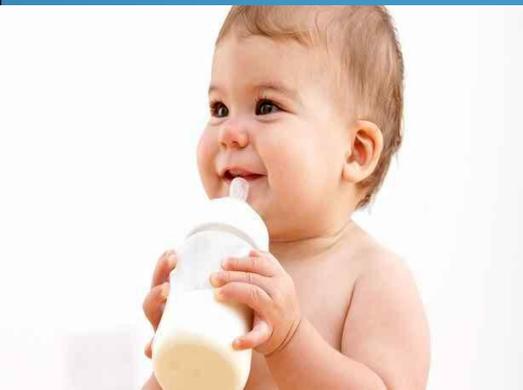


--	--	--	--	--	--

Тема урока: «МОЛОКО КОРОВЬЕ, СУХИЕ И СГУЩЕННОЕ МОЛОКО И СЛИВКИ»



«Пейте, дети, молоко –
будете здоровы!»



Цель урока:

Изучить ассортимент, химический состав, пищевую ценность, показатели качества, упаковку, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.



B-1

1. + .

2. + .

3.+.

4. +.

5. +.

B-2

1.+.

2.+.

3.+.

4.+.

5.-

Критерии оценок

Если 5 правильных ответов , ставим 5 баллов

Если 4 правильных ответа , ставим 4 балла

Если 3 правильных ответа , ставим 3 балла

Если 2 правильных ответа , ставим 2 балла

Если 1 правильный ответ , ставим 1 балл.



Страница 1.
Историческая

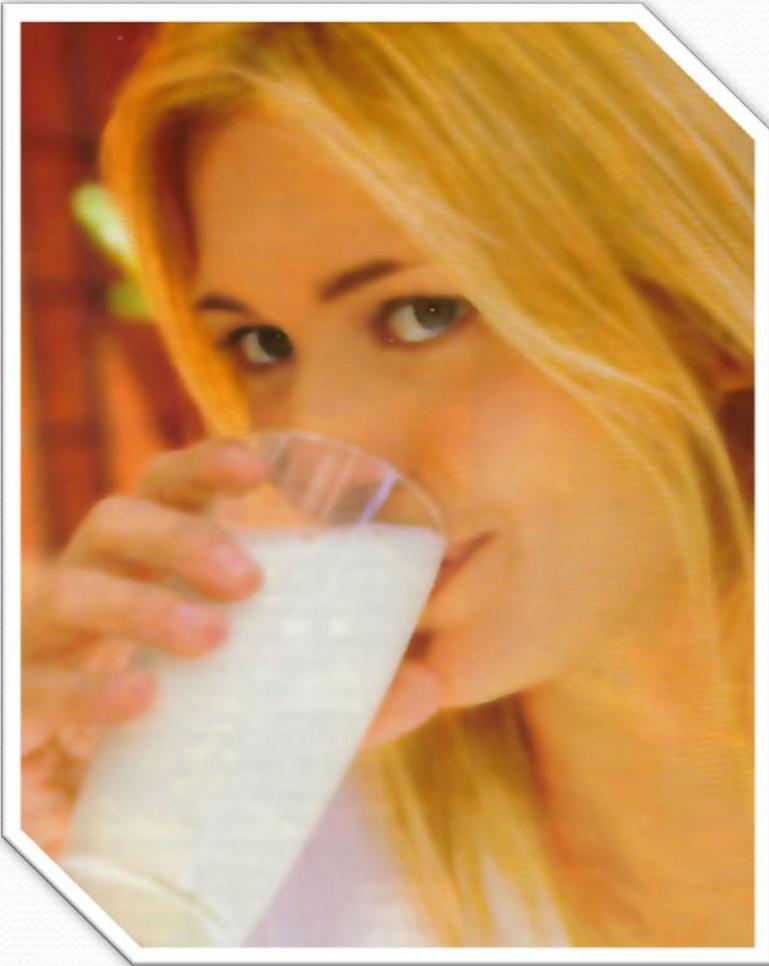
Молоко- называют «эликсиром жизни», т.к. в молоке содержатся все пищевые вещества, необходимые растущему организму. В течение многих тысячелетий оно используется человеком с первых дней жизни до глубокой старости.



WGLCUIOWGKN LWЖSWИF3JDFHRDFИWF



Страница **2.** Аналитическая Питательная ценность молока



- Белки – 3,5%
- Жиры – 4%
- Углеводы – 4,7%
- Молочный сахар – 5%
- Минеральные
вещества
- Витамины – А, В, С, D
- Вода – 87%

Молоко

продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих

**Физиологическая суточная норма потребления молока :
для Взрослого - 0,5 л , для Ребенка – до 1 л.**

В состав молока входят более 200 компонентов, основные из которых полноценные **БЕЛКИ, ЖИРЫ, МОЛОЧНЫЙ САХАР (ЛАКТОЗА), МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА** (калий, кальций, железо, йод и др.) , **ВИТАМИНЫ** (жирорастворимые - **В1, В2, В6, В9, С, РР**) и **ФЕРМЕНТЫ**

ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ МОЛОКО

Нормализованное – это продукт, полученный исключительно из молока с удалением или добавлением его составных частей.

Стерилизованное – жирностью от 0,5% - 6%

Стерилизованное топленое – жирностью 4% и 6%

Стерилизованное -
(витаминизированное) 2%, 3.2%, 3.5%

Восстановленное – молоко, полученное при добавлении воды к сухому или сгущенному молоку.

Пастеризованное – жирностью от 1.5% до 6%

Белковое – 1%, 2.5%

Топленое – 4% и 6%.

Ценность молока заключается еще в том, что пищевые вещества, входящие в его состав, очень легко усваиваются организмом. Поэтому молоко незаменимо в диетическом и детском питании.

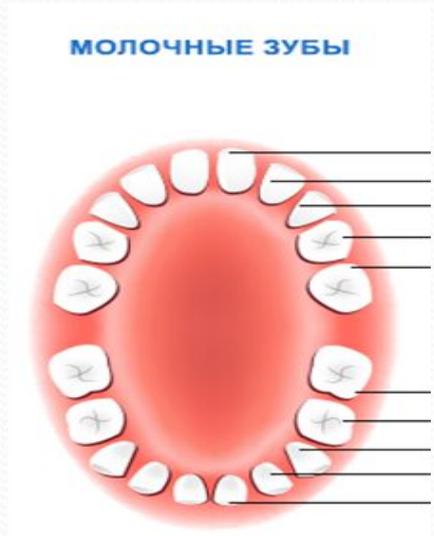
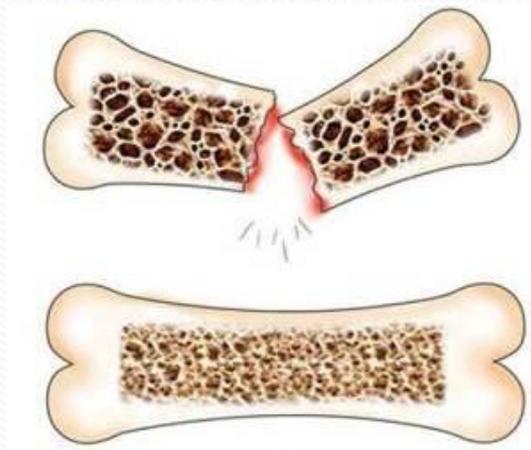
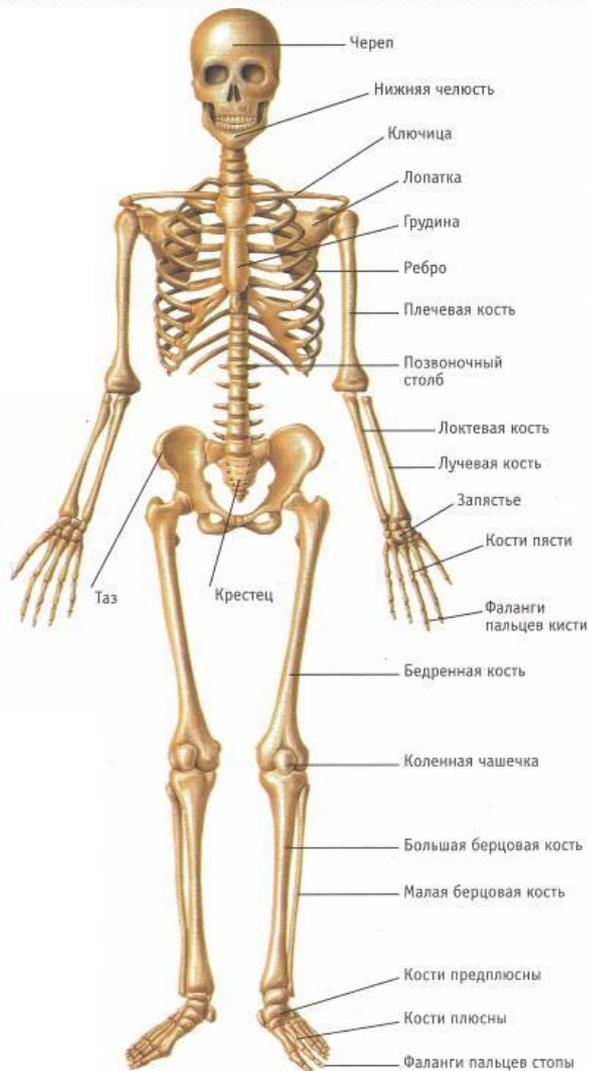
Без молока дети плохо растут, часто болеют и быстро утомляются, особенно школьники. Ежедневно дети должны выпивать не менее двух стаканов молока.

	Молочный жир	Белки	Молочный сахар	Минеральные вещества	Витамины	Вода
Молоко						

За каждую , правильно заполненную ячейку таблицы - 1 балл

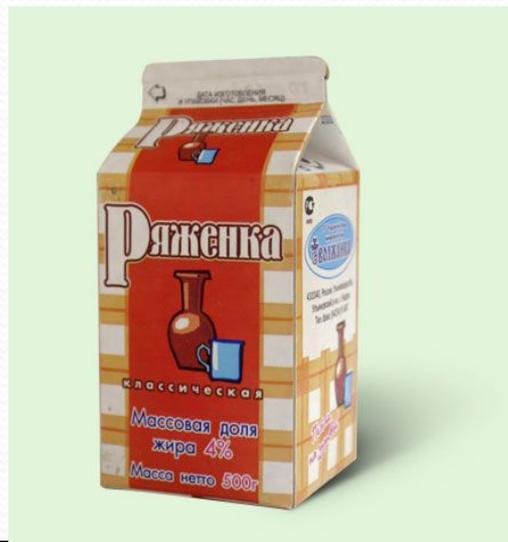
	Молочный жир	Белки	Молочный сахар	Минеральные вещества	Витамины	Вода
Молоко	2,8-5,2%	2,8-4,3%	4,7-5,2%	0,7%	А,Д,Е,С,В1, В2,В6,В12,РР и др.	87-88%

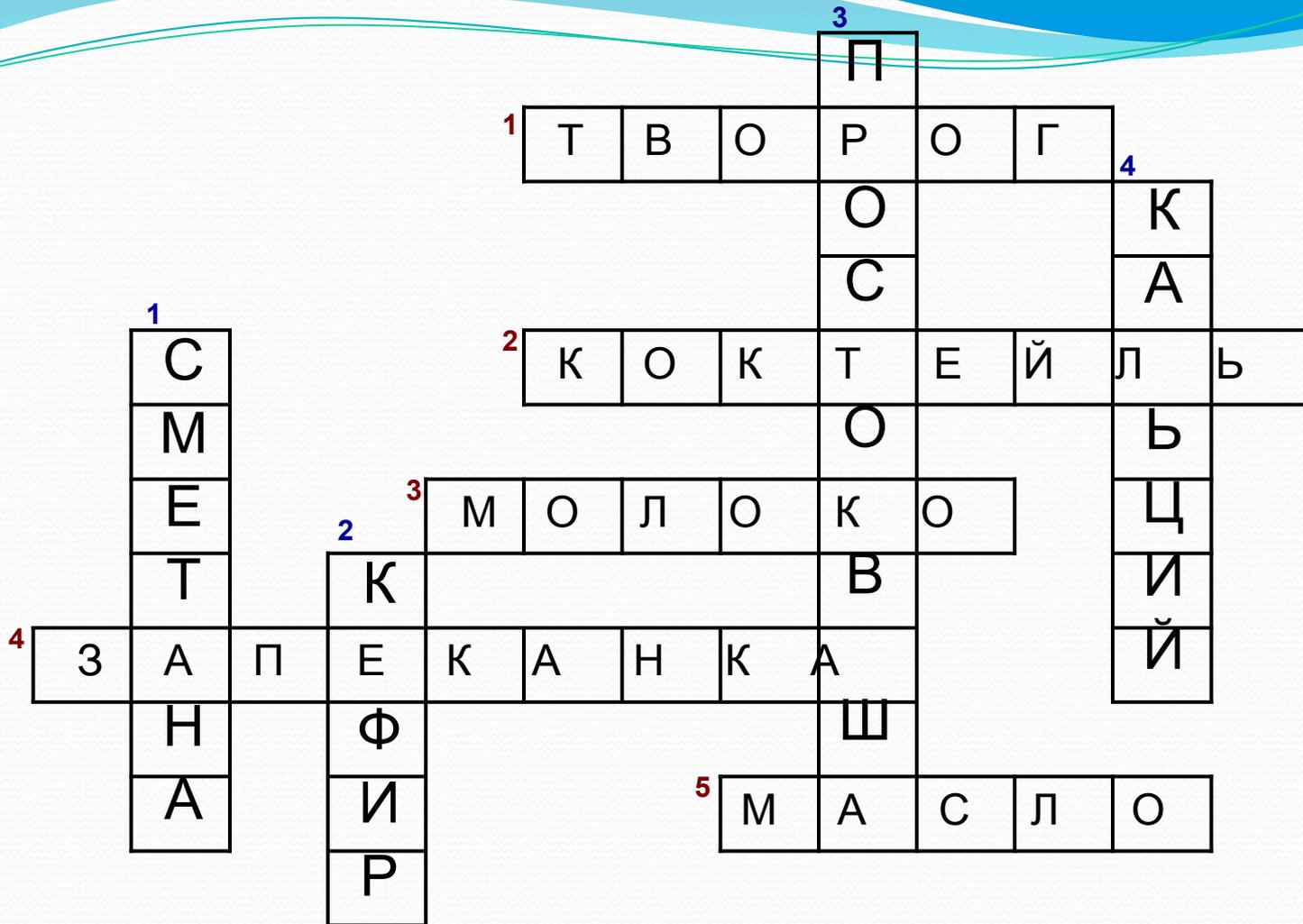
Страница 3. Медицинская



Страница 4. Кулинарна

Критерии к самопроверке
9 правильных ответов-5б
8-7 правильных ответов-4б
6-5 правильных ответа -3б
4-3 правильных ответа-2б
2-1 правильных ответа – 1б





По вертикали 1. Психология. Наименее развитый элемент психики, который формирует и регулирует деятельность нервной системы человека.

Закрепление нового материала (тестирование)

Вариант-1.

1.Г.

2.В.

3.Б.

4.А.

5.Б.

6.В.

7.Б.

8.Б.

Вариант-2.

1.А.

2.Г.

3.В.

4.Г.

5.А.

6.Б.

7.Б.

8.А.

Критерии оценок

8 правильных ответов – 5 баллов

7-6 правильных баллов – 4 балла

5-4 правильных ответа – 3 балла

3-2 правильных ответа – 1 балл.

Рефлексия

Составьте синквейн

- 1 строка – одно существительное, выражающее главную тему синквейна.
- 2 строка – два прилагательных, выражающих главную мысль.
- 3 строка – три глагола, описывающие действия в рамках темы.
- 4 строка – фраза, несущая определенный смысл.
- 5 строка – заключение в форме существительного (ассоциация с первым словом).

Критерии баллов

- 4 правильных ответа – 4 балла
- 3 правильных ответа – 3 балла
- 2 правильных ответа – 2 балла
- 1 правильный ответ – 1 балл

Соответствие баллов оценке

- 24 и более баллов – оценка «5»
- 23-19 баллов – оценка «4»
- 18-14 баллов – оценке «3»
- Менее 14 баллов – оценка «2»

Домашнее задание:

1. Прочитать с 169-171 Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. и проф. образования.-Москва. ПрофОБрИздат, 2009. и подготовиться к письменному опросу (тестирование).
2. Задание для самостоятельной внеаудиторной работы:
Выписать химический состав, пищевую ценность и требования к качеству сливок и сухого молока.

	Белки	Жиры	Углево ды	Витами ны	Вода	Энергети ческая ценность
Сливки						
Сухое молоко						

Спасибо за внимание!

