

Урок по ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Группа 23 ПК

Дата проведения урока 26.05.2020 г

Тема урока: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей, пищевых добавок. Использование в кулинарии.

План работы:

1. Запишите тему урока.
2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей, пищевых добавок. Использование в кулинарии. С материалом по данной теме можно ознакомиться используя ссылку <https://cyberpedia.su/17x18c48.html>

Задание:

1. Подготовьте сообщение на одну из предложенных тем. Запишите в тетради.

2. Ответьте на вопросы:

1. Что такое дрожжи?
2. Каково назначение химических разрыхлителей?
3. На какие группы делят пищевые красители? Назовите примеры красителей каждой группы.
4. На какие группы делят пищевые добавки? Назовите примеры добавок каждой из групп

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru