**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Элисенваарская средняя общеобразовательная школа»**

**(МКОУ «Элисенваарская СОШ»)**

186720 Республика Карелия, Лахденпохский р-н, п. Элисенваара, ул. Школьная, д.7,

тел/факс (814)50 33-651, elis-ch-37@yandex.ru

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | 6 |
| Предмет | Технология |
| Учитель | Каретина Н.В. |
| Дата проведения урока по расписанию | 14.09.20 |
| Адрес электронной почты для отправки выполненного задания | [karetinanv@mail.ru](mailto:karetinanv@mail.ru) |
| Срок сдачи на проверку/срок изучения | 18.09.20 |
| Тема урока | Значение молока и молочных продуктов в питании |
| Цель урока | Познакомить учащихся с питательной ценностью молока и молочных продуктов, способами их производства и хранения. |

**1*.*Изучение нового материала**

Отгадай загадку: «Не жарено, не варено, а завтрак готов».

**Хлеб** – чудо, сотворенное руками человека. А вот ещё одно чудо, но созданное самой природой и также очень хорошо нам известное. Оно, как и хлеб, сопровождает вас с первых лет жизни и на столе нередко соседствует с хлебом. Оно может утолить жажду и накормить. В этом удивительном продукте (другого такого нет в природе) содержатся все необходимые для человека вещества. Оно и пища и лекарство. Недаром древние учёные называли его **«соком жизни». Это молоко.**

Человек научился выпекать хлеб около пяти тысяч лет назад. И замечательно, что примерно тогда же он научился добывать и молоко. Он начал приручить диких животных, пробовал молоко диких коз, животных, лошадей, буйволиц. Но самым вкусным ему показалось коровье молоко. Корова давала молоко больше всех животных. Она кормила и детей и взрослых. Как же было человеку не поклониться ей? В Индии коровы до сих пор считаются священными.

Они свободно ходят по улицам даже самых больших городов, и никто не посмеет не то что ударить, а просто как-то обидеть, напугать, замахнуться на благородное животное. Даже сейчас, когда наука и техника так много достигли, корова по-прежнему кормит и поит всех нас.

**Молоко исцеляет от недугов.**И это было замечено давно. В Индии с древних времён известна пословица: «Хочешь жить долго – пей кислое молоко». Умение заквашивать молоко, получать кефир, кумыс, брынзу принадлежит народам древнего Востока, Средней Азии и Кавказа. Многие учёные и врачи России изучали свойства молока и применяли его для лечения различных заболеваний. В Египте молоком лечили оспу. Древнегреческий врач Гиппократ считал, что коровье молоко излечивает от малокровия. И в наше время молоко всё так же считается незаменимым продуктом, полезным людям всех возрастов.

Итак, **молоко –**ценный пищевой продукт. В нём содержатся все питательные вещества, необходимые для правильного роста и развития организма. В состав молока входят белки – 3,6%, жиры – 4%, молочный сахар – 5%, минеральные вещества – 0,7%, витамины А, В, D, вода – 87%. 1 литр молока даёт организму 600 ккал., что составляет около 20% суточной нормы калорий для взрослого человека. Лёгкая усвояемость молока и молочных продуктов не требует больших затрат энергии на их переваривание.

В молоке содержатся такие ценные микроэлементы, как цинк, мед, марганец.

Очень большую роль играет молоко в питании детей. Без молока и молочных продуктов дети плохо растут, часто болеют, быстрее утомляются. Из молока получают молочные продукты.

**Молочные продукты:**цельномолочные, масло, сыры, молочные консервы, сухие молочные продукты, мороженое, молочный сахар.

Молочные продукты имеют определённый срок хранения .

В сыром молоке полностью сохраняются питательные вещества. Чтобы предохранить молоко от скисания его кипятят. На заводах молоко пастеризуют (нагревают до 85С). Для более долгого хранения молоко стерилизуют (нагревают до 140С). Молоко перерабатывают в сухое и сгущённое.

**В промышленности из молока получают кисломолочные продукты:**творог, кефир, ряженка и т.д. Национальные кисломолочные продукты – мацони, мацу, кумыс, катык, крут.

Качественность молока можем определить по цвету, запаху, внешнему виду, вкусу, консистенции. Все несвежие молочные продукты имеют специфический неприятный запах, их поверхность покрывается мохообразной пленкой, меняется цвет, консистенция становится липкой. Молочные продукты, кроме творога, не требуют первичной обработки.

Молочные продукты подвергают следующей тепловой обработке: варке – супы, каши, вареники, жарению – сырники, блинчики с творогом, запеканию- запеканки, пудинги.

Кипятят молоко в алюминиевой посуде, хранят в эмалированной, глиняной или стеклянной.

*Закрепление материала.*  
В чем заключается пищевая ценность молока?

Перечислить молочные продукты?

Каким видам тепловой обработки подвергают молоко?

Какие блюда готовят из молока?

.

*Задание:* записать в тетрадь рецепт блюда из молока и молочных продуктов и оформить инструкционную карту ( в какой последовательности готовить блюдо)