

16.11.2022г.

ТЭК 2/3

Инструкционная карта

Практическая работа № 1 (2 часа)

Тема занятия: Определение энергетической ценности пищевых продуктов, содержащих азотосодержащие вещества

Цель: научиться определять энергетической ценности пищевых продуктов, содержащих жиры

Цели занятия:

- **обучающая:** закрепить теоретические знания по теме, углубить и расширить, систематизировать знания студентов, сформировать умения и навыки студентов по теме.
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Задание №1: Ответить на вопросы

1. Какова энергетическая ценность белков?
2. Какая суточная потребность организма в белках?
3. Какие продукты содержат азотосодержащие вещества

Задание №2: Рассчитать теоретическую энергетическую ценность в килоджоулях на основе данных о среднем химическом составе картофеля столового 1кг: белки - 2,4%;

жиры – 0,05%;

углеводы – 20,1%

Задание № 3: Воду, находящуюся в пищевых продуктах, условно делят на свободную и связанную.

Охарактеризуйте эти виды воды.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение понятию «Белки»
2. Охарактеризуйте значение белков для организма человека
3. На какие виды подразделяются белки
4. Назовите основную функцию белков
4. В каких продуктах содержатся азотосодержащие вещества

Вывод:

Преподаватель

Хитрова Ю.Е.

