Министерство образования и науки РД
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
"Колледж народных промыслов и туризма"

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ РД "КНПиТ"
Председатель методического совета
_____ Х. И. Алекберова

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ А.Р. Сурхаева

Рабочая программа общепрофессиональной

учебной дисциплины

Основы товароведения продовольственных товаров

по профессии (специальности) СПО:

43.01.09. Повар, кондитер,

Форма обучения - очная

Программа одобрена на заседании ПЦК общественных дисциплин.

Председатель ПЦК
_____ С. Р. Алиев
28.08 _____2020г.

Дербент 2020г.

Рабочая программа учебной общепрофессиональной дисциплины ОП.02 "**Основы товароведения продовольственных товаров**" разработана соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) .

Организация-разработчик: ГБПОУ РД Колледж народных промыслов и туризма.

Разработчик: Курбанова Е.Х. -преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	**4**
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 "Основы товароведения продовольственных товаров" предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер". Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" разработанная ФУМО в системе СПО .
- Положение об итоговой аттестации.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины ОП 02 "основы товароведения продовольственных товаров" в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП 02 "Основы товароведения продовольственных товаров" относится к общепрофессиональному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "повар, кондитер", связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию и с учебными дисциплинами ОУД 09 "химия", ОП 01 "основы микробиологии, физиологии питания , санитарии гигиены пищевых производств", ОП 03. "Техническое оснащение и организация рабочего места" и разработана в рамках выполнения работ по профессии СПО "повар, кондитер" в целях внедрения международных стандартов подготовки квалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта 43.01.09 "повар, кондитер". Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели преподавания дисциплины ОП 02 "основы товароведения продовольственных товаров": при изучении курса студенты приобретают теоретические знания, практические навыки проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании, а также по изучению классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения , свойств пищевых продуктов и их кулинарного назначения. Изучение предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических работ, на которых производится изучение и анализ ассортимента продуктов, рассмотрение дефектов и признаков качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд , кулинарных и кондитерских изделий.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4,	проводить органолептическую	-ассортимента, товароведных

ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6	оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. Осознавать значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации. Определять показатели ассортимента и качества товаров. Использовать методы оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов , выявления опасных, некачественных и фальсифицированных товаров.	характеристик, требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; -виды складских помещений и требования к ним; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать со студентами, с руководством, клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произне-сенных высказываний на известные темы(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WORLD SKILLS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка всего, включая:	**54**
Обязательное теоретическое обучение, в том числе:	**48**
практические занятия	**34**
Внеаудиторные самостоятельные работы	**6**
Промежуточная аттестация в виде *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП 02 "основы товароведения продовольственных товаров":

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетен-ций*	*Уро-вень освое-ния*
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1 Введение в товароведение пищевых продуктов. Темы 1-2	***Содержание учебного материала***	2		
	1.Введение в предмет, задачи и принципы. Классификация продовольственных товаров.			1
	2. Качество пищевых продуктов. Сертификат как подтверждение соответствия. Штрих код.			1
	Практическая работа	2		2
	№ 1-2**.** Методы определения качества товаров. Зачет.			
	Самостоятельные работы	2		
	Рефераты- Качество сырья, как залог полноценного питания. Проблемы рынка отдельных групп пищевых продуктов и источники поступления.			1 1
Раздел 2 Химический состав пищевых продуктов. Темы 3-6	***Содержание учебного материала***	4	**ОК 1-7,9,10**	
	3. Химический состав продовольственных товаров. Вода и минеральные вещества. 4. Общие сведения о углеводах. 5. Характеристика жиров ,белков, ферментов, витаминов. 6.Прочие вещества пищевых продуктов. Потери пищевых продуктов (естественная убыль).		**ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**	2 2 2 2
	Практические работы	*6*		
	№ 3-4 Витамины. Зачет. № 5-6 Минеральные вещества. Зачет. № 7-8 Углеводы. Зачет.			2 2 2

1	2	3	4	5
	Самостоятельные работы	*2*		
	Подготовка 2-х сообщений по значению и содержанию в продуктах основных минеральных веществ и витаминов.			1 1
Раздел 3 Консервирование и хранение пищевых продуктов. Тема 7	***Содержание учебного материала***	1		
	7. Методы консервирования продуктов. Хранение продуктов.			1
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Сообщение- определение соответствия плодоовощных консервов требованиям стандарта.			1
Раздел 4 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Темы 8-9	***Содержание учебного материала***	2	**ОК 1-7,9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**	
	8.Пищевая ценность свежих овощей. плодов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов . 9.Товароведная характеристика пряностей, приправ, поваренной соли, пищевых кислот.			2 2
	Практические работы	22		
	№ 9-10 Характеристика клубнеплодов и корнеплодов. Зачет. №11-12 Характеристика капустных овощей. Зачет. №13-14 Характеристика луковых и салатно-шпинатных овощей. Зачет. №15-16 Характеристика десертных и пряных овощей. Зачет. № 17-18 Томатные и тыквенные овощи. Зачет. №19-20 Бобовые, зерновые и экзотические овощи. Зачет. №21-22 Характеристика свежих грибов. Зачет. №23-24 Изучение ассортимента и требования к качеству овощей органолептическим методом. Упаковка, транспортировка и реализация овощных п/ф. Зачет. №25-26 Характеристика свежих семечковых и косточковых плодов. Зачет. №27-28 Субтропические ,тропические и экзотические плоды. Зачет. №29-30 Характеристика свежих ягод и орехоплодных. Изучение ассортимента и			2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

	требования к качеству плодов органолептическим методом. Зачет. №31-32 Квашенные и сушенные овощи, грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. Изучение ассортимента и требования к качеству консервированной плодоовощной продукции органолептическим методом. Зачёт.			2
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Польза и вред цитрусовых плодов. Субтропические плоды. Экзотические плоды.			1
Раздел 5 **Зерно и продукты его переработки.** **Темы 10-12**	***Содержание учебного материала***	3		
	10.Общая характеристика видов зерна.			2
	11. Характеристика сортов муки.			2
	12.Характеристика ассортимента круп.			2
	Практические работы	2		
	33-34.Изучение сортов муки, ассортимента крупы и макаронных изделий органолептическим методом. Зачет.			2
Раздел 6 **Товароведная характеристика молочных продук-тов, яиц, жиров, мяса и мясопродуктов.** **Тема 14**	***Содержание учебного материала***	1		
	14.Молоко и сливки, кисломолочные продукты, творожные изделия ,сыры, масла коровье, маргарин, жир, мясо и мясопродукты- ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. **Дифференцированный зачет**		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***	2 2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1- ознакомительный(воспроизведение информации, узнавание, объяснение ранее изученного объёма).
2-репродуктивный(выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).
3-продуктивный(самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета. Оборудование кабинета:
-доска учебная,
-рабочее место преподавателя,
-столами, стульями (по числу обучающихся),
-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
-технические средства -компьютер, мультимедийный проектор;
-наглядные пособия (комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение»).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1.Матюхина З.П. учебник,. "Товароведение пищевых продуктов" НПО, 7-е изд.центр- М.: Академия, 2017 г., 272 с.
2.Тимофеева В.А. учебник ,"Товароведение продовольственных товаров", 11-е изд. центр - Ростов на Дону: Феникс , 2015г.

Дополнительные источники

1.Мартинчик А.Н, Королёв А.А., уч. пос. для СПО," Физиология питания, санитария и гигиена".– М: изд. центр мастерство, 2018. – 192с
2.Матюхина З.П. учебник для НПО," Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии"– М : изд. центр, Академия, 2013 г., 256с.

Печатные издания

1.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Электронные издания:

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются в процессе устного и письменного опроса, выполнения практических работ, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных самостоятельных работ.

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспор-тированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольст-венных товаров; методы конт-роля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспе-чения правильной сохраннос-ти запасов и расхода продук-тов; виды складских поме-щений и требования к ним;	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 70-75% правильных ответов. Актуальность темы, полнота ответов, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** -мини письменного /устного опроса; -мини тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообще-ний теоретической части и т.д.)
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организо-вывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки управ-ления опасными факторами (ХАССП); знать кулинарные свойства пищевых продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Правильность, пол-нота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям Точность оценки и соответствие требо-ваниям инструкций. Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы. **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

12. Пищевые концентраты, значение в питании, транспортирование, хранение, оценка качества, дефекты и причины их возникновения.
13. Новые виды кондитерских изделий с использованием пищевых добавок.
14. Новые технологии и способы хранения плодов и овощей.
15. Минеральные воды «Боржоми» и типа «Боржоми», экспертиза качества.
16. Ассортимент светлых сортов пива, экспертиза качества.
17. Вина натуральные отечественных производителей, ассортимент и экспертиза качества.
18. Формирование качества и экспертиза кисломолочных продуктов.
19. Экспертиза молочных консервов.
20. Формирование качества и экспертиза сыров.
21. Формирование качества и экспертиза подсолнечного масла.
22. Формирование качества и экспертиза маргарина.
23. Товароведная характеристика кондитерских и хлебопекарных жиров.
24. Товароведная характеристика майонеза.
25. Товароведная характеристика различных видов мяса и мясопродуктов.

1. Строение и химический состав зерна на примере зерна пшеницы. Распределение питательных веществ по анатомическим частям.
2. Классификация и пищевая ценность сахара. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
3. Классификация и пищевая ценность семечковых и косточковых плодов. Дефекты и болезни.
4. Классификация и пищевая ценность чая и чайных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
5. Классификация и пищевая ценность кофе и кофейных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
6. Классификация и пищевая ценность молока. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
7. Классификация и пищевая ценность кисломолочных напитков. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
8. Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность. Клеймение и маркировка мяса.

Классификация и пищевая ценность икорной продукции. Дефекты и причины их возникновения. Транспортирование и хранение.

Классификация и пищевая ценность продуктов из нерыбных объектов водного промысла. Транспортирование и хранение. Дефекты и причины их возникновения.

Классификация консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

Классификация и способы производства пшеничного и ржаного хлеба.

Классификация и пищевая ценность крахмала. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

Классификация и пищевая ценность меда. Хранение. Дефекты и фальсификация меда.

1. Строение зерна на примере зерна пшеницы. Химический состав зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям.
2. Зерно. Правила и режимы хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
3. Крупа. Классификация. Товароведная характеристика. Потребительские свойства. Экспертиза качества.
4. Мука. Классификация. Товароведная характеристика пшеничной муки. Экспертиза качества.
5. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
6. Хранение крупы и муки. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты и причины их возникновения.
7. Хлебобулочные изделия. Классификация. Способы производства пшеничного и ржаного хлеба. Экспертиза качества.
8. Хлебобулочные изделия. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты и болезни хлеба.
9. Макаронные изделия. Классификация. Характеристика макаронной муки. Товароведная характеристика макаронных изделий. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

1. Плоды свежие. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Экспертиза качества.
2. Семечковые и косточковые плоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
3. Ягоды и орехоплодные. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
4. Тропические и субтропические плоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
5. Свежие овощи. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Экспертиза качества.
6. Клубнеплоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
7. Корнеплоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
8. Луковые овощи. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
9. Капустные овощи. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
10. Томатные овощи. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
11. Тыквенные овощи. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
12. Способы консервирования свежих плодов и овощей

13. Грибы свежие и переработанные. Классификация. Пищевая ценность. Способы консервирования. Экспертиза качества.

1. Сахар. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
2. Крахмал. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Крахмалопродукты. Характеристика и использование.
3. Мед. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и фальсификация меда.
4. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
5. Карамель, конфеты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
6. Шоколад, какао-порошок. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
7. Печенье, пряники. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
8. Торты, пирожные. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

1. Этиловый спирт. Водка. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
2. Ликероводочные изделия. Классификация. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
3. Виноградные вина. Классификация. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
4. Пиво. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
5. Чай. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
6. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
7. Пряности. Классификация. Пищевая ценность. Использование. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты. Фальсификация. Хранение.
8. Приправы. Классификация. Поваренная соль: виды. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты

1. Молоко коровье. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
2. Кисломолочные продукты. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
3. Сыры. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
4. Мороженое. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

1. Основы систематизации рыб и нерыбных гидробионтов.
2. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
3. Живая товарная рыба. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Транспортирование и хранение.
4. Рыба охлажденная и мороженая. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Транспортирование и хранение.
5. Филе рыбное. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Транспортирование и хранение.

Транспортирование и хранение.

7. Рыба соленая, пряная, маринованная. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Транспортирование и хранение.
8. Рыба вяленая, сушена, копченая. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Транспортирование и хранение.
9. Икорная продукция и аналоги. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Транспортирование и хранение.
10. Продукты из нерыбных объектов водного промысла. Виды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика.

Экспертиза качества. Хранение. 4. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Хранение. 5. Колбасные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Хранение. Дефекты и причины их возникновения. 6. Мясные консервы. Классификация. Маркировка. Экспертиза качества. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
1. Растительные масла. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение. 2. Маргариновая продукция. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение. 3. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение. 4. Майонез. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение. 5. Жиры животные топленые. Классификация. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.