

Технологическая карта демонстрационного учебного занятия (онлайн-урок технологии по ФГОС)

Общая информация	
Составитель	Ануфриенко Евгений Константинович
Программа (УМК)	УМК «Технология. 5-9 классы» под ред. В. М. Казакевича
Предмет	Технология
Класс	8
Раздел программы	Технологии обработки и использования пищевых продуктов
Участников	6
Необходимое обеспечение занятия	
<p>Необходимое оборудование и программное обеспечение ведущего занятия</p> <p>Указывать только при их наличии у вас</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Микрофон; – Веб-камера, разрешение – 2 Мпикс.; – Ноутбук; – Скорость подключения к сети Интернет – не менее 10 Мбит/с, PING (задержка)– не более 100 мс (миллисекунд); – Браузер GoogleChrome – версия релиза не ранее февраля 2020 г. (80+); – Сервис видеоконференций conference.kspu.ru; – Электронная презентация «Slides»; – Интерактивное упражнение «LearningApps»; – Электронная рабочая тетрадь в онлайн-сервисе «Google Docs»; – Электронный сервис «Google Forms»; – Электронный сервис «Mentimeter».
<p>Необходимое оборудование и программное обеспечение для участника занятия</p> <p>Указывать только необходимое и обязательное, без чего занятие не состоится</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Микрофон; – Веб-камера, разрешение – 2 Мпикс.; – Ноутбук; – Скорость подключения к сети Интернет – не менее 10 Мбит/с, PING (задержка)– не более 100 мс (миллисекунд); – Браузер GoogleChrome – версия релиза не ранее февраля 2020 г. (80+); – Сервис видеоконференций conference.kspu.ru; – Электронная презентация «Slides»; – Интерактивное упражнение «LearningApps»; – Электронная рабочая тетрадь в онлайн-сервисе «Google Docs»; – Электронный сервис «Google Forms»; – Электронный сервис «Mentimeter».

Методические ориентиры		
Тема	Мясо птицы	
Тип	Изучение нового материала («открытие» нового знания)	
Цель занятия	<p>Содержательная: формирование знаний о свойствах мяса птицы;</p> <p>Деятельностная: формирование умений и навыков оценки потребительских свойств и качества мяса птицы.</p>	
Основное содержание темы		
Что изучается на занятии?	Здоровье человека, его физическое состояние зависят от того, чем и как он питается. Мясные продукты, в том числе мясо птицы, являются источником энергии и незаменимых веществ, необходимых организму каждого человека. Поэтому жизненно важно научиться разбираться и выбирать наилучшее мясо птицы для дальнейшего употребления.	
Основные термины и понятия (новые)	Сельскохозяйственная птица; курица.	
Межпредметные связи	Биология, химия.	
Планируемые результаты обучения		
Предметные	Личностные	Метапредметные (УУД)
<p>ПРЕД1. Усвоение понятия сельскохозяйственная птица, курица;</p> <p>ПРЕД2. Определение доброкачественности мяса курицы.</p>	<p>Л1. Формирование адекватной мотивации учебной деятельности;</p> <p>Л2. Формирование навыков сотрудничества со сверстниками;</p> <p>Л3. Развитие точности и аккуратности во время выполнения учебного задания;</p> <p>Л4. Формирование способности к адекватной самооценке.</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <p>Р1. Составление и реализация плана деятельности при освоении учебных действий;</p> <p>Р2. Самодиагностика и коррекция собственных учебных действий.</p> <p><u>Познавательные:</u></p> <p>П1. Структурирование информации и знаний (в том числе составление текстов) и ее понимание;</p> <p>П2. Анализ объектов для выделения их свойств и признаков;</p> <p>П3. Установление причинноследственных связей.</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>К1. Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;</p> <p>К2. Использование речевых средств для дискуссии и аргументации своей позиции.</p>

Характеристика этапов занятия

Этап	Время	Форма	Методы/методические приемы	ууд	Оборудование, ПО и ресурсы	Деятельность	
						педагога	обучающихся
1. Мотивация учебной деятельности	3 мин	Ф	Беседа	Л1, К2.	<p>Микрофон; Веб-камера; Ноутбук с выходом в сеть Интернет; Браузер GoogleChrome; Сервис видеоконференций conference.kspu.ru. Электронная презентация «Slides».</p> <p>Электронная презентация «Slides». Слайд 2: http://slides.com/user17003451</p>	<p>Приветствует обучающихся. Просит обучающихся ответить, как его слышно и видно ли презентацию.</p> <p>Организует беседу.</p> <p>- Что изображено на экране? - Что их всех объединяет?</p>	<p>Приветствуют учителя. Говорят учителю, что его слышат и видят презентацию.</p> <p>Отвечают на вопросы учителя.</p> <p>- Курица, свинья, барашек, кролик, конь. - Это животные, мясо которых мы едим.</p>
2. Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии	2 мин	И	Проблемная ситуация	Л1, П3, К2.	<p>Электронная презентация «Slides». Слайд 3: http://slides.com/user17003451 Электронная презентация «Slides». Слайд 4: http://slides.com/user17003451 Интерактивное приложение «LearningApps»: https://clck.ru/NNLLL</p>	<p>Формулирует ситуацию на кухне ресторана и предлагает ученикам выполнить пробное действие: выбрать куски мяса курицы, которые можно подать шеф-повару.</p> <p>Учитель организует беседу по поводу выполнения пробного задания.</p> <p>- Как вы считаете, почему некоторые кусочки нельзя давать шеф-повару? - А что может случиться,</p>	<p>Ученики по-очереди говорят, можно ли дать такой кусок мяса шеф-повару.</p> <p>- Они плохо выглядели.</p>

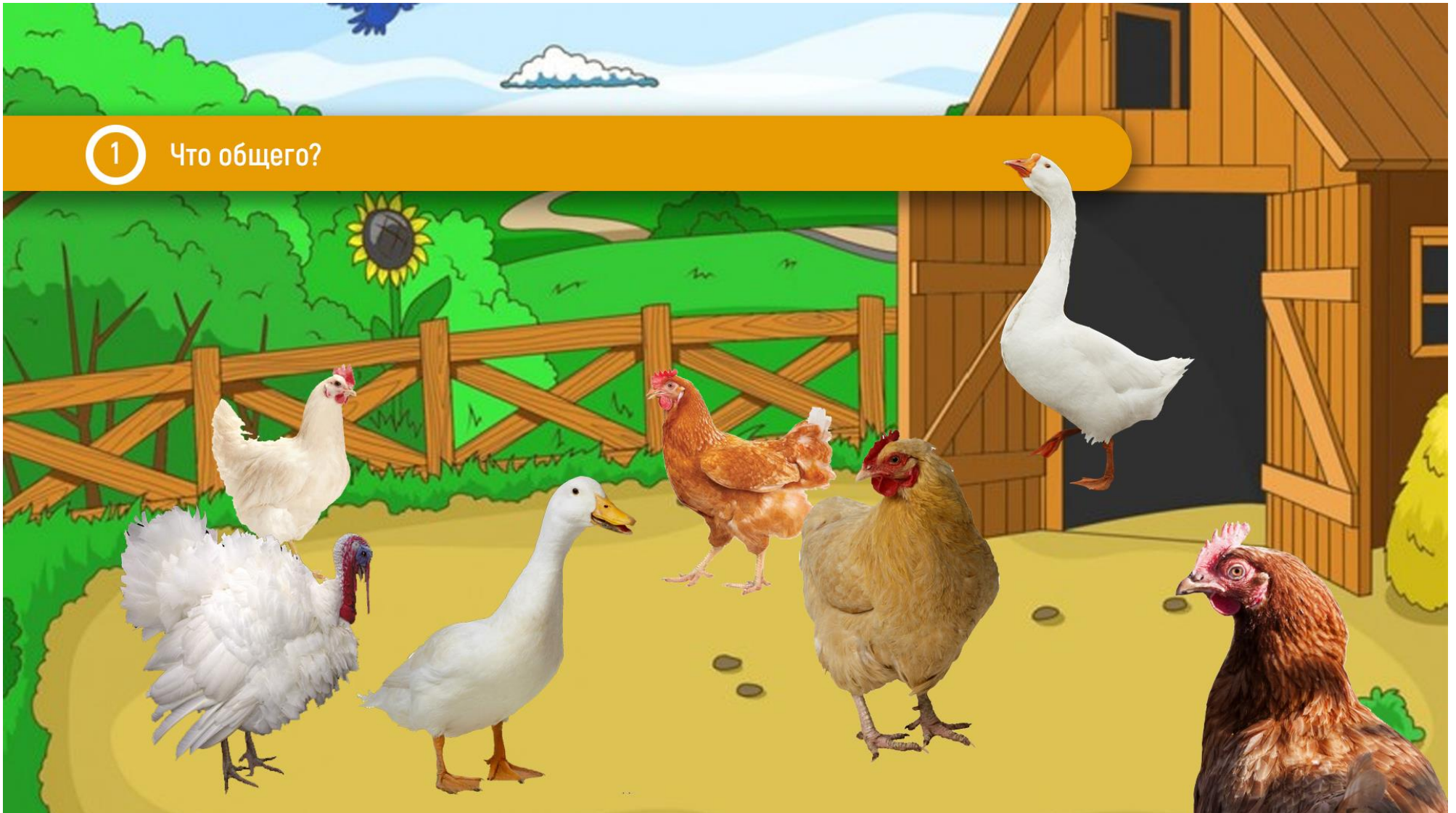
						<p>если мясо окажется плохим?</p> <p>- А знаете ли вы, как определяют качество мяса курицы?</p>	<p>- Человек, который съест это мясо, может отравиться.</p> <p>- Нет.</p>
3. Выявление места и причины затруднения	1 мин	Ф	Беседа	Л1, Л4, Р2, П3.	Электронная презентация «Slides». Слайд 5: http://slides.com/user17003451	<p>Узнает, в каком месте выполнения пробного действия у обучающихся возникло затруднение.</p> <p>- Как вы считаете, почему мы не смогли точно ответить на поставленный вопрос?</p>	<p>- Мы не знаем, как определяется мясо курицы.</p>
4. Построение проекта выхода из затруднения	3 мин	Ф	Беседа	Л1, Р1, К1, К2.	Электронная презентация «Slides». Слайд 6: http://slides.com/user17003451	<p>Предлагает обучающимся самостоятельно сформулировать цель урока.</p> <p>- Давайте сформулируем цель урока.</p> <p>- Что мы должны сегодня узнать?</p> <p>- Чему должны научиться?</p> <p>Предлагает обучающимся сформулировать тему урока.</p>	<p>Формулируют цель урока</p> <p>- Как люди определяют качество мяса птицы.</p> <p>- Определять качество мяса птицы.</p> <p>Формулируют тему урока</p> <p>- Мясо курицы.</p>

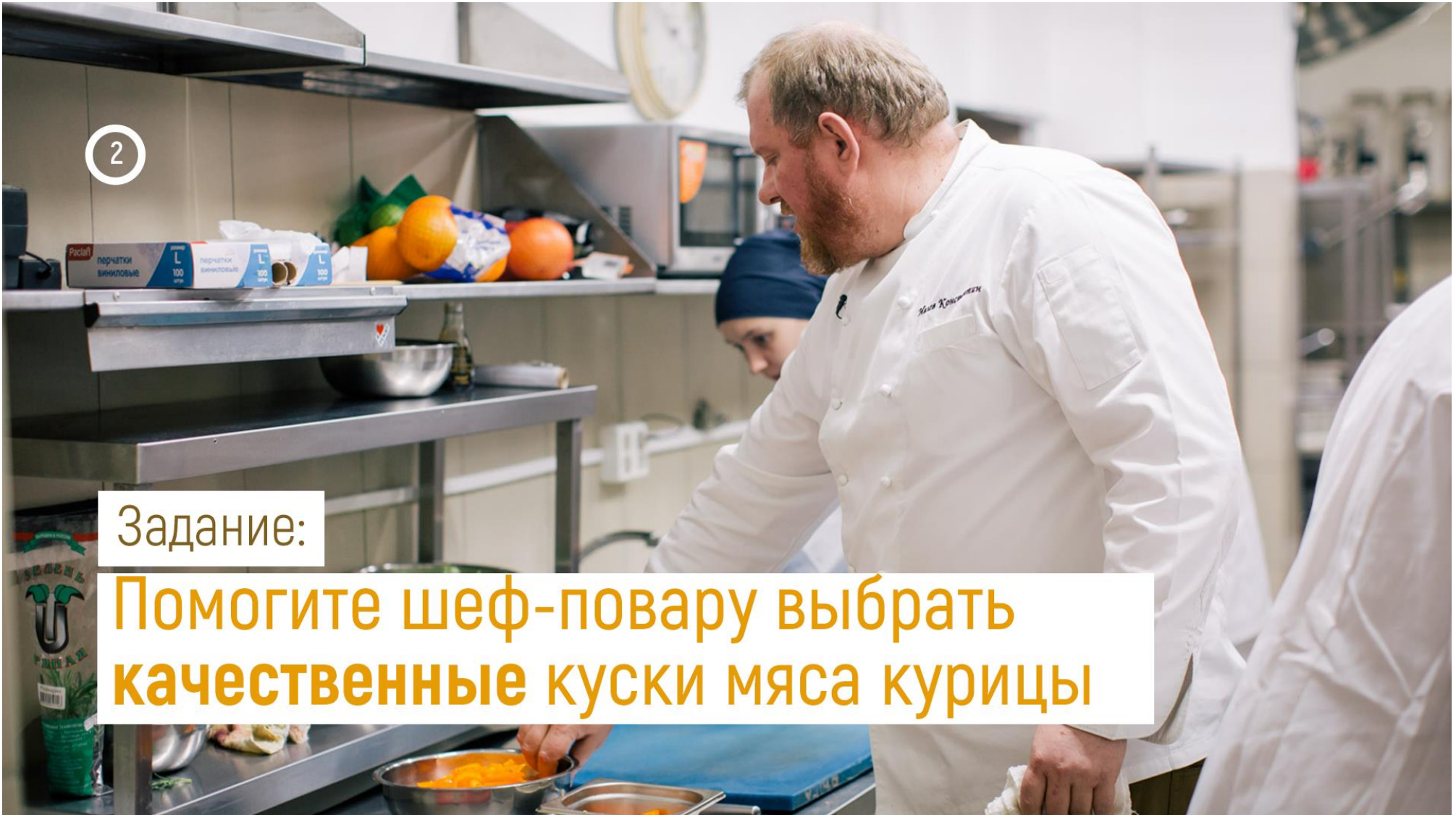
					<p>Электронная презентация «Slides». Слайд 7: http://slides.com/user17003451</p>	<p>- Какая тема урока?</p> <p>Предлагает составить план достижения цели урока.</p> <p>- Что нам необходимо сделать, чтобы выполнить цель урока?</p>	<p>Составляют план достижения цели.</p> <p>- Необходимо найти информацию о мясе птицы.</p> <p>- Необходимо найти информацию о способах определения доброкачественности мяса.</p>
5. Реализация построенного проекта	7 мин	Г	Беседа, анализ, демонстрация ментальной карты	<p>Л1, Л2, Л3, П1, П2, К1.</p> <p>Электронная презентация «Slides». Слайд 8: http://slides.com/user17003451</p> <p>Электронная рабочая тетрадь в онлайн-сервисе «Google Docs» для первой группы: https://clck.ru/NMDfD</p> <p>Электронная рабочая тетрадь в онлайн-сервисе «Google Docs» для второй группы: https://clck.ru/NMDk4</p> <p>Электронная презентация «Slides». Слайд 9: http://slides.com/user17003451</p>	<p>Разбивает обучающихся на 2 группы, отправляет в чат ссылку на электронную рабочую тетрадь для каждой группы. Проводит инструктаж по выполнению задания.</p> <p>Интересуется, нашли ли они необходимую информацию в тексте.</p> <p>Фиксирует выполнение задания в тетради.</p>	<p>Делятся на группы. Переходят по ссылке в чате в электронную рабочую тетрадь. Работая в группах, находят информацию о мясе птицы и способах определения доброкачественности мяса птицы в тексте, и записывают в тетради.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>	
6. Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи	3 мин	Г	Тестирование	<p>Л2, Л4, Р2, П1, К2.</p> <p>Электронная презентация «Slides». Слайд 10: http://slides.com/user17003451</p> <p>Интерактивное приложение «Learning</p>	<p>Предлагает учащимся вновь выбрать куски мяса курицы, которые можно подать шеф-повару, используя</p>	<p>Обучающиеся по очереди выбирают качественные куски мяса и аргументируют свой ответ, используя</p>	

					Apps»: http://slides.com/user17003451	полученные знания. Нажимает в нижний правый угол, для проверки ответов. Предлагает обучающимся задать вопросы, если они имеются.	полученные знания.
7. Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону	2 мин	И	Упражнение	Л3, Л4, Р2.	Электронная презентация «Slides». Слайд 11: http://slides.com/user17003451 Интерактивное приложение «WorldWall»: https://wordwall.net/resource/2108707	Предлагает учащимся выполнить интерактивное задание. Предлагает обучающимся задать вопросы, если они имеются.	Выполняют индивидуальные задания и осуществляют самопроверку.
8. Включение в систему знаний и повторения	5 мин	П	Беседа. Лабораторная работа.	Л1, Л2, Л3, Р1, Р2, П2, П3, К2.	Электронная презентация «Slides». Слайд 12: http://slides.com/user17003451 Электронный сервис «Google Forms»: https://clck.ru/NNLDg	Проводит вводный инструктаж по поводу выполнения работы, отправляет в чат ссылку на практическую работу. Учитель говорит обучающимся об окончании времени на выполнение работы.	Ознакамливаются с правилами выполнения работы. Анализируют, определяют причины, формулируют выводы наблюдений и заносят в электронный сервис. Обучающиеся заканчивают выполнение практической работы.
9. Рефлексия учебной деятельности	4 мин	И	Беседа	Л1, Л4, П3, К2.	Электронная презентация «Slides». Слайд 13: http://slides.com/user17003451	Предлагает обучающимся подвести итоги урока, соотнести полученные результаты	Формулируют конечный результат своей работы на уроке.

					<p>Электронный сервис «Mentimeter»: https://www.menti.com/inajw5kk59</p>	<p>с целями урока.</p> <p>Предлагает учащимся перейти по ссылке и ответить, что запомнилось больше всего на уроке.</p> <p>Демонстрирует на доске ответы учащихся.</p> <p>Прощается с обучающимися.</p>	<p>Формулируют свое отношение к уроку.</p> <p>Прощаются с учителем.</p>
--	--	--	--	--	---	--	---

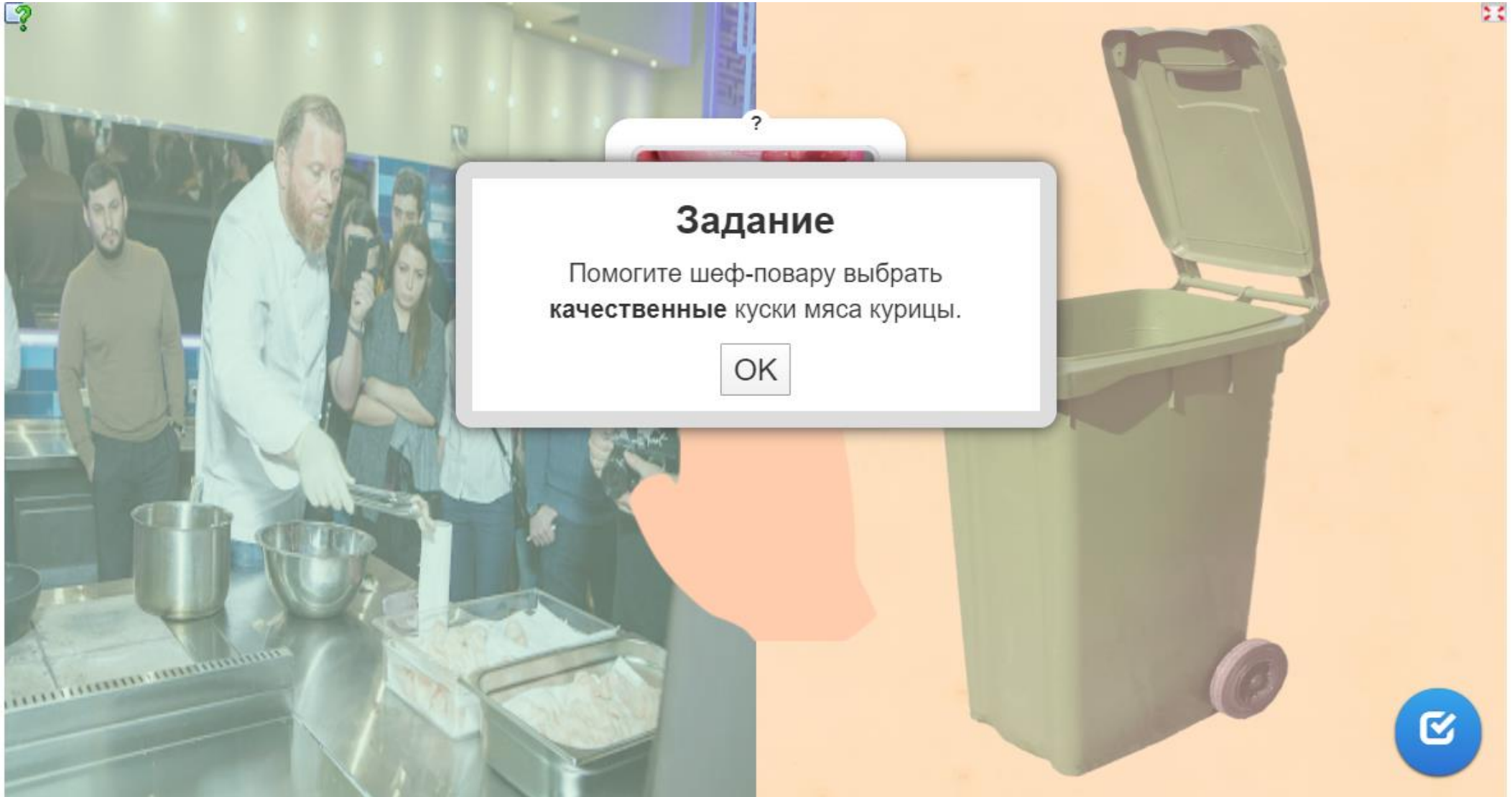
1 Что общего?





Задание:

**Помогите шеф-повару выбрать
качественные куски мяса курицы**



**Почему мы не смогли точно
ответить на вопрос?**

Тема урока:

Цели урока:

- Узнать ...
- Научиться ...

Тема урока: Мясо курицы

Цели урока:

- Узнать, как определяют качество мяса птицы;
- Научиться самостоятельно определять качество мяса птицы.



вещества, которые придают мясу аромат и возбуждают деятельность пищеварительных желез.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.



Рис.2. Механическая обработка мяса

Однако в настоящее время мы покупаем в магазине уже ощипанную и выпотрошенную и ощипанную птицу.

Птица на прилавках магазинов и рынков. В магазинах или на рынке можно купить свежую, мороженую или охлажденную птицу. Куры, индейки, гуси продаются как целиком, так и (за исключением цыплят) порционно или частями (натуральные полуфабрикаты), а также в виде фарша или рубленых полуфабрикатов (котлеты, рулеты и т. п.). **Субпродуктами** птицы являются: сердце, печень, желудок.

Птица, которая продается в магазинах, часто упакована, уложена на пластиковые поддоны и обернута в прозрачную пленку.

Для приготовления всех без исключения блюд надо постараться приобрести более молодую птицу. Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек. Тушки молодой птицы покрыты белой нежной кожей, её жир также более светлый, а лапки покрыты мелкими чешуйками.

Покупая мороженую дичь или птицу, проверьте, чтобы упаковка и содержимое не были повреждены. Не покупайте птицу в мягких упаковках, содержащих розовые кристаллики льда. Это признак того, что продукт был разморожен и заморожен снова, что ведет к развитию бактерий.

Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также

Задание № 1. Вставьте пропущенные слова

Образец:

Исходное: Возраст покупаемой птицы можно определить по

Правильный ответ: Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек .

1. К сельскохозяйственной птице относят
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов:
3. ... — основная ткань, определяющая ценность мяса. Она содержит белки и незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сбалансированы и мало изменяются под влиянием тепловой обработки.
4. ... — это вторая после мышечной ткани, определяющая качество мяса. Жиры мяса относятся к тугоплавким.
5. ... - выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом.
6. ... относится к менее ценным составным частям мяса.

Задание № 2. Выделите темно-зеленым цветом и полужирным шрифтом верные высказывания

Образец: **В органолептической оценке качества мяса цвет кожи может иметь: беловато-желтоватый, бледно-желтый, местами с розовым оттенком, розовый цвета.**

1. К сельскохозяйственной птице относят курицу, попугая, цесарку и павлина.
2. Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также используют экспресс-методы химического анализа.
3. Костная ткань — основная ткань, определяющая ценность мяса..
4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.
5. Покупая мороженую дичь или птицу необходимо проверить, чтобы упаковка

желудок.

Задание в группах:

... на мяса
... стами с розовым оттенком,

Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

Группа 1. Рабочая те... ☆
 Настройки Доступа

Группа 2. Рабочая те... ☆
 Настройки Доступа

100% Обычный ... Lora

Задание № 1. Вставьте пропущенные слова
 Образец:
 Исходное: Возраст покупаемой птицы можно определить по ...
 Правильный ответ: Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек .

1. К сельскохозяйственной птице относят
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов:
3. ... — основная ткань, определяющая ценность мяса. Она содержит белки и незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сбалансированы и мало изменяются под влиянием тепловой обработки.
4. ... — это вторая после мышечной ткани, определяющая качество мяса. Жиры мяса относятся к тугоплавким.
5. ... - выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом.
6. ... относится к менее ценным составным частям мяса.

Задание № 2. Выделите темно-зеленым цветом и полужирным шрифтом верные высказывания
 Образец: **В органолептической оценки качества мяса цвет кожи может иметь: беловато-желтоватый, бледно-желтый, местами с розовым оттенком, розовый цвета.**

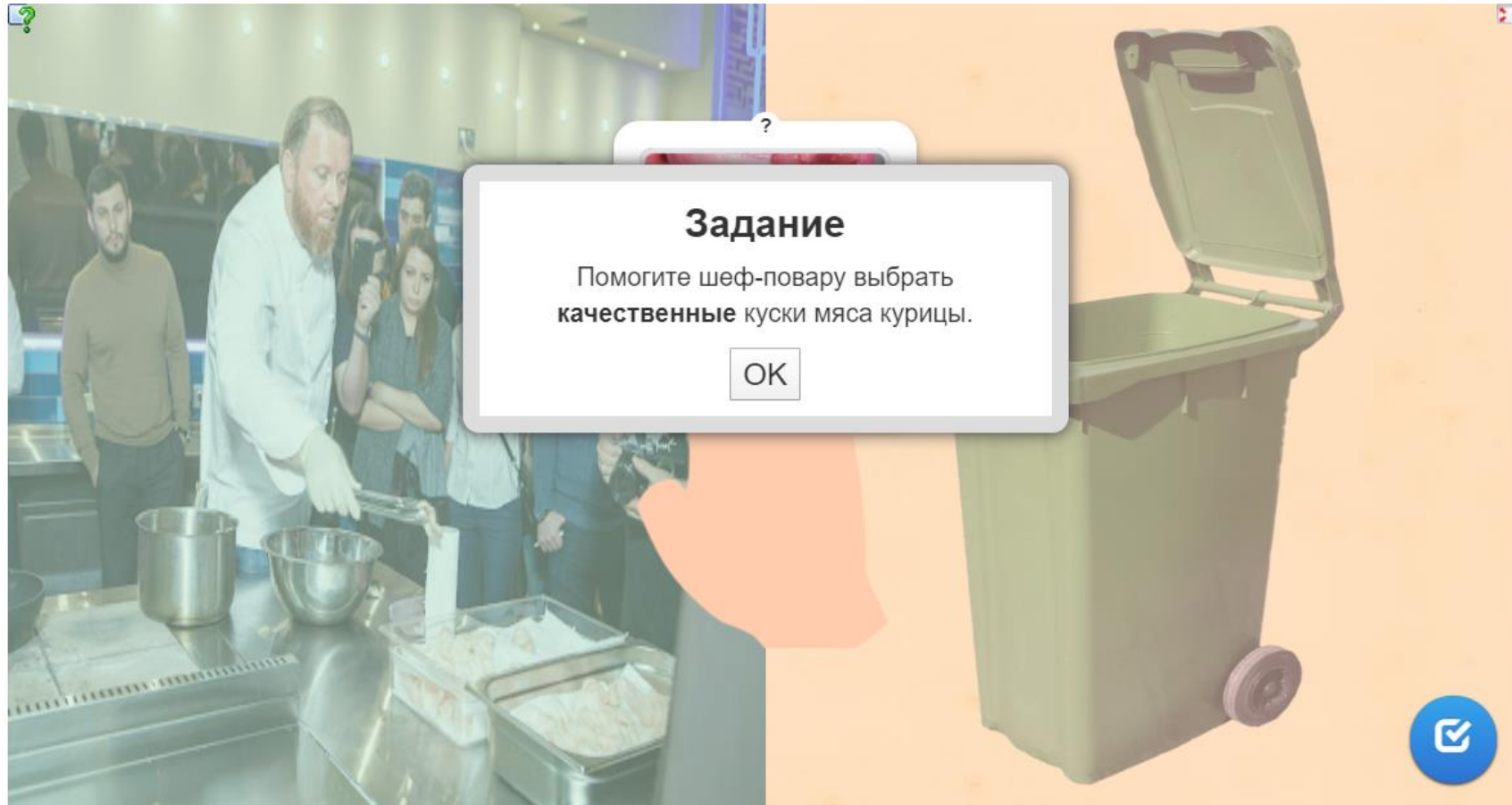
1. К сельскохозяйственной птице относят курицу, попугая, цесарку и павлина.
2. Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также используют экспресс-методы химического анализа.
3. Костная ткань — основная ткань, определяющая ценность мяса..
4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.
5. Покупая мороженую дичь или птицу необходимо проверить, чтобы упаковка и содержимое не были повреждены.

Задание № 1. Вставьте пропущенные слова
 Образец:
 Исходное: Возраст покупаемой птицы можно определить по ...
 Правильный ответ: Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек .

1. К сельскохозяйственной птице относят
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов:
3. ... — основная ткань, определяющая ценность мяса. Она содержит белки и незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сбалансированы и мало изменяются под влиянием тепловой обработки.
4. ... — это вторая после мышечной ткани, определяющая качество мяса. Жиры мяса относятся к тугоплавким.
5. ... - выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом.
6. ... относится к менее ценным составным частям мяса.

Задание № 2. Выделите темно-зеленым цветом и полужирным шрифтом верные высказывания
 Образец: **В органолептической оценки качества мяса цвет кожи может иметь: беловато-желтоватый, бледно-желтый, местами с розовым оттенком, розовый цвета.**

1. К сельскохозяйственной птице относят курицу, попугая, цесарку и павлина.
2. Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также используют экспресс-методы химического анализа.
3. Костная ткань — основная ткань, определяющая ценность мяса..
4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек;



Мясо птицы

ауау

пкак

ауауа

уауа

ауа

ауау

START

Match up

Drag and drop each keyword next to its definition.

Мясо птицы

Share

The slide features a dark background with a central interactive area. On the left, three dark rectangular boxes contain the Cyrillic words 'ауау', 'пкак', and 'ауауа'. In the center, there is a blue square button with a white play icon and the word 'START' below it. Below the button, the text 'Match up' is displayed. Underneath that, the instruction 'Drag and drop each keyword next to its definition.' is written. On the right side, three empty rectangular boxes are arranged vertically, with the Cyrillic words 'уауа', 'ауа', and 'ауау' placed to their right. A speaker icon is located in the top right corner of the slide area. At the bottom left, the title 'Мясо птицы' is repeated. At the bottom right, there is a 'Share' button with a person icon.

Органолептическая оценка качества мяса курицы

* Обязательно

Введите свое имя и фамилию. *

Мой ответ

Далее

Go to www.menti.com and use the code 85 29 45

Что больше всего запомнилось на уроке?

Mentimeter



Задание

Помогите шеф-повару выбрать качественные куски мяса курицы.

OK

Ссылка на тетрадь для первой группы: <https://docs.google.com/document/d/1JSWf8QtooimbSxSGIFircmgWaRrxmL8XDP8TexA0w4M/edit>

Ссылка на тетрадь для второй группы: <https://docs.google.com/document/d/1zGB59W7cC7TXyCvirEjH69ptMNIIn-ljGjotJywS88W0/edit>

Модуль 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов

6.1. Мясо птицы

[Задание в группах] Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

Для выполнения этого задания, лучше всего разделить работу на всех участников группы, т.е. 1 участник группы выполняет первое задание, второй – второе и т.д.

Домашняя (сельскохозяйственная) птица издавна была объектом выращивания, добычи и потребления, и это не случайно: ведь нежное и ароматное мясо кур, индеек, уток, дичи обладает высокой пищевой ценностью.

Сельскохозяйственная птица. Мясо птицы – одна из наиболее важных составляющих здорового питания человека, а также признанный во многих уголках планеты лидер среди мясных блюд. К **сельскохозяйственной птице** относят кур, цыплят, уток, утят, гусей, индеек, цесарок.



Курица Утка и гусь Цесарка Индейка

Рис.1. Виды сельскохозяйственной птицы

Съедобная часть тушки курицы, которая составляет около 60 % ее общей массы, в среднем содержит 13,5 % белков, 4,5 % жиров, 0,9% углеводов. В мясе птицы содержатся витамины В, В, РР, А, D, а также минеральные вещества – калий, натрий, фосфор, кальций, железо, медь и другие элементы.

В мясе птицы мало соединительных белков эластана и коллагена, содержащийся в нем жир является легкоплавким, поэтому такое мясо хорошо усваивается организмом и отнесится к диетическим продуктам. Тем, кто предрасположен к сердечно-сосудистым заболеваниям, врачи рекомендуют заменять свинину, говядину, баранину курицей и рыбой. Отварную курицу без кожи можно есть при самой строгой диете.

Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые качества бульона из птицы, помогающие перевариванию пищи. В мясе молодой птицы меньше экстрактивных веществ, чем у взрослой. Старую птицу используют для варки и тушения, а молодую – для жарки.

Пернатую дичь подразделяют на степную (перепела, куропатки серые красные), болотную (белая, дупета, кулики, вальдшнепы), лесную (рабчики, тетерева, глухари, фазаны) и водоплавающую (дикие утки и гуси).

Ткани мяса. В состав мяса и мясных продуктов входят мышечная, жировая, соединительная, костная ткань и кровь. Мясо источник полезных белков, из которых, как известно, строятся мышцы человека и кровь, нервные волокна и мозговое вещество.

Мышечная ткань – основная ткань, определяющая ценность мяса. Она содержит белки и незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сба. лансированы и мало изменяются под влиянием тепловой обработки.

Жировая ткань мяса – это вторая после мышечной ткани, определяющая качество мяса. Жиры мяса относятся к тугоплавким. Наиболее высокая усвояемость говяжьего жира.

В **соединительной ткани мяса** имеются менее ценные белки – коллаген и эластин. Она выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом.

Костная ткань относится к менее ценным составным частям мяса. Основной пищевой ценностью является костный мозг трубчатых костей. Кости используются при приготовлении бульонов. Важной составной частью мяса являются экстрактивные вещества, которые придают мясу аромат и возбуждают деятельность пищеварительных желез.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.



Рис.2. Механическая обработка мяса

Однако в настоящее время мы покупаем в магазине уже ощипанную и выпотрошенную и ошипанную птицу.

Птица на прилавках магазинов и рынков. В магазинах или на рынке по купить свежую, мороженую или охлажденную птицу. Куры, индейки, гуси продаются как целиком, так и (за исключением цыплят) порционно или частями (натуральные полуфабрикаты), а также в виде фарша или рубленых полуфабрикатов (котлеты, рулеты и т. п.). **Субпродуктами** птицы являются: сердце, печень, желудок.

Птица, которая продается в магазинах, часто упакована, уложена на пластиковые поддоны и обернута в прозрачную пленку.

Для приготовления всех без исключения блюд надо постараться приобрести более молодую птицу и дичь. Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек. Тушки молодой птицы покрыты белой нежной кожей, её жир также более светлый, а лапки покрыты мелкими чешуйками.

Покупая мороженую дичь или птицу, проверьте, чтобы упаковка и содержимое не были повреждены. Не покупайте птицу в мягких упаковках, содержащих рыхлые кристаллики льда. Это признак того, что продукт был разморожен и заморожен снова, что ведет к развитию бактерий.

Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также используют экспресс-методы химического анализа.

Органолептическая оценка качества мяса

Цвет кожи: беловато-желтоватый, бледно-желтый, местами с розовым оттенком, розовый;

Поверхность кожи: сухая, мокрая;

Подкожный и внутренний жир: плотная, упругая, поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая;

Мышечная ткань: плотная, упругая, поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая;

Запах: специфический для каждого вида птицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Электронная рабочая тетрадь в онлайн-сервисе «Google Docs»

Ссылка на тетрадь для первой группы: <https://docs.google.com/document/d/1JSWf8QtooimbSxSGIFircmgWaRrxmL8XDP8TexA0w4M/edit>

Ссылка на тетрадь для второй группы: <https://docs.google.com/document/d/1zGB59W7cC7TXyCvirEjH69ptMNIn-ljGjotJywS88W0/edit>

Страницы 3-4

Задание № 1. Вставьте пропущенные слова

Образец:

Исходное: Возраст покупаемой птицы можно определить по

Правильный ответ: Возраст покупаемой птицы можно определить по цвету кожи, жира и состоянию ножек .

1. К сельскохозяйственной птице относят
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов:
3. ... — основная ткань, определяющая ценность мяса. Она содержит белки и незаменимые аминокислоты, которые благоприятно сбалансированы и мало изменяются под влиянием тепловой обработки.
4. ... — это вторая после мышечной ткани, определяющая качество мяса. Жиры мяса относятся к тугоплавким.
5. ... - выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом.
6. ... относится к менее ценным составным частям мяса.

Задание № 2. Выделите темно-зеленым цветом и полужирным шрифтом верные высказывания

Образец: В органолептической оценке качества мяса цвет кожи может иметь: **беловато-желтоватый, бледно-желтый, местами с розовым оттенком, розовый цвета.**

1. К сельскохозяйственной птице относят курицу, попугая, цесарку и павлина.
2. Оценку качества мяса можно осуществить органолептическим методом, а также используют экспресс-методы химического анализа.
3. Костная ткань — основная ткань, определяющая ценность мяса.
4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих этапов: удаление перьев; удаление головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.
5. Покупая мороженую дичь или птицу необходимо проверить, чтобы упаковка и содержимое не были повреждены.
6. Субпродуктами птицы являются: ножка, шейка и желудок.

Задание № 3. Решите тест, выделив темно-зеленым цветом и полужирным шрифтом правильный ответ.

Образец: В мясе птицы содержится такие минеральные вещества, как:

- a. Калий;
- b. Натрий;
- c. Фосфор;
- d. Кальций;
- e. Все вышеперечисленные вещества.**

1. Мясо курицы относится к:
 - a. Диетическим продуктам;
 - b. Жирным продуктам;
 - c. Не является продуктом питания.
2. В состав мяса курицы входит:
 - a. Мышечная ткань;
 - b. жировая ткань;

- c. соединительная ткань;
- d. костная ткань;
- e. кровь;
- f. Все вышеперечисленное.

3. Мышечная ткань:
 - a. Является основной тканью, определяющая ценность мяса;
 - b. Является второй по важности тканью, определяющая качество мяса;
 - c. Выполняет механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом;
 - d. Относится к менее ценным составным частям мяса.
4. В механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы не входит один из следующих этапов:
 - a. Промывание;
 - b. Удаление головы, шеи и ножек;
 - c. Маринование;
 - d. Потрошение;
 - e. Удаление перьев;
5. Тушки молодой птицы покрыты:
 - a. Желтой кожей, ее жир имеет бледно желтый цвет, а лапки покрыты мелкими чешуйками;
 - b. Желтой кожей, ее жир имеет ярко желтый цвет, а лапки покрыты мелкими чешуйками;
 - c. Белой нежной кожей, ее жир также более светлый, а лапки покрыты мелкими чешуйками.
 - d. Среди представленных ответов нет правильного.
6. Оценку качества мяса можно осуществить:
 - a. Органолептическим методом;
 - b. Экспресс-методом химического анализа;
 - c. Посмотреть на дату упаковки приобретаемого мяса;
 - d. Только способами а и b.

Ссылка на сервис: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-b2n_fL13EF3YzdDBcCxA8kiU09rJGPi8vb8nsM6UMPegsQ/viewform

Органолептическая оценка качества мяса курицы

* Обязательно

Введите свое имя и фамилию. *

Мой ответ

Далее


Ссылка на сервис: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-b2n_fL13EF3YzdDBcCxA8kiU09rJGPi8vb8nsM6UMPegsQ/viewform

Органолептическая оценка качества мяса курицы

* Обязательно

Образец №1

Ниже представлен образец мяса курицы №1. Ваша задача самостоятельно провести органолептическую оценку качества!



Какой у образца цвет кожи? *

- Розовый
- Бледно-желтоватый, местами с розоватым оттенком
- Беловато-желтоватый

Какого цвета подкожный и внутренний жир у образца? *

- Белый
- Желтый
- Слегка-желтоватый

Назад Далее


Ссылка на сервис: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-b2n_fL13EF3YzdDBcCx8kiU09rJGPi8vb8nsM6UMPegsQ/viewform

Органолептическая оценка качества
мяса курицы

* Обязательно

Образец №2

Ниже представлен образец мяса курицы №2. Ваша задача самостоятельно провести органолептическую оценку качества.



Какой у образца цвет кожи? *

Бледно-желтоватый, местами с розоватым оттенком

Розовый

Беловато-желтоватый

Какого цвета подкожный и внутренний жир у образца?

Белый

Желтый

Слегка-желтоватый

Назад Далее


Ссылка на сервис: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-b2n_fL13EF3YzdDBcCx8kiU09rJGPi8vb8nsM6UMPegsQ/viewform

Органолептическая оценка качества
мяса курицы

* Обязательно

Образец №3

Ниже представлен образец мяса курицы №3. Ваша задача самостоятельно провести органолептическую оценку качества!



Какой у образца цвет кожи? *

- Бледно-желтоватый, местами с розоватым оттенком
- Беловато-желтоватый
- Розовый

Какого цвета подкожный и внутренний жир у образца?

- Желтый
- Белый
- Слегка-желтоватый

Назад Далее


Ссылка на сервис: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-b2n_fL13EF3YzdDBcCxA8kiU09rJGPi8vb8nsM6UMPegsQ/viewform

Органолептическая оценка качества
мяса курицы

* Обязательно

Образец №4

Нижче представлено изображение мяса курицы №4. Ваша задача самостоятельно провести органолептическую оценку качества!



Какой у образца цвет кожи? *

Бледно-желтоватый, местами с розоватым оттенком

Розовый

Беловато-желтоватый

Какого цвета подкожный и внутренний жир у образца? *

Желтый

Слегка-желтоватый

Белый

Go to www.menti.com and use the code 85 29 45

Что больше всего запомнилось на уроке?

Mentimeter



Go to www.menti.com and use the code 85 29 45

**Где могут пригодиться знания, полученные на
сегодняшнем уроке?**

Mentimeter

