путем уваривания сырья или растирания и перемешивания сырья; вид начинки; характеристика начинок; ассортимент; возможные дефекты; качество; упаковка карамельных изделий и условия их хранения ((12) стр 281-288, 300-307)

Учащийся может добавить в кроссворд вопросы по теме «Конфетные изделия».

Кроссворд должен состоять из 20 слов, независимо от количества слов, расположенных по горизонтали или по вертикали.

Рекомендуемая литература:

1. Андрест Б.В. Справочник товароведов продовольственных товаров., т.1 и т.2
2. Афанасьева Л.Р. Товароведение продовольственных товаров
3. Базарова В.И. Свежие и переработанные овощи и плоды. Грибы.

4. Боровикова Л.А Крахмал. Мед. Сахар. Кондитерские товары
5. Бровка О.Г. Товароведение пищевых продуктов
6. Горленко М.В. Все о грибах
7. Зайцев В.И., Шашкина З.Н. Зерномучные товары. Хлеб и хлебобулочные изделия.
8. Кононенко И.Е. Товароведение продовольственных товаров.
9. Лазарев Е.Н Мясо и мясные товары
10. Матюхина З.П. Пищевые продукты
11. Никитинская В.Н. Пищевые жиры
12. Смирнов Н.А Товароведение зерномучных и кондитерских товаров
13. Соловьева Т.Я. Вкусовые товары
14. Харенко Н.Ф. Евдокимов А.М. Рыба и рыбные товары
15. Федоров Ф.В. Грибы.