

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

« ____ » _____ 2018 г.

Рабочая программа

По дисциплине: «Основы товароведения пищевых продуктов»
для профессионального обучения по профессии «Повар»

Иркутск - 2018

Цель обучения: подготовка поваров 3 уровня квалификации (повар 2, 3 разряда). В процессе обучения необходимо усвоить все требования и правила безопасности труда, технологии производства продукции общественного питания, организации рабочего места

ПК 2.1 Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление каш и гарниров из круп; блюд из яиц, творога, макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

ПК 2.5 Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.

ПК 2.6 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд

ПК 2.7 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров

ПК 2.8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

ПК 2.9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:*

- Химический состав продовольственных товаров
- требования к качеству продовольственных товаров
- Сроки хранения продовольственных товаров
- Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них
- Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов
- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:*

- Провести органолептическую оценку качества продовольственных товаров
- Использовать продовольственные продукты в кулинарии

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

По дисциплине «Основы товароведение пищевых продуктов»

| № п/п | Темы | Кол-во часов | | | |
|----------|---|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| | | всего | .в т.ч. лекции | В т.ч. практич | В т.ч. СРС |
| 1 | Введение | 1 | 1 | | |
| | Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Стандарты. Режимы хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Сертификаты. Штриховой код. | | | | |
| 2 | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки | 2 | 1 | | 1 |

| | | | | | |
|----------|--|----------|----------|----------|----------|
| | <p>Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.</p> <p>Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехо-плодные, субтропические, тропические), квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления, мочения, консервирования, маринования.</p> <p>Флодоовощные консервы, быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность стерилизации, процесса замораживания.</p> | | | | |
| 3 | Зерно и продукты его переработки | 3 | 1 | 2 | |
| | <p>Показатели качества зерна. Крупы, крупяные концентраты, мука, дрожжи, макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, дефекты и болезни хлеба, требования к качеству, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.</p> | | 1 | | |
| 4 | Мясо и мясные продукты | 2 | 1 | | 1 |
| | <p>Мясо. Пищевая ценность. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, питанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории питанности, клеймения туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.</p> <p>Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.</p> <p>Мясо птицы, кроликов, дичи, колбасные изделия и мяскопченности. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.</p> <p>Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, требования к качеству, характеристика основного ассортимента, дефекты, кулинарное использование, условия хранения</p> | | | | |
| 5 | Рыба и рыбные продукты | 2 | 1 | | 1 |
| | <p>Рыба (живая, охлажденная, мороженная рыба и рыбное филе) Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требование к качеству,</p> | | | | |

| | | | | | |
|----------|--|----------|----------|----------|----------|
| | <p>дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Соленые, вяленые, маринованные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением, копчением. Классификация и ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты и консервы и кулинарные изделия, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование</p> | | | | |
| 6 | Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры | 2 | 1 | | 1 |
| | <p>Молоко, сливки, кисломолочные продукты, молочные консервы. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность. Сухие молочные продукты, масло коровье, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.</p> <p>Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения</p> <p>Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения яиц и яичных продуктов. Пищевые, животные жиры, растительные масла, маргариновая продукция. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> | | | | |
| 7 | Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые продукты | 1 | 1 | | |
| | <p>Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия</p> <p>Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты, драже, халва.</p> <p>Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.</p> <p>Значение вкусовых продуктов в питании.</p> <p>Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай, чайные напитки, кофе, кофейные напитки, пряности и приправы химический состав, требования к качеству, классификация, кулинарное использование.</p> | | | | |
| 8 | Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов | 2 | | 2 | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|-----------|----------|----------|----------|
| | Промежуточная аттестация зачет | 1 | | 1 | |
| | ИТОГО | 16 | 7 | 5 | 4 |

Содержание дисциплины

Тема 1 Введение

Предмет и задачи товароведения.

Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, нормы потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминосодержащие вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.

Хранение пищевых продуктов – режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехо-плодные, субтропические, тропические плоды). Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушка, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 3 Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Виды помолов, Пищевая ценность, классификация, сорта муки, требования к качеству, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, дефекты и болезни хлеба, требования к качеству, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Тема 4 Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймения туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, требования к качеству, характеристика основного ассортимента, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 5 Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, вяленые, маринованные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением, копчением. Классификация и ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 6 Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требование к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Сухие молочные продукты, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Животные жиры. Ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Тема 7 Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые продукты

Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требование к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Мед. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Мучные кондитерские изделия, показатели качества, показатели качества. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные показатели качества. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.

Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, требования к качеству. Классификация, показатели качества.

Пряности и приправы. Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, кулинарное использование.

Тема 10 Лабораторная работа

Органолептическая оценка продуктов

Самостоятельная работа слушателя

| Кол-во часов | Наименование СРС |
|--------------|---|
| 2 | Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай, чайные напитки, кофе, кофейные напитки, пряности и приправы химический состав, требования к качеству, классификация, кулинарное использование |
| 2 | Лабораторная работа. Органолептическая оценка продуктов |

Перечень контрольных вопросов

1. Предмет и задачи товароведения
2. Понятие об ассортименте и товарном сорте
3. Химический состав продовольственных товаров
4. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты
5. Хранение пищевых продуктов
6. Сертификаты. Штриховой код

7. Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.
8. Клубнеплоды
9. Корнеплоды
10. Капустные овощи
11. Луковые овощи
12. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи
13. Тыквенные овощи
14. Томатные овощи
15. Бобовые и зерновые овощи
16. Свежие плоды
17. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи
18. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.
19. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.
20. Сущность процесса сушка, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.
21. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.
22. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.
23. Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование
24. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.
25. Свежие грибы
26. Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование
27. Показатели качества зерна
28. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.
29. Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве
30. Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота
31. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса
32. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности.
33. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение.
34. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения
35. Субпродукты.
36. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, требования к качеству,
37. Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.
38. Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, требования к качеству, характеристика основного ассортимента, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.
39. Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка.
40. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб
41. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе.

42. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.
43. Соленые, вяленые, маринованные, копченые рыбные продукты
44. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.
45. Рыбные консервы и пресервы.
46. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, ассортимент, требование к качеству, дефекты, кулинарное использование.
47. Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность
48. Кисломолочные продукты
49. Молочные консервы
50. Сухие молочные продукты, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.
51. Масло коровье
52. Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке.
53. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры
54. Растительные масла
55. Животные жиры
56. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.
57. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия
58. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
59. Фруктово-ягодные показатели качества. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, пороки, кулинарное использование. условия хранения.
60. Шоколад и какао-порошок
61. Карамель. Конфеты и драже. Халва
62. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.
63. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии
64. Значение вкусовых продуктов в питании.
65. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
66. Чай и чайные напитки
67. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, требования к качеству. Классификация, показатели качества
68. Пряности и приправы.
69. Значение вкусовых продуктов в питании
70. Классификация, показатели качества, кулинарное использование.

Список литературы

Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое

мороженное».

5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Основная литература

1. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.
3. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 с.
4. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. - М.:ИНФРА-М, 2013-752 с.
6. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.
7. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.
9. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.
11. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие / Б.Т. Репников. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 с.
12. Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 с.
13. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
14. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.
15. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. - М.: Из-во «Дашков и К», 2015

Дополнительная литература

1. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие [для вузов] / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 143 с.
2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Текст] : учебник для среднего проф. образования : рек. М-вом образования и науки РФ / О. В. Памбухчиянц. - 7-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 446 с.
3. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 376 с.
4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с.

5. Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Просп. Науки, 2012. - 184 с.
6. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2012. - 236 с.
7. Куликова, Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 336 с.
8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 336 с.
9. Муравина, И.В. Основы товароведения: Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Муравина. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 224 с.
10. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
11. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.
12. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. - М.: КолосС, 2012. - 392 с.

интернет источники:

<http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2780>

Программу составила

А.В. Дивисенко