

Рабочая карта занятия

Изучение первого вопроса

1. Актуализация знаний после просмотра видеофильма:

- Какие факторы влияют на вкус чая?
- Какое оборудование используют для скручивания чайных листьев?
- Что такое ферментация?
- При какой температуре высушивают чай?
- В чем отличительные особенности производства зеленого чая?
- Почему зеленый чай сохраняет зеленый цвет?

Тесты

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая?

- а) дубильные б) ароматические в) красящие

2. Какой чай лучше утоляет жажду?

- а) черный б) желтый в) зеленый

3. Какой чай содержит больше витамина С?

- а) зеленый б) желтый в) черный

4. Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жестяную упаковку?

- а) высший б) первый в) второй

5. Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус?

- а) желтый б) зеленый в) черный

Изучение второго вопроса

Актуализация знаний после просмотра видеофильма:

- Какой промежуток времени используют для обжаривания зерен кофе?
- Что такое дегозация?
- Что такое растворимый кофе?
- При какой температуре замораживают экстракт кофе?
- Что такое сублимация?

Актуализация знаний по первому вопросу

1. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жаренного кофе?
2. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе?
3. Какой вид упаковки лучше сохраняет аромат жаренного кофе?