

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Специальность Повар, кондитер, 1 курс

**Дисциплина: Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров**

Раздел 1

Тема 1.1

1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем).
 - Загрязнители пищевых продуктов.
 - Пищевые волокна, потеря витаминов при тепловой обработке и хранении.
 - Вода, минеральные соли.
 - Химический состав продуктов (составление кроссвордов).

Тема 1.2

1. Систематическая проработка конспектов занятий, литературы.
2. Оформление практических работ, отчётов, подготовка к их защите:
 - Изменение калорийности при кулинарной обработке.
 - Питание и предупреждение болезней.
 - Модные диеты, вегетарианство.

Раздел 2

Тема 2.1

1. Систематическая проработка конспектов занятий, литературы.
2. Оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите:
 - Диетические хлебобулочные изделия. Консервирование продуктов.
 - Работа с таблицей «Пищевая ценность круп».
3. Изготовление планшетов:
 - «Виды круп».
 - «Виды макаронных изделий».
4. Составление кроссвордов:

- «Зерномучные изделия».
- Генномодифицированные продукты.