

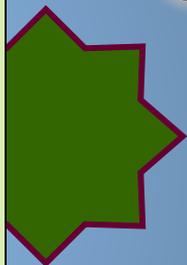
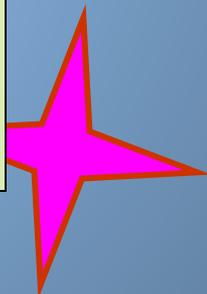
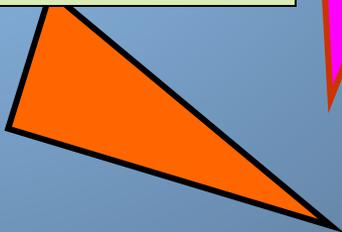
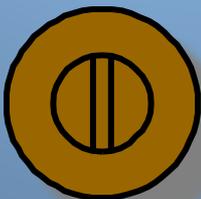
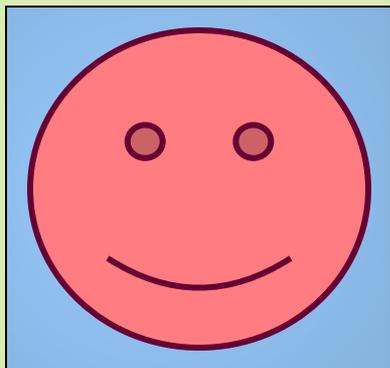
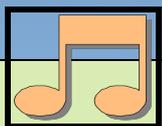
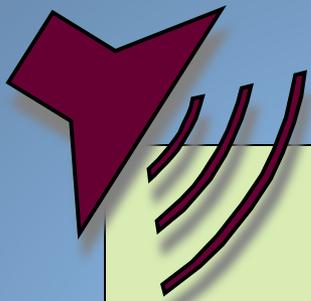
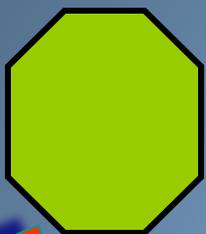
**Тема: «Составление и использование игровых
компьютерных презентаций на уроке
товароведения пищевых продуктов»**

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

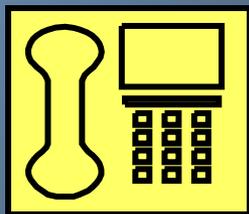
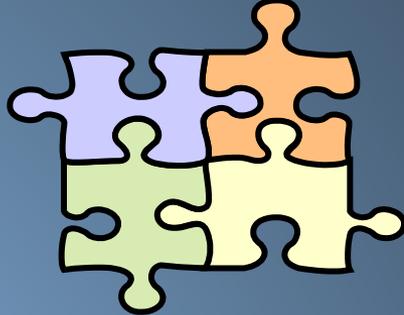


Разработала:
Преподаватель высшей квалификационной категории
Перемышленникова Л.И

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

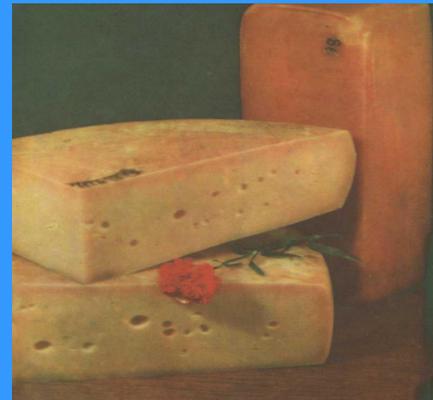
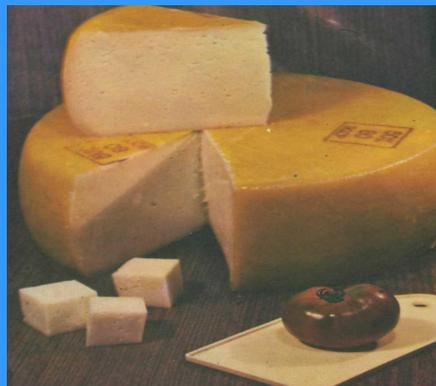
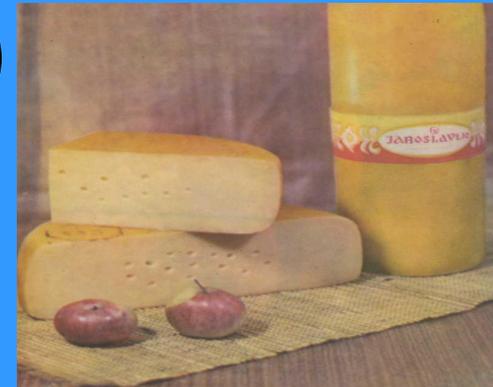
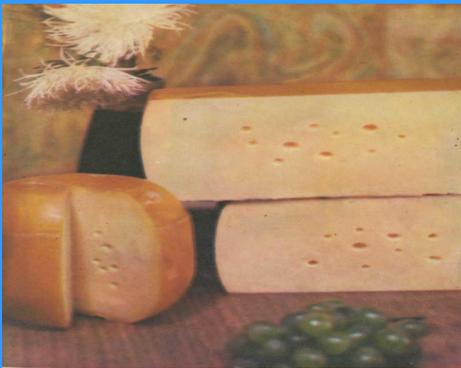
вкус,
запах

характеристика
теста

сроки
созревания

Сыр голландский

Сыр костромской



Заполнить таблицу

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

?



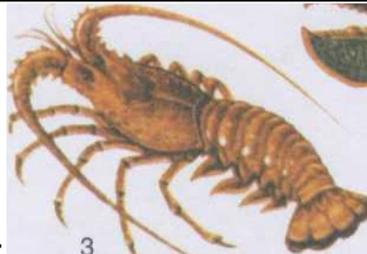
краб



омар

?

?



лангуст



Речной рак

?

?

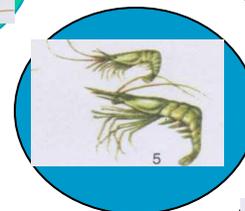
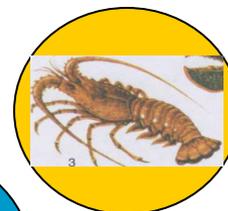


креветки

Нерыбные продукты моря

Работа на внимательность

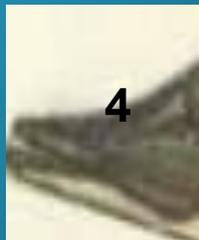
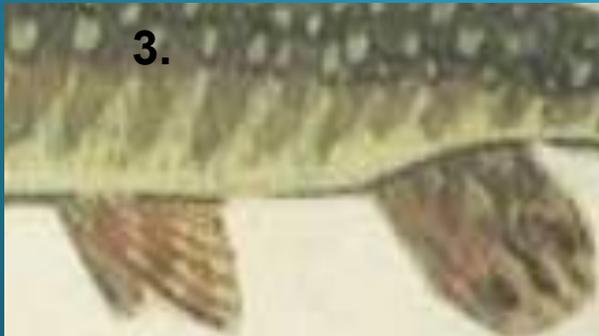
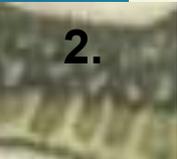
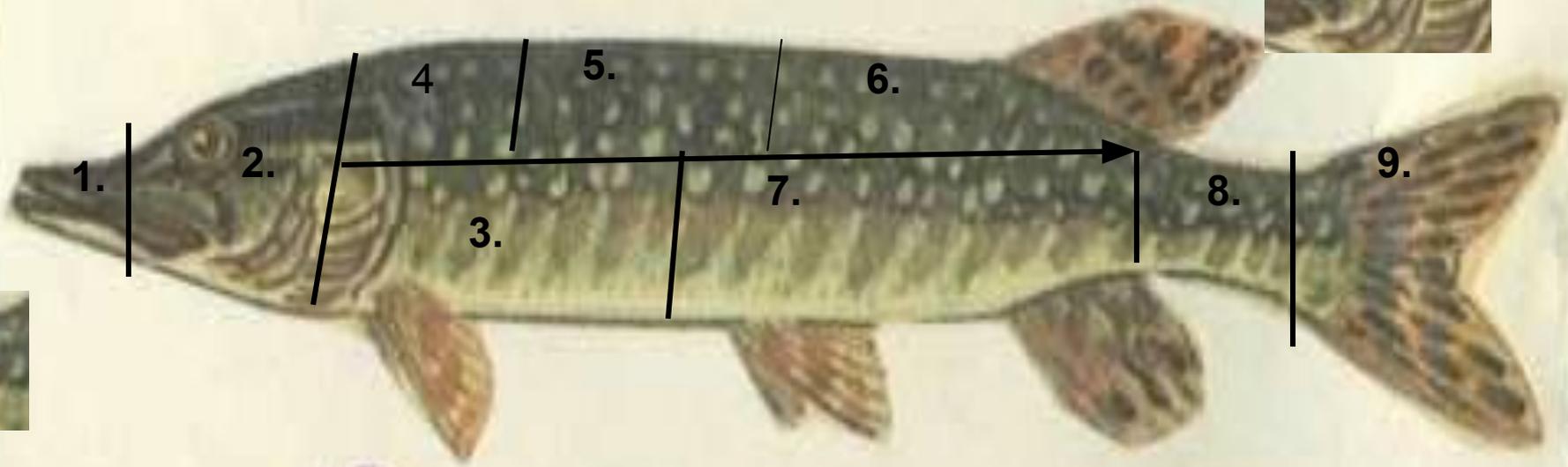
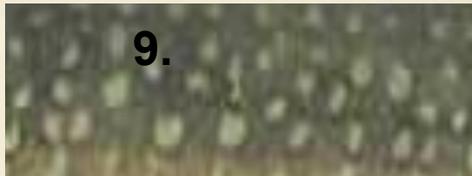
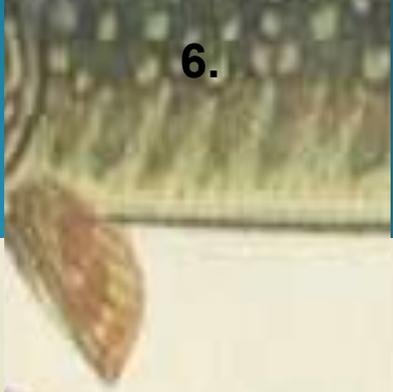
Предложенную информацию внести в нужный квадрат.

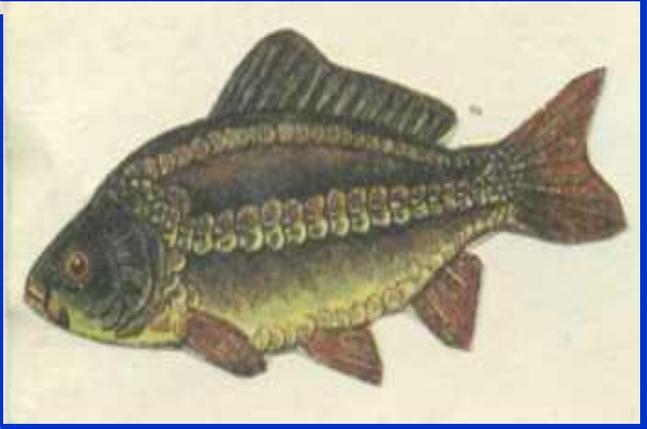


25баллов- «5» 15баллов- «3»

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	В букве «Р» зашифрованы способы посола рыбы.							
Ы									
Й	Н								
Я	Й								

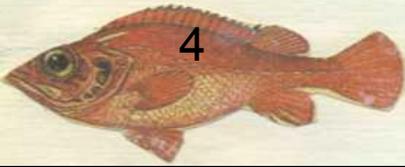
ГОЛОВОЛОМКА

словограмма

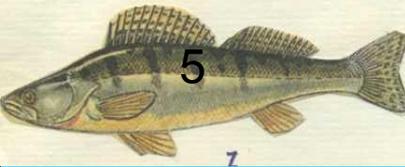
1										 Примадонна F1
2										
3										
4										
5										
6										

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

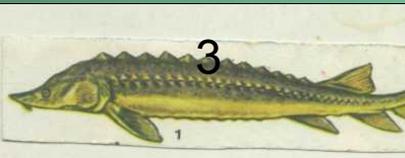
РЫБНОЕ ДОМИНО



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.



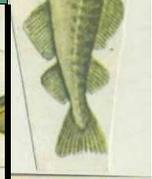
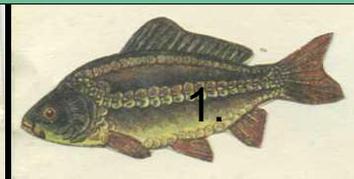
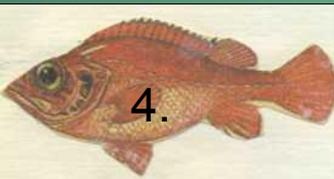
3. 1. Тело плоское, несимметричное. Мясо жирное, хорошего вкуса.
2. Мясо маложирное, рыхлое. Жир в основном сосредоточен в печени. На спине расположены три спинных плавника.



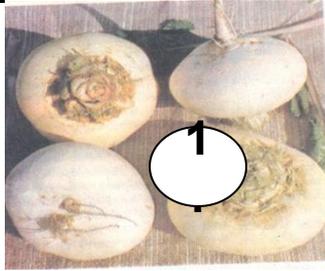
1. Рыба агрессивная. Мясо вкусное, маложирное. Имеет два спинных плавника, один из которых - колючий. Содержит много экстрактивных веществ.



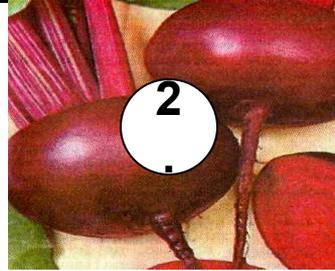
2. Мясо тощее, много межмышечных костей. Используют для жарки, запекания. Обитает во внутренних водоемах.



Корнеплодное лото



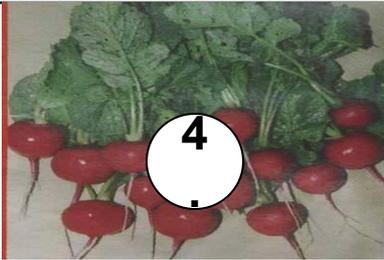
брюква



свекла



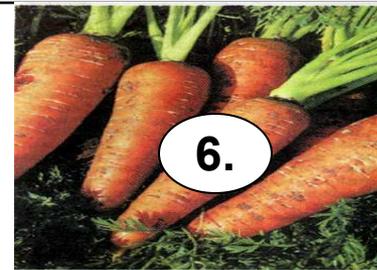
репа



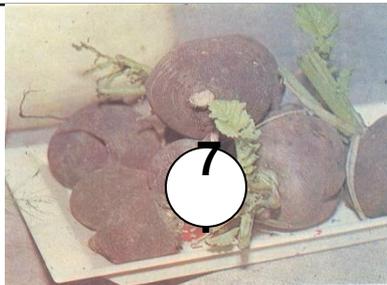
редис



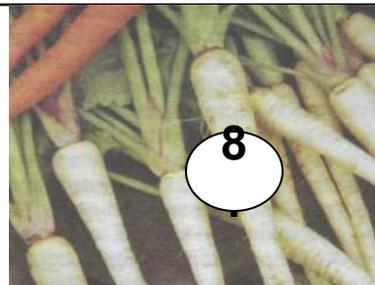
хрен



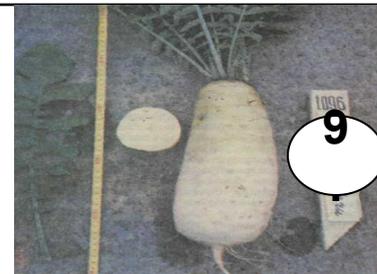
морковь



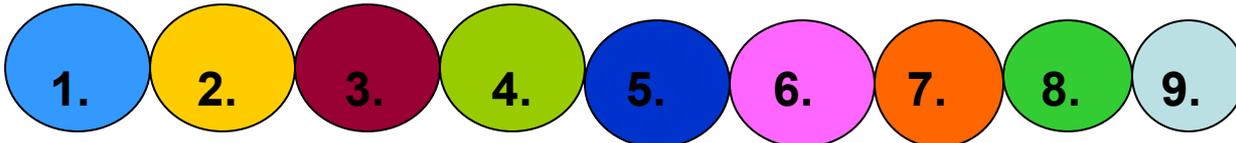
Редька



белые коренья

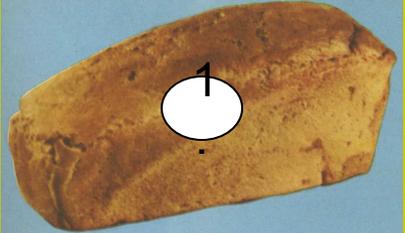
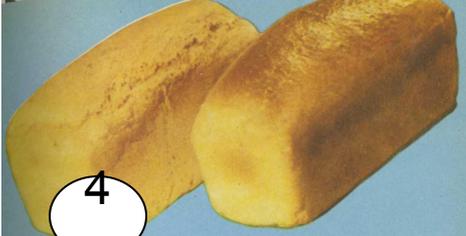


дайкон



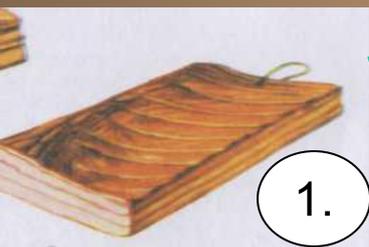
Цветные жетоны
(работа в группах)

ТЕСТ - ТАБЛИЦА

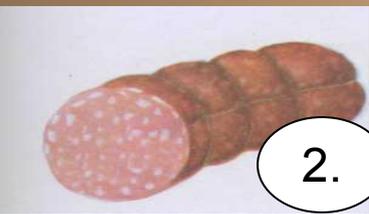
Хлебобулочные изделия	Название дефекта ¹	Характеристика дефекта ²	Причины дефекта ³	Способы предупреждения ⁴
	<p>Неправильная форма.</p>			
			<p>Выпечка хлеба из недобродившего теста.</p>	
		<p>Неравномерная пористость, уплотнение мякиша в середине изделия.</p>		
				<p>Соблюдать температурный режим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

Хранение колбас и мясокопченостей

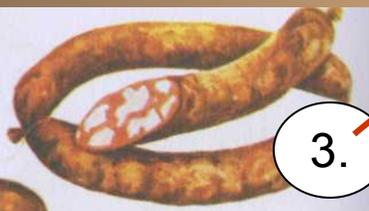
1-В



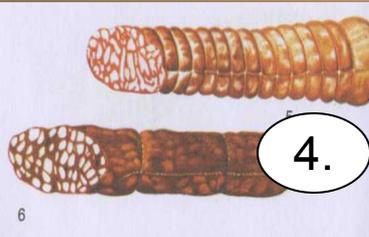
1.



2.



3.



4.



5.

10суток

5.

5суток

2.

15суток

3.

3суток

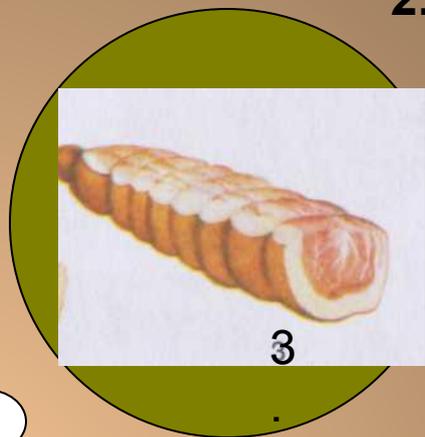
4.

4месяца

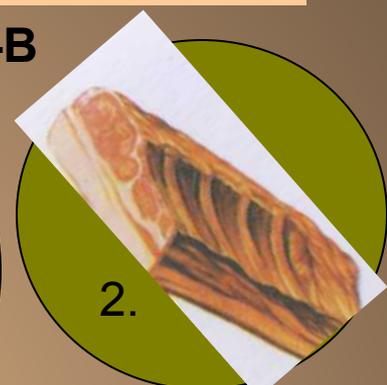
5.

Найти неправильные ответы

2.-В



3



2.

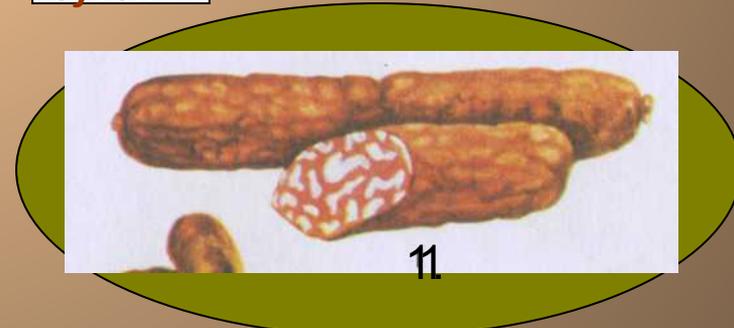
1
5суто
к

3суток
3



4.

2
15
суток



11

4
4
месяца

Составить шифр