

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ 46»

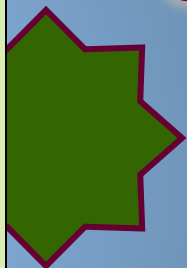
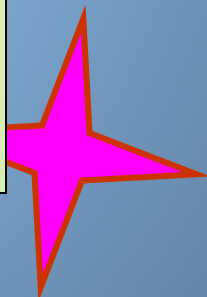
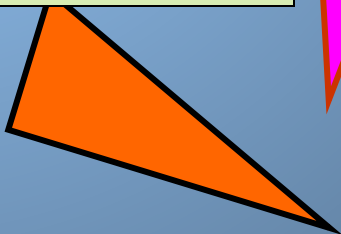
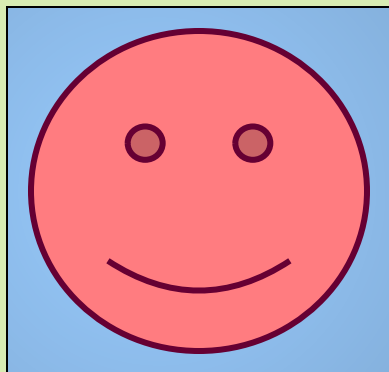
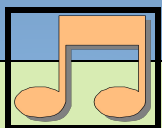
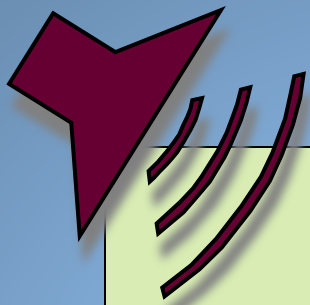
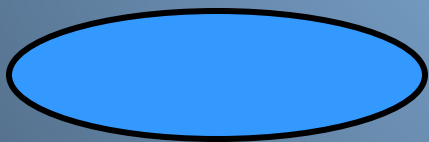
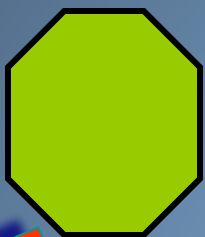
**Тема: «Составление и использование игровых
компьютерных презентаций на уроке
товароведения пищевых продуктов»**

Предмет «Товароведение пищевых продуктов»
Профессия «повар, кондитер»

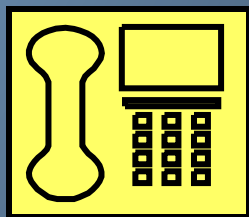
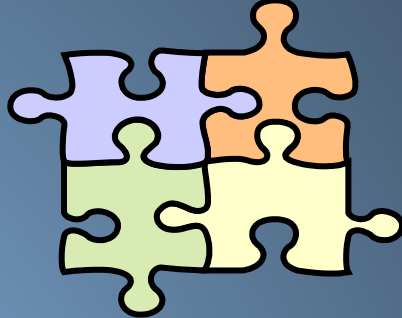


Разработала:
Преподаватель высшей квалификационной категории
Перемышленникова Л.И

Мозаика



МТРОБЕРС



«Учитель-Мастер настроения, Мастер мобилизации учащихся на учебную деятельность»

(Н.Н. Палтышев)

Отбор материала для презентаций должен соответствовать принципам научности, доступности и наглядности.

Мультимедийная презентация

- 2. Обеспечивает хорошую наглядность материала за счет использования звука и анимации.**
- 1. Позволяет создать учителю на уроке атмосферу погружения в изучаемую тему.**
- 3. Логическое построение материала в слайдах позволяет учащимся быстрее его усваивать.**
- 4. Поддерживает интерес учащихся в течении всего урока.**



сыры сычужные

Основные показатели сыров

форма

состояние
корки

рисунок

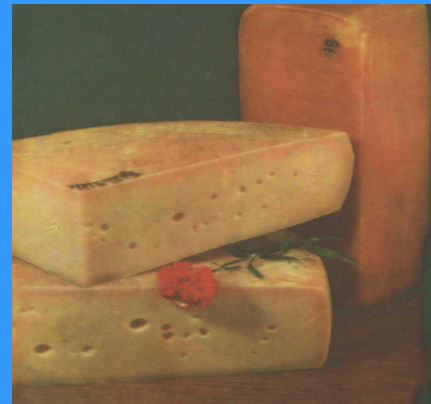
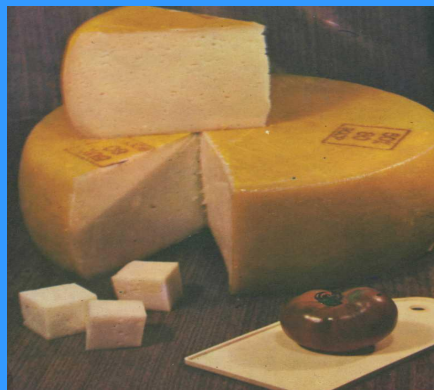
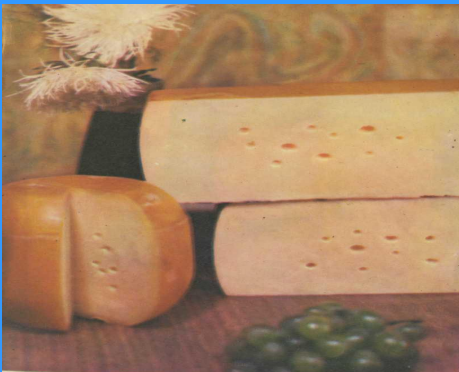
вкус,
запах

характеристика
теста

сроки
созревания

Сыр голландский

Сыр костромской



Заполнить таблицу

| виды сыра | форма | рисунок | характеристика теста | сроки созревания | вкус, запах | состояние корки |
|---|-------|---------|----------------------|------------------|-------------|-----------------|
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |

?



краб



омар

?

?



лангуст



Речной рак

?

?

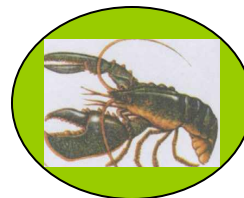
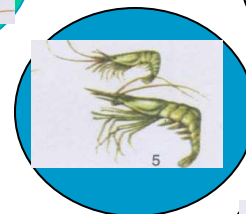
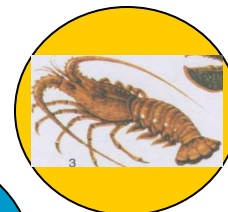


креветки

Нерыбные продукты моря

Работа на внимательность

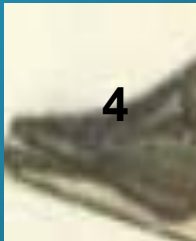
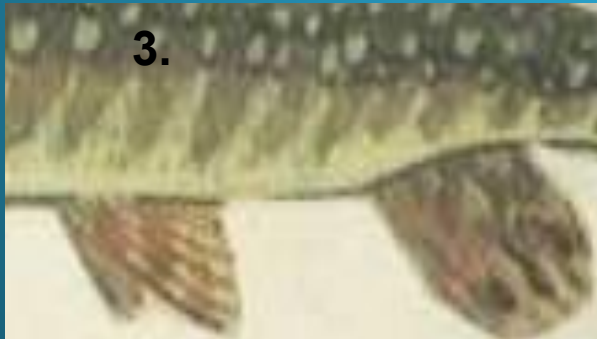
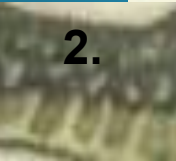
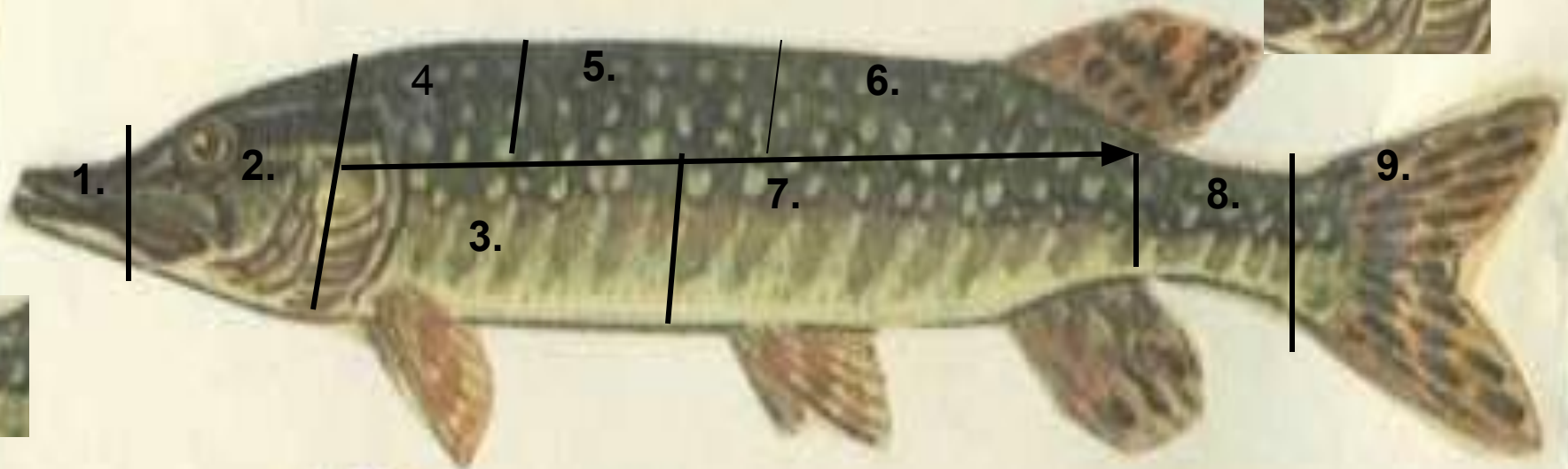
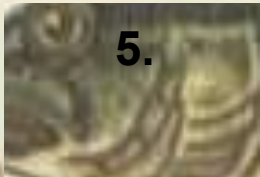
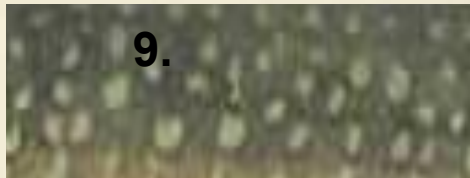
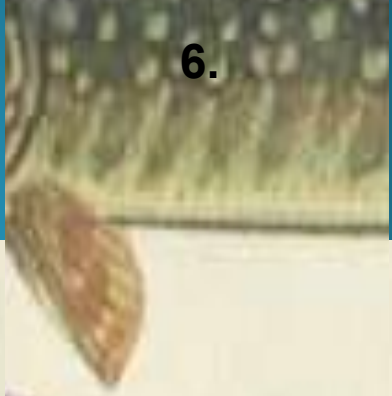
Предложенную информацию внести в нужный квадрат.




25баллов- «5» 15баллов- «3»

20баллов- «4»

Рыбная мозаика




| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| П | М | С | Т | С | М | Х | О | | Л |
| Й | О | М | Н | Х | Н | | А | Й | Н |
| Е | Ж |  | | | | | | К | Н |
| Ы | Е | | | | | | | Ы | О |
| Л | Ы | | | | | | | В | Д |
| | О | | | | | | | Й | П |
| Н | | | | | | | | Ы | О |
| | Х | | | | | | | Р | Е |
| И | Ш | О | Н | Ы | | А | Н | Л | О |
| Й | Н | | | Й | А | Р | Й | Н | Ы |
| Д | Р | <p>В букве «Р» зашифрованы способы посола рыбы.</p> | | | | | | | |
| Ы | | | | | | | | | |
| Й | Н | | | | | | | | |
| Я | Й | | | | | | | | |

ГОЛОВОЛОМКА

словограмма

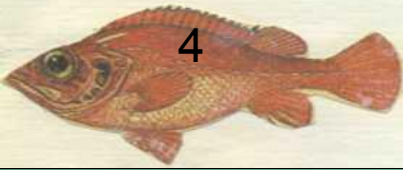
| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |



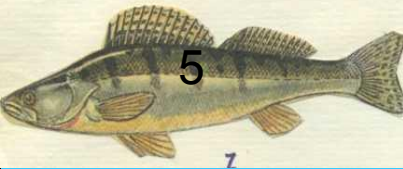
Примадонна F1

По заданному рисунку словограммы составьте самостоятельно вопросы, изучив тему «Тыквенные овощи»

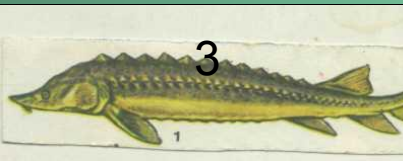
РЫБНОЕ ДОМИНО



4
Мясо нежное, жирное, красного или оранжевого цвета. Способна при посоле созревать. Используется для балычных изделий, засола, в кулинарии.



5
Обладает лучшими вкусовыми свойствами. Не имеет чешуи, костей., а только хрящи. Получают черную икру.



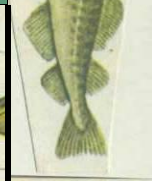
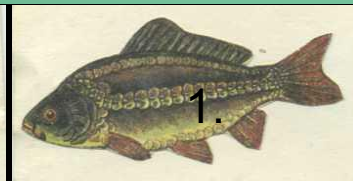
3
1. Тело плоское, несимметричное. Мясо жирное, хорошего вкуса.
2. Мясо маложирное, рыхлое. Жир в основном сосредоточен в печени. На спине расположены три спинных плавника.



1
Рыба агрессивная. Мясо вкусное, маложирное. Имеет два спинных плавника, один из которых - колючий. Содержит много экстрактивных веществ.



2
Мясо тощее, много межмышечных костей. Используют для жарки, запекания. Обитает во внутренних водоемах.



Корнеплодное лото



брюква



свекла



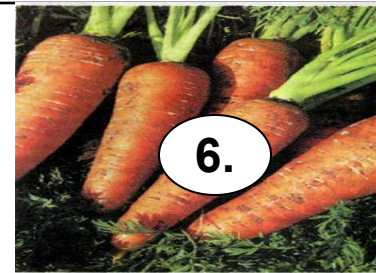
репа



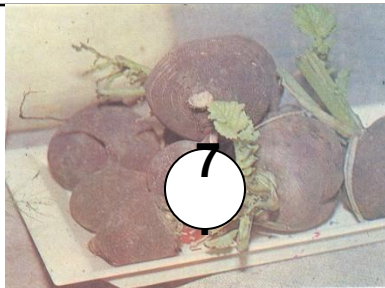
редис



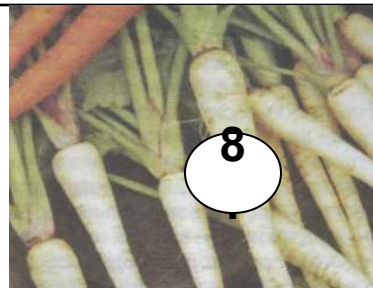
хрен



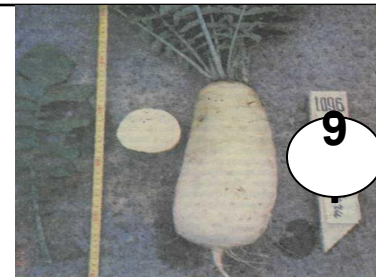
морковь



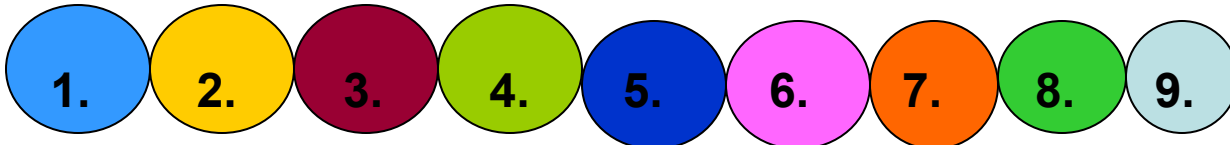
Редька



белые коренья

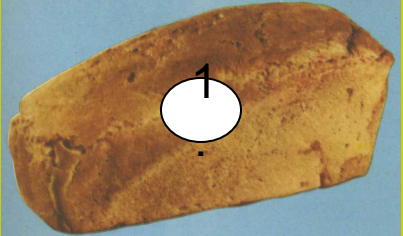


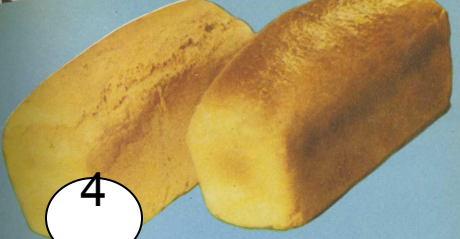


дайкон



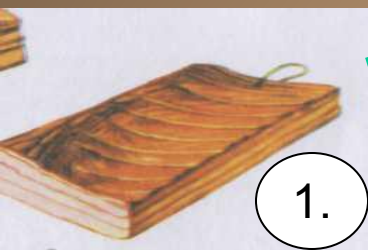
Цветные жетоны
(работа в группах)

ТЕСТ - ТАБЛИЦА

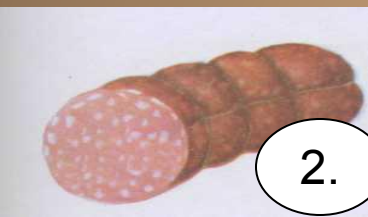
| Хлебобулочные изделия | Название дефекта ¹ | Характеристика дефекта ² | Причины дефекта ³ | Способы предупреждения ⁴ |
|--|-------------------------------|--|---|---|
|  | <p>Неправильная форма.</p> | | | |
|  | | | <p>Выпечка хлеба из недобродившего теста.</p> | |
|  | | <p>Неравномерная пористость, уплотнение мякиша в середине изделия.</p> | | |
|  | | | | <p>Соблюдать температурный режим при выпекании.</p> |

Хранение колбас и мясокопченостей

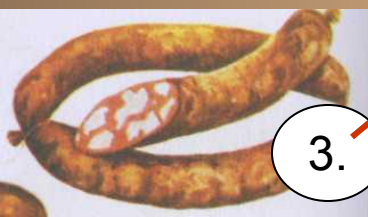
1-В



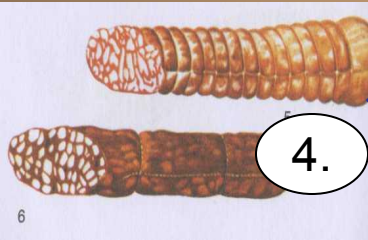
1.



2.



3.



4.



5.

10суток

5.

5суток

2.

15суток

3.

3суток

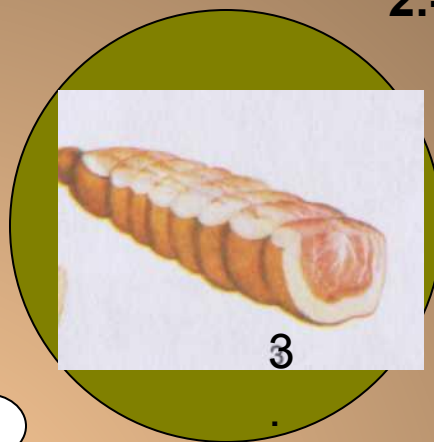
4.

4месяца

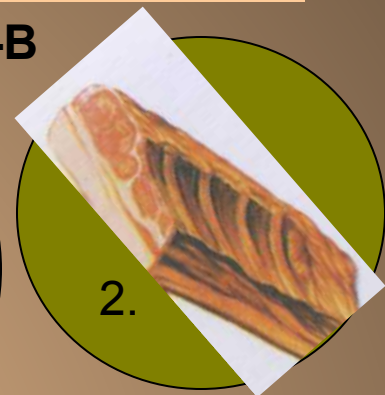
5.

Найти неправильные ответы

2.-В



3



2.

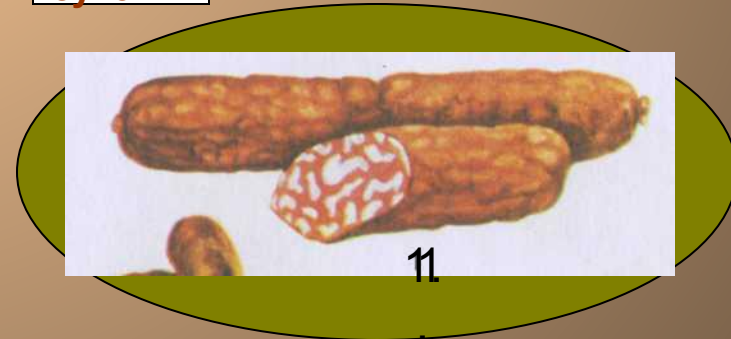
1
5суто
к

3суток
3



4.

2
15
суток



11

4
4
месяца

Составить шифр