

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

ТЕМА: Изучить свойства белков, их влияние на формирование качества продуктов. Определение энергетической ценности пищевых продуктов, содержащих белки

Учебные цели:

- закрепить теоретические знания по теме белки; формирование навыков работы с нормативной документацией и умений анализировать, сравнивать, делать выводы, определять степень качества;
- содействие формированию у обучающихся способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, быть инициативными и профессионально ответственными;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;

Формируемые компетенции: ОК 01-ОК 09, ПК 2.1-ПК 2.3

уметь:

- определять энергетическую ценность пищевых продуктов, содержащих белки;

знать:

- основные понятия белков, их значение для организма человека;
- характеристику белков.

Оборудование: конспект лекций по дисциплине, учебник теоретические основы товароведения, инструкционная карта

ХОД РАБОТЫ

Задание 1.

Дайте характеристику протеинов в виде таблицы по следующей форме.

Наименование	В чем растворяется	Отдельные виды белка и где содержатся	Характерные особенности

Задание 2.

Дайте характеристику протеидов в виде таблицы, имеющей следующую форму

Виды белков	Составные части	Разновидности и где они содержатся

Задание 3.

Решить задачи.

1. Рассчитайте калорийность 200 г говядины тощей, если в ней содержится (в %) белков – 20,67, жиров – 2,10, углеводов – 0,56.
2. Рассчитать калорийность 2 яиц, если в них содержится (в %) белков – 10,56, жиров – 10,03, углеводов – 0,43. На сколько (в %) удовлетворяется потребность организма в белках?

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику первичной, вторичной, третичной и четвертичной структуре белка.
2. Чем обусловлена амфотерность белков? Какое значение — это свойство имеет в процессах производства пищевых продуктов?
3. Гидрофильные свойства белков, их значение в пищевой промышленности.
4. Что такое денатурация? Какие факторы вызывают денатурацию?
5. Как изменяются свойства денатурированных белков?
6. Гидролиз белков и влияние этого процесса на качество продовольственных товаров.

Список рекомендованных источников

1. Антинескул Е. А., Гарипова А. Р., Ясырева А. А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. А. Антинескул, А. Р. Гарипова, А. А. Ясырева; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Электрон. дан. – Пермь, 2019 – 3,26 Мб; 101 с.
2. Камалова Т.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2000. – 181 с.
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов / М. А. Николаева. - М.: Норма, 2007. - 448 с.
4. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2012. - 412 с.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

irina_gordenko@mail.ru

Вывод: