

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Ивановский филиал  
Среднее профессиональное образование

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

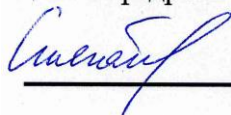
(на базе основного общего образования)

**СОГЛАСОВАНО:**

Кафедра  
Экономики и  
прикладной информатики

Протокол № 1  
от «30» 08 2017 года

Зав. кафедрой



С.М. Степанова

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Начальник отделения СПО**



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грязнова М.В., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

Воронин М.В., к.х.н., доцент, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | <b>5</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>7</b>          |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>9</b>          |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена на основе утвержденного Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»/квалификация Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Входит в перечень дисциплин профессионального цикла ФГОС СПО. Дисциплина имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с дисциплинами естественнонаучного цикла (ЕН.00) – Химия, а также с дисциплинами профессионального цикла (ОП.00) – Микробиология, санитария и гигиена питания в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, и профессиональными модулями (ПМ.00)

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 6.1-6.2, ПК 6.4.-6.5.

**Целью** изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении природы продовольственных товаров, их потребительных свойств, качества продовольственных товаров и их ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в области обслуживания на предприятиях общественного питания.

В ходе изучения дисциплины ставятся **задачи**:

- изучить товароведную характеристику продовольственных товаров;
- изучить оценку качества;
- изучить упаковку, маркировку, условия и сроки хранения;
- распознать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- приобрести навыки в проведение органолептической оценки качества продовольственных товаров;
- освоить работу со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

Методика изучения дисциплины строиться на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам изучить и анализировать ассортимент товаров, приобрести умения в оценки их

качества. На практических заданиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другим раздаточным материалом. Учитывая то, что студенты данной специальности будут обслуживать потребителей путем подачи готовых блюд или реализации продовольственных товаров без существенной их обработки, на теоретических и практических занятиях большое внимание уделяется изучению групп вкусовых, кондитерских и хлебобулочных товаров, свежие овощи и плоды. Содержание практических занятий по темам предмета направленно на изучение студентами ассортимента продовольственных товаров, приобретение навыков определения по внешним отличительным признакам качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предмета студент **должен знать:**

- Классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- Товароведную характеристику продовольственных товаров;
- Оценку качества;
- Факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество;
- Упаковку, маркировку;
- Условия хранения.

В результате изучения предмета студент **должен уметь:**

- Распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- Распознавать ассортимент;
- Проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров;
- Диагностировать дефекты продовольственных товаров;
- Работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;  
самостоятельной работы обучающегося 25 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <i>76</i>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <i>51</i>          |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия  | <i>2</i>           |
| лабораторные работы   | <i>10</i>          |
| контрольные работы  | <i>3</i>           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <i>25</i>          |
| в том числе:  |                    |
| Работа над лекционным материалом, подготовка к лабораторным и практическим работам, подготовка к промежуточной аттестации, реферативная работа. |                    |
| <i>Итоговая аттестация в форме</i>  | <i>экзамен</i>     |

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

### «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

| Наименование разделов и тем<br>1  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся<br>2  | Объем часов<br>3      | Уровень освоения<br>4 |
|---|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>Тема 1<br/>Основы<br/>товароведения<br/>продовольственных<br/>товаров</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>  |                       |                       |
|   | 1 Ассортимент и классификация продовольственных товаров   | 3                     | 1                     |
|   | 2 Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров  | 3                     | 1                     |
|   | 3 Консервирование продовольственного сырья  | 3                     | 1                     |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Расчет энергетической ценности основных продовольственных товаров.   | 2                     |                       |
|   | <b>Контрольные работы. Письменный опрос</b> «Основы товароведения продовольственных товаров»  | 1                     |                       |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над лекционным материалом, подготовка к практическим работам<br>Реферат на тему: Оценка и обеспечение качества и количества продовольственных товаров   | 10                    |                       |
| <b>Тема 2.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>продовольственных<br/>товаров<br/>однородных групп</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |                       |                       |
|   | 1 Зерномучные товары  | 3                     | 1                     |
|   | 2. Плодоовощные товары  | 3                     | 1                     |
|   | 3. Вкусовые товары  | 3                     | 1                     |
|   | 4. Молочные товары  | 3                     | 1                     |
|   | 5. Пищевые жиры   | 3                     | 1                     |
|   | 6. Кондитерские товары  | 3                     | 1                     |
|   | 7. Мясные товары  | 3                     | 1                     |
|   | 8. Рыбные товары  | 3                     | 1                     |
|   | 9. Яичные товары  | 3                     | 1                     |
|   | <b>Лабораторные занятия</b><br>-Оценка качества пшеничного и ржано-пшеничного хлеба;<br>- оценка качества натуральных соков;<br>-оценка качества шоколада молочного;<br>- оценка качества молока питьевого коровьего;<br>- оценка качества колбас вареных | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 |                       |
|   | <b>Контрольные работы. Тест</b> «Итоговый тест по курсу товароведение продовольственных товаров»  | 2                     |                       |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над лекционным материалом, подготовка к лабораторным работам<br>Реферат по теме: Требования к оценке качества продовольственных товаров разных групп на предприятиях общественного питания            | 15                    |                       |
|   | <b>Всего:</b>   | 76                    |                       |

## **РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **Тема 1.1. Ассортимент и классификация продовольственных товаров**

Ассортимент товаров: понятие, виды, их краткая характеристика. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания. Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки. Методы классификации. Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы. Торговая классификация. Технологическая классификация продовольственных товаров. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

### **Тема 1.2. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров.**

Пищевая ценность. Понятия. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность. Физиологические нормы потребления. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека. Классификация веществ химического состава по природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые и неусвояемые). Основные группы веществ продовольственных товаров: вода, углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты, органические кислоты, пектиновые и красящие вещества. Химическая природа отдельных групп продовольственных товаров.

### **Тема 1.3. Консервирование продовольственного сырья.**

Консервирование: понятие, его значение. Классификация методов консервирования группы: физические, химические, физико-химические и биохимические. Изменение качества сырья при разных методах консервирования.

## **РАЗДЕЛ 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП.**

### **Тема 2.1. Зерномучные товары.**

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Зерномучные товары, используемые в общественном питании. Представление о зерне хлебных злаков. Сравнительная характеристика отдельных групп зерномучных товаров по химическому составу, кулинарному использованию, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества зерномучных товаров.

### **Тема 2.2. Плодоовощные товары.**

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Свежие плоды и овощи.



Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Потери при хранении плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Размещение, принципы, правила и способы. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.

### **Тема 2.3. Вкусовые товары.**

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чай, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность, свойства и показатели их характеризующие. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных напитков: чай, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров. Потери при хранении.

### **Тема 2.4. Молочные товары.**

Состояние рынка молочных продуктов. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов. Товарные сорта, принципы их деления. Принципы их действия их действия. Дефекты.

### **Тема 2.5. Пищевые жиры.**

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использования жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества пищевых жиров. Маркировка, условия и сроки хранения.

### **Тема 2.6. Кондитерские товары.**

Сахар. Состояние рынка сахара, классификация. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещения.

### **Тема 2.7. Мясные товары.**

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, условиям срокам хранения.

## **Тема 2.8. Рыбные товары.**

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Классификация рыбы. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Дефекты рыбы. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении.

## **Тема 2.9. Яичные товары.**

Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для проведения лекций и семинаров необходима специализированная учебная аудитория Продовольственных товаров, мультимедийный проектор, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, графиков, схем, набор презентаций по теоретическому курсу, справочные материалы по разделам дисциплины.

Для проведения лабораторных и практических работ требуется учебный кабинет Лаборатория продовольственных товаров, оснащенный специализированным оборудованием, образцы пищевых продуктов растительного и животного происхождения.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### ***федеральные законы и нормативные документы***

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007, 2008 г.).
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01.
3. Технические условия и стандарты на продукцию.

#### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, 2012. - 463 с. - (Бакалавр).-гриф МО РФ

Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / В.В.

Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева, Е.Н. Лазарев; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф МО РФ

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Журнал «Товаровед продовольственных товаров» 2012-2015 гг.

Журнал «Спрос» 2012-2015 гг.

Интернет-ресурсы:

<http://www.twirpx.com>

ЭБС Znanium.com

<http://www.znanium.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ В.А. Тимофеева. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс; ОАО «Московские Учебники», 2012. - 596 с.

Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.-гриф МО РФ

Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с.-гриф МО РФ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <p><b>Освоенные умения</b><br/>Студент умеет: Распознавать продукты по внешним отличительным признакам, производить оценку качества пищевых продуктов, распознать маркировку пищевых продуктов, пользоваться нормативной документацией, распознавать ассортимент пищевых продуктов; определять качество сырья и готовой продукции; пользоваться нормативной документацией.</p> <p><b>Усвоенные знания</b><br/>Студент знает: Ключевые понятия, ассортимент продовольственных товаров, пути обеспечения качества и количества продовольственных товаров, химический состав продовольственных товаров, пищевую ценность пищевых веществ, физиологические нормы потребления продуктов, консервирование продовольственного сырья. проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании; упаковку и маркировку продуктов.</p> | <p>Тестирование,<br/>внеаудиторная самостоятельная работа;<br/>письменный опрос;<br/>лабораторные работы;<br/>экзамен;<br/>экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p> |

#### ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ “ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ”:

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как научная дисциплина.
2. Ассортимент продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров.
4. Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры.

5. Химический состав продовольственных товаров: белки, ферменты, витамины, прочие вещества.
6. Энергетическая ценность продовольственных товаров и методы её расчёта.
7. Качество продовольственных товаров и методы его определения.
8. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.
9. Консервирование продовольственных товаров.
10. Классификация продовольственных товаров.
11. Зерномучные товары: роль в питании человека, классификация, характеристика. Зерно: химический состав, строение, семейства, требования к качеству, процессы, происходящие при хранении.
12. Мука: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения и процессы, происходящие при хранении.
13. Изделия из муки. Их значение в питании человека. Хлебобулочные изделия: классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, пороки.
14. Крупы: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
15. Макароны изделия: энергетическая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству.
16. Корнеплоды и клубнеплоды: классификация, хозяйственно- ботанического сорта, болезни, требования к качеству, значение в питании человека.
17. Луковые, капустные, салатно-шпинатные овощи: классификация, болезни, требование к качеству, значение в питании человека.
18. Тыквенные, томатные овощи: классификация болезни, требование к качеству, значение в питании человека.
19. Свежие грибы: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, значение в питании человека, кулинарное использование.
20. Субтропические и тропические плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека, кулинарное использование.
21. Косточковые плоды: пищевая ценность, основные помологические сорта, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.
22. Семечковые плоды: пищевая ценность, основные помологические сорта, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.
23. Орехоплодные: пищевая ценность, виды, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.
24. Переработанные плоды и овощи: классификация согласно способам обработки, требования к качеству, значение в питании человека.
25. Ягоды: химический состав, классификация, требования к качеству согласно ГОСТ, болезни, значение в питании человека.
26. Сушеные плоды и овощи: химический состав, виды, процесс производства, требования к качеству, значение в питании человека, условия хранения.
27. Быстрозамороженные плоды и овощи: сущность приготовления, виды, характеристики, требования к качеству.
28. Консервы овощные и плодово-ягодные: химический состав, классификация, процесс производства, требования к качеству, значение в питании человека.

29. Вкусовые товары: значение в питании человека, классификация, характеристика, ассортимент.
30. Вкусовые товары (высокоалкогольные и крепкие напитки): значение в питании человека и особенности подачи на стол, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты и болезни.
31. Вкусовые товары (среднеалкогольные напитки): значение в питании человека и особенности подачи на стол, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
32. Вкусовые товары (слабоалкогольные напитки): значение в питании человека и особенности подачи на стол, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
33. Вкусовые товары (безалкогольные напитки): значение в питании человека и особенности подачи на стол, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
34. Вкусовые товары (пряность и приправы): значение в питании человека и в приготовлении пищи, классификация, характеристика, требования, предъявляемые к качеству.
35. Вкусовые товары (чай, кофе, кофейные напитки): значение в питании человека, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
36. Молоко и сливки: химический состав, пищевая ценность, технологический процесс производства, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ, дефекты, ассортимент.
37. Кисломолочные товары: значение в питании человека, химический состав, классификация, характеристика, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
38. Сыры мягкие сычужные: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
39. Сыры твёрдые сычужные: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
40. Сгущенное молоко и сливки: химический состав, ассортимент, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
41. Сухие молоко и сливки: химический состав, процесс производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
42. Крахмал: энергетическая ценность, процесс производства, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование.
43. Сахар: энергетическая ценность, процесс производства, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование.
44. Кондитерские изделия (фруктово-ягодные изделия): ассортимент, характеристика, процесс производства, энергетическая ценность, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ, роль изделий в приготовлении пищи.
45. Мясо: химический состав, технологический процесс, требования к качеству, определение доброкачественности.

46. Мясо: классификация, ткани, послеубойные изменения, сущность процесса созревания.
47. Мясо: схема разделки туш говядины и свинины, маркировка туш.
48. Колбасные изделия: пищевая ценность, технологический процесс производства, классификация по видам и способам обработки, характеристика, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
49. Мясные полуфабрикаты: сущность приготовления, виды, характеристика, требования к качеству, условия хранения.
50. Мясокопчености и мясные консервы: сущность приготовления, виды, характеристика, требования к качеству, дефекты, ассортимент.
51. Субпродукты: классификация, питательная ценность, требования к качеству.
52. Мясо птицы: питательная ценность, требования к качеству.
53. Животные кулинарные жиры: пищевая ценность, виды, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты.
54. Масло коровье и масло растительное: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
55. Маргарин, майонез: ассортимент, характеристика, процесс производства, энергетическая ценность, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ.
56. Основные семейства промысловых рыб. Виды. Характеристика.
57. Рыба: химический состав, строение, классификация, характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы, требования к качеству, значение в питании человека, условия хранения, определение доброкачественности.
58. Соленая, вяленая, сушеная рыба: сущность приготовления, виды, характеристика, требования к качеству, дефекты.
59. Копченая рыба: сущность процесса копчения, виды, характеристика, требования к качеству, дефекты .
60. Рыбные баночные консервы и презервы: виды, требования к качеству, дефекты, особенности приготовления.
61. Рыбные полуфабрикаты: сущность приготовления, виды, характеристика, требования к качеству, условия хранения.
62. Икра: пищевая ценность, виды, требования, предъявляемые к качеству.
63. Нерыбные продукты моря: классификация, характеристика, требования к качеству, роль в питании человека.
64. Яйца и яичные продукты: химический состав, пищевая ценность классификация, характеристика, требования к качеству согласно ГОСТ, дефекты, условия хранения.

### **Разработчик:**

Грязнова М.В., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова