

16.12.2022г.

ТЭК 2/3

Инструкционная карта

Практическая работа № 20
(2 часа)

Тема занятия: Изучение методов консервирования путем квашения.

Цель: Изучение методов консервирования путем квашения.

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: Охарактеризуйте сущность квашения

Задание №2: Продолжите предложения ...

По способу приготовления различают следующие виды квашеной капусты: . .

В соответствии с рецептурами изготавливают широкий ассортимент шинкованной или рубленой квашеной капусты:

Для ускорения выделения капустного сока и вытеснения воздуха при загрузке капусты в емкости ее необходимо . . .

Для чего применяют гнет . . .

Задание № 3: Ответить на вопросы:

1. Охарактеризуйте аналогичный способ квашения продуктов
2. При квашении протекают физико-химические и биохимические процессы. Охарактеризуйте их

Вопросы для самоконтроля:

1. При оценке качества пищевых продуктов какую роль играет форма, размер, плотность и скважистость продукта?
2. Что понимают под деформацией продуктов питания?
3. Как структурно-механические свойства пищевых продуктов влияют на качество продуктов при хранении, транспортировании?
4. Перечислите приборы, которые используются для измерения структурно-механических характеристик продуктов питания?

Вывод:

