



Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 14.04.2020.

**Тема: Технология производства кисломолочных продуктов
и приготовления блюд из них.**

Цель занятия: познакомиться с молоком и блюдами из него.

Задачи:

- познакомиться с ассортиментом кисломолочных продуктов и их влиянием на организм человека.;
- узнать о технологии производства кисломолочных продуктов и их хранением.

Кисломолочные продукты – группа молочных продуктов, вырабатываемых из цельного коровьего молока, молока овец, коз, кобыл и других животных или его производных путём ферментации. Главной технологической особенностью изготовления кисломолочных продуктов является сквашивание путём введения в него культур молочнокислых бактерий или дрожжей.

Если рассмотреть ежедневный рацион питания современного человека, то следует отметить, что кисломолочные продукты занимают лидирующее место, являются почти обязательным продуктом питания, наравне с хлебом, овощами, мясными продуктами. Нет на Земле людей, которые бы не знали, не встречали, не употребляли в пищу такие продукты, которые предлагает современная пищевая промышленность по всему миру. Что же это за продукты, из чего и как они производятся?

**Ассортимент
кисломолочных продуктов**

- 1. Творог
- 2. Домашний сыр
- 3. Творожные массы и сырки
- 4. Сметана
- 5. Простокваша
- 6. Кефир
- 7. Йогурт
- 8. Ряженка
- 9. Варенец...



Для выполнения задания необходимо:

- пройти по ссылке на электронный ресурс РЭШ:
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/start/257308/>

- просмотреть видео материал по теме: Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.

- ответить на тренировочное задание.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой
электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону
89062992231 и в группах WhatsApp