**Планы практических занятий**

**Тема1. Идентификация и фальсификация пищевых концентратов**

**Цель:** Установить способы идентификации и фальсификации пищевых концентратов обеденных блюд

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1.Идентификация пищевых концентратов

2. [Виды фальсификаций](http://www.znaytovar.ru/s/Assortimentnaya_falsifikaciya_t.html) пищевых концентратов

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Что такое пищевые концентраты?

2 Какие способы фальсификации пищевых концентратов существует?

3 Что такое ассортиментная фальсификация?

4 Что такое качественная фальсификация?

5 Что такое количественная фальсификация?

6 Что такое информационная фальсификация?

**Тема 2. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов**

**Цель:** Проанализировать сырье, применяемое в производстве пищевых концентратов обеденных блюд

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1 Крупы

2 Бобовые продукты

3 Мука пшеничная

4 Макаронные изделия

5 Картофель и овощи сушеные

6 Жиры

7 Крахмал

8 Молоко сухое цельное

9 Яичный порошок

10 Концентрированные томатопродукты

11 Грибы белые сушеные

12 Виноград сушеный заводской обработки (кишмиш)

13 Кукуруза-зерно

14 Сушеный цикорий

15 Кофе зеленый (сырой)

16 Вещества, улучшающие вкусовые достоинства концентратов

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1 Какое сырье используется при производстве концентратов обеденных блюд?

2 Как классифицируется сырье, применяемое при производстве концентратов обеденных блюд?

**Тема 3. Пищевые концентраты обеденных блюд**

**Цель:** Проанализировать классификацию концентратов и производство полуфабрикатов, используемых в приготовлении концентратов обеденных блюд

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1 Классификация пищевых концентратов обеденных блюд

2 Производство полуфабрикатов

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Как классифицируются концентраты обеденных блюд?

2 Как классифицируют концентраты обеденных блюд на практике?

3 Что такое полуфабрикаты?

4 Какие полуфабрикаты, используют для приготовления концентратов обеденных блюд?

5 Способы приготовления сушеного мяса.

6 Какие требования предъявляются к плодово-ягодным экстрактам?

**Тема 4. Пищевые концентраты первых обеденных блюд**

**Цель:** Изучить и проанализировать технологию производства концентратов первых обеденных блюд

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Технология производства концентратов первых обеденных блюд

2 Рецептуры концентратов первых обеденных блюд

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1 Что представляют собой концентраты первых обеденных блюд?

2 В чем заключается технология приготовления первых обеденных блюд?

3Почему необходимо унифицировать закладку некоторых ингредиентов при приготовлении первых обеденных блюд?

**Тема 5. Вторые обеденные блюда**

**Цель:** Проанализировать особенности приготовления вторых обеденных концентрированных блюд

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Технология производства концентратов вторых обеденных блюд

2 Рецептуры концентратов вторых обеденных блюд

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие овощи лучше применять при производстве обеденных концентратов?

2Почему рецептуры вторых блюд унифицированы?

3 Какое имеется исключение при унификации рецептур каш?

4 От чего зависит качество каш?

5 Привести рецептуру типичного представителя вторых блюд из макаронных изделий.

6 Какие блюда можно приготовить из овощей?

**Тема 6.** **Пищевые концентраты сладких блюд (десертов)**

**Цель:** Проанализировать технологию производства и рецептуру приготовления концентратов сладких десертов

**Вопросы, вносимые на рассмотрение:**

1Сухие кисели. Сухие муссы. Сухие кремы. Пудинги десертные. Сухое желе

2 Плодовые и ягодные экстракты. Требования к экстрактам

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие продукты питания относятся к концентратам сладких блюд?

2 Какие требования предъявляются к плодово-ягодным экстрактам?

**Тема 7.** **Технологическая схема производства концентратов первых и вторых обеденных блюд**

**Цель:** Проанализировать производство концентратов обеденных блюд, процесс сушки

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Технологическая схема производства концентратов первых и вторых обеденных блюд

2. Технологические операции

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие технологические операции входят в технологическую схему производства концентратов обеденных блюд?

2Какие технологические операции включает в себя операция «подготовка сырья»?

3 Что такое сушка?

4 Какие этапы включает в себя процесс сушки в производстве концентратов обеденных блюд?

**Тема 8.** **Сухие продукты детского и диетического питания. Исследование молока и молочных продуктов**

**Цель:** Изучить молочное сырье, применяемое в производстве продуктов детского питания

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1 Молоко-основное сырье для производства детских молочных продуктов

2 Обезжиренное молоко

3 Сливки

4 Сухое обезжиренное молоко

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие требования предъявляются к молоку сырью?

2 Какие требования предъявляются к обезжиренному молоку?

3 Какие требования предъявляются к сливкам?

4Какие требования предъявляются к качеству сухого обезжиренного молока?

## Занятие 9. Кофе и напитки, заменяющие кофе

**Цель:** Изучить технологию производства кофе и напитков, заменяющих кофе

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Натуральный жареный кофе

2Растворимый кофе

3Кофейные напитки

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие вещества при обжарке придают кофе вкус, цвет и специфический аромат?

2 Как подразделяют по качеству кофе натуральный жареный в зернах?

3 В каком виде выпускают растворимый кофе?

4 Что является сырьем для получения кофейных напитков?

5 В каких условиях хранят кофе?

**Занятие 10.** **Производство гороховой и соевой муки для пищевых концентратов**

**Цель:** Изучить и проанализировать технологическую схему производства муки из бобовых

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Технология производства гороховой муки для пищевых концентратов

2 Технологическая схема производства соевой муки

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1 Какие технологические операции включает в себя технологическая схема производства муки из бобовых?

2 От какой технологической операции зависит не только качество получаемого продукта, но и его пищевая ценность?

3 Какие технологические операции включает в себя подготовка гороха нешелушенного или сои к помолу?

4 Для чего необходима мойка гороха и соевого зерна при подготовке его к помолу?

5 Какие физико-химические процессы происходят при термической обработке гороха?

6 Чем отличается термическая обработка сои от термической обработки гороха?

7 Что такое дезодорация зерна сои и для чего она применяется?

8 Что такое обрушивание зерна? Цель. Назначение.

9 Какие операции включает в себя помол зерна?

10 Какие существуют схемы просеивания?

11 Что является новым направлением в получении гороховой муки для пищевых концентратов?

**Занятие 11.** **Сушеное мясо и жиры**

**Цель:** Изучить и проанализировать технологическую схему производства сушеного мяса и жиров

**Вопросы, выносимые на рассмотрение:**

1Мясо сушеное

2 Жиры

**Список рекомендуемой литературы: 1,2,3**

**Вопросы для самоконтроля:**

1Какие технологические операции включает в себя технологическая схема производства сушеного мяса?

2 Какое мясо идет на производство сушеного мяса?

3 Почему недопустимо быстрое размораживание мяса?

4 Какую цель преследует варка мяса?

5 Что такое степень уваривания мяса?

6 Какие жиры используют при производстве пищевых концентратов?

7 Где хранят жидкие и твердые жиры?