**Урок.57-58. Практическое занятие №12.**

**Тема: Определение ассортимента и качества растительных масел по органолептическим показателям, работа с маркировкой.**

Ход работы: Заполнить таблицу с использованием натуральных образцов (растительные масла, любые три. Ответьте на вопросы.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название продукта | Торговая марка | №ГОСТа,  ТУ | Масса | Вид очистки | Пищ.ценность 100гр. | | Органолептические показатели |
| 1. | Масло подсолнечное | Золотая семечка | ГОСТ 1129-2013 | 0,5л | нерафинированное | Ж-99,8г | | Цвет-желтый  Аромат-сильно выражен  Осадок-нет |
|  | Дата изготовления 24.01.20  Срок годности 10 месяцев  Вывод: | | | | | | | |
| 2 | Масло |  |  |  |  | |  | |
|  |  | | | | | | | |
| 3 |  |  |  |  |  | |  | |
|  |  | | | | | | | |

1.Масло какой очистки лучше использовать для жарения?

2.От чего зависит интенсивность цвета растительных масел?

**Урок.59.Тема: Пищевые концентраты.**

Задание: По тексту составьте конспект.

Пищевые концентраты- это обезвоженные продукты или смеси продуктов определённой рецептуры. Они имеют высокую пищевую ценность.

Классификация и ассортимент пищевых концентратов.

**1.**Пищевые концентраты обеденных блюд.

Сырьё: используют крупы, макаронные изделия, бобовые, грибы, мясокопчености, мясо, рыбу. Продукты используют в варёно-сушеном виде.

- концентраты **1 блюд**: супы вегетарианские, рыбные, с мясокопченостями, молочные, супы-пюре.

-концентраты **2 блюд**: каши, крупеники, лапшевники, крупяной пудинг, крупы с мясом, с овощами, оладьи картофельные.

-концентраты **3 блюд**(десерты): Сухие кисели(плодово-ягодные и молочные); Желе ; Кремы сухие желейные на агаре и заварные на муке и яичном порошке.

**2**. Полуфабрикаты мучных изделий таких как: кексы, печенье.

**3**.Панировочные сухари.

**4**.Сухие концентраты для детского и диетического питания.(смеси молочные)

**5**.Сухие завтраки – хлопья кукурузные, кукурузные палочки, колечки, мюсли – их используют без дополнительной обработки.

Требования к качеству.

В расфасовке насыпью допускаются небольшие комочки, брикеты должны быть правилиной формы, целыми. Цвет соответствует данному блюду. Вкус и запах свойственные одноименным блюдам.

Хранение.

Чистые, сухие помещения влажность 70% супы, каши с жиром и мясом – 1год; каши из пшена, и овсяной, макароны с молоком – 4-6 мес; кукурузные палочки – 15-20 дней.

**Урок.60. Практическое занятие №13.**

**Тема: Определение ассортимента и качества пищквых концентратов по органолептическим показателям, работа с маркировкой.**

Ход работы: Заполнить таблицу с использованием натуральных образцов (пищевых концентратов, любые три.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название  продукта | Торговая  марка | ГОСТ,  ТУ | Масса | Пищевая ценность  100гр. | Органолептические показатели | |
| 1. | Кисель клубничный | Русский продукт | ТУ-9195-013-44418433-  2014 | Масса  220гр | У-91  360ккал. | Брикет розового цвета, легко разминиется руками, видны кристаллы сахарного песка.  Вкус сладкий с ароматом клубники, без пороков. | |
|  | Дата изготовления 10.01.20.  Срок годности 12 месяцев  Вывод: | | | | | | |
| 2. | Суп с макаронными изделиями со вкусом мяса |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вопросы для экзаменационных билетов.**

**(для подготовки к экзамену)**

1.Предмет и задачи товароведения.

2.Химический состав продовольственных товаров.

3.Методы определения качества продовольственных товаров.

4.Основы стандартизации и сертификации.

5.Методы консервирования продовольственных товаров.

6.Маркировка продовольственных товаров.

7.Хранение продовольственных товаров.

8.Крупы.

9.Мука.

10. Макаронные изделия.

11.Хлебобулочные изделия из ржаной муки.

12. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки.

13.Бараночные изделия.

14. Клубнеплоды.

15.Корнеплоды.

16. Капустные овощи

17.Луковые овощи.

18.Тыквенные овощи

19.Грибы.

20.Молоко.

21.Сливки.

22.Сметана.

23.Творог.

24.Кисломолочные напитки(простокваша, кефир, ряженка,варенец, йогурт)

25.Сыры.

26.Молочные консервы.

27.Сухое молоко и сливки.

28.Рыба живая и охлаждённая

29.Рыба мороженая.

30.Рыба солёная.

31.Рыба копчёная

32.Рыбные консервы и пресервы

33.Мясо.Пищевое значение. Ткани мяса. По термическому состоянию. Классификация.

34.Мясо говядины, категории упитанности, клеймение.

35.Мясо свинины, категории упитанности, клеймение.

36.Мясные субпродукты.

37.Мясо домашней птицы.

38.Колбасы варёные.

39.Яйца куриные.

40.Чай и чайные напитки.

41. Кофе и кофейные напитки.

42.Пряности.

43.Приправы(столовая горчица, хрен, майонез)

44.Фруктово-ягодные кондитерские товары.(варенье, повидло, джем, конфитюр).

45. Фруктово-ягодные кондитерские товары (мармелад, пастила)

46.Масло из коровьего молока.

47.Растительные масла.

48.Маргарин.

49.Пищевые концентраты.

50.Переработанные овощи(квашенная капуста, солёные огурцы).

51.Какао-порошок.

52.Шоколад.