

Тема: Технологія виробництва та переробка продукції тваринництва

Вчитель: Шишкіна В.І.
Шишкін Я.А.

Прийом „Інтерв'ю”

► - Що ви сьогодні снідали?

Сьогодні на уроці ми з вами будемо:

- **Відповідати на запитання**
- **Виконувати завдання**
- **Ознайомимось із первинною переробкою та зберіганням продукції тваринництва**
- **Користуватися комп'ютерними технологіями для обробки, систематизації інформації, створення презентації.**
- **Переглядати відео**



▶ - Які асоціації
викликає у вас слово
„Тваринництво”

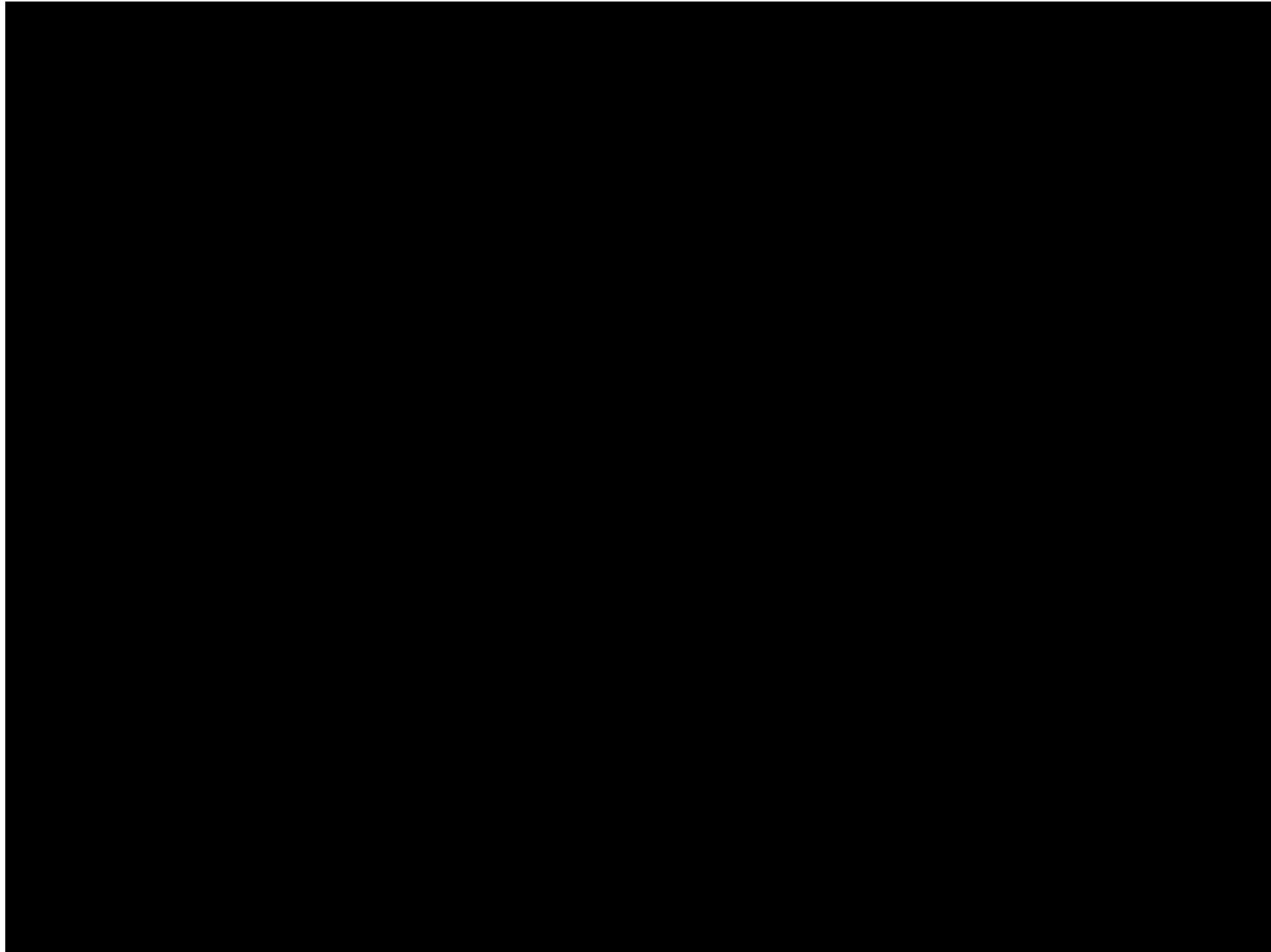
“Асоціативний куц”



Тема: Технологія виробництва та переробка продукції тваринництва



(шрифт Arial , розмір 20)





- ▶ **Тваринництво** - галузь сільського господарства, яка забезпечує людство цінними продуктами харчування, а легку і харчову промисловість - сировиною, дає органічне добриво.
- ▶ **Біотехнології** - використання живих організмів і біологічних процесів у виробництві.
- ▶ З розвитком біотехнології пов'язують вирішення глобальних проблем людства — ліквідацію нестачі продовольства, енергії, мінеральних ресурсів, поліпшення стану охорони здоров'я і якості навколишнього середовища.

СЛОВНИК:

- ▶ Тваринництво
- ▶ Біотехнології

Галузі тваринництва:



Скотарство

бджільництво

свинарство

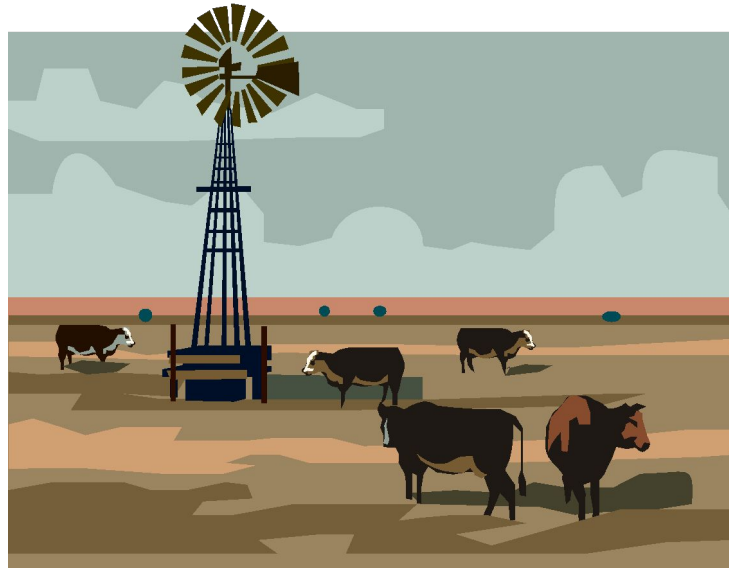
рибництво

вівчарство

конярство

птахівництво

Скотарство - займається розведенням і утриманням корів.



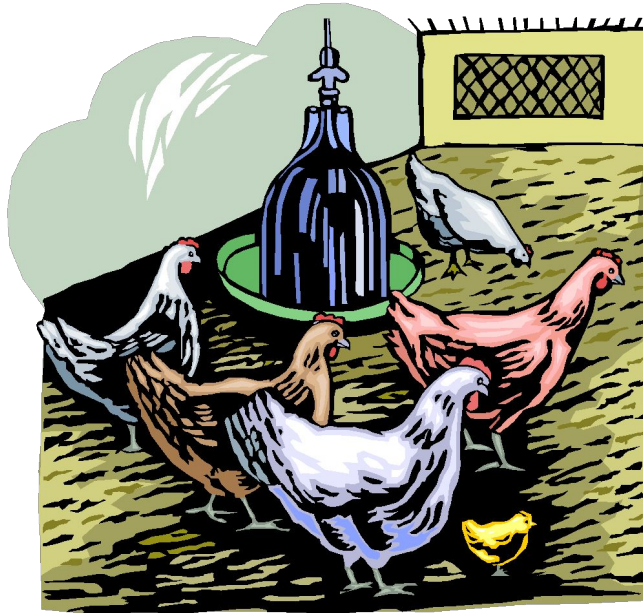
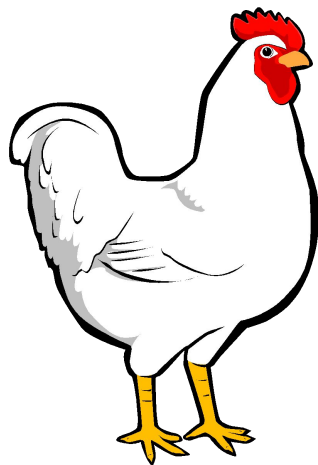
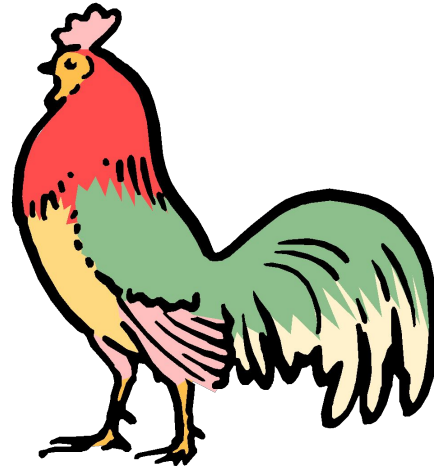
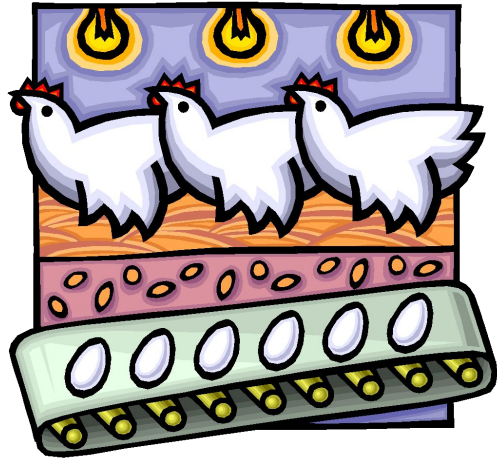
Свинарство - займається розведенням і утриманням свиней.



Вівчарство - займається розведенням і утриманням овець.



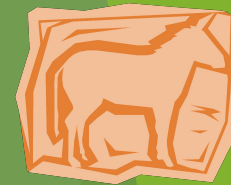
Птахівництво - займається
розведенням і утриманням птахів.



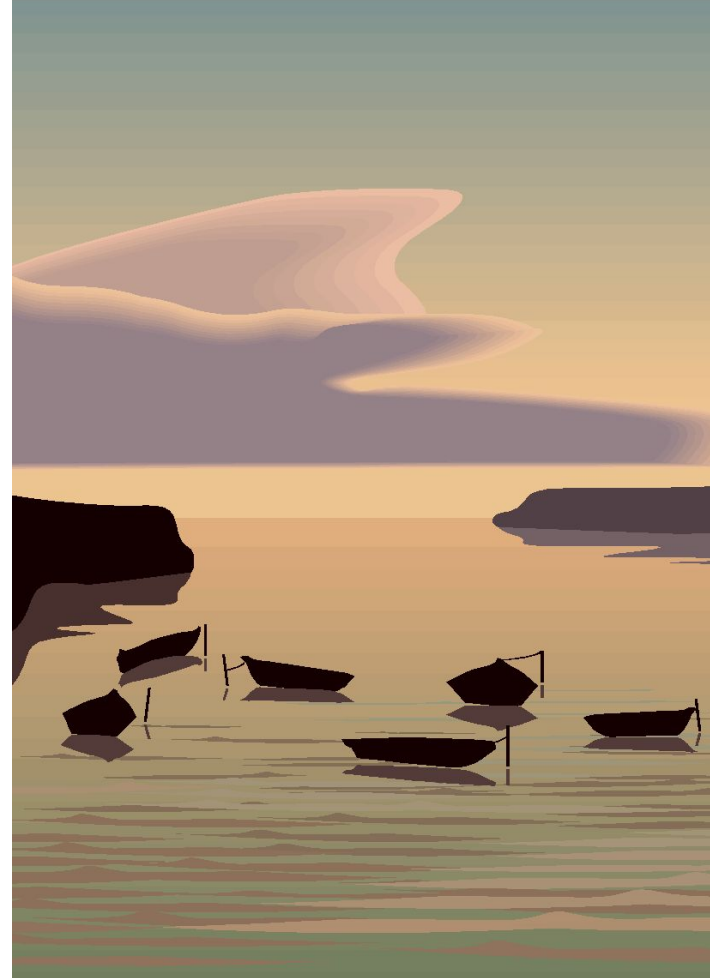
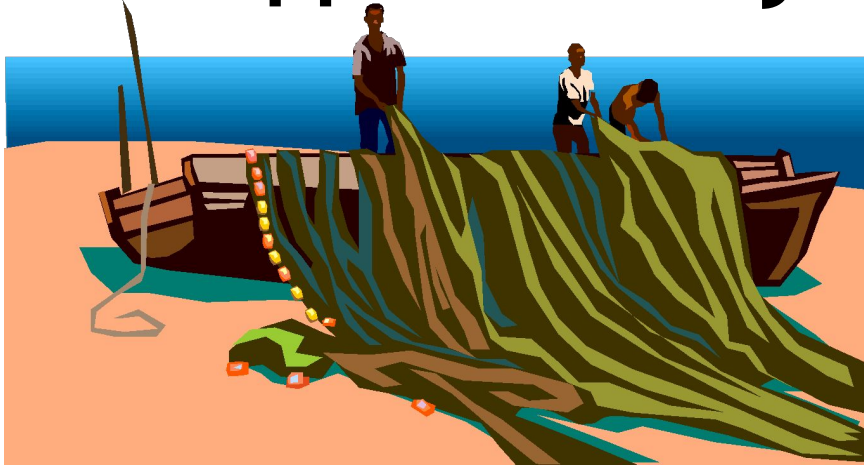
Бджільництво - займається розведенням і утриманням бджіл.



Конярство - займається
розведенням і утриманням коней.



Рибництво - займається розведенням і утриманням риби.





Хвилинка-цікавинка

– У Львівській області розпочато вирощування і розведення харчових равликів. Вміст білків у м'ясі равликів є вищим, ніж у яловичині. Окрім того, 300 равликів коштують на світовому ринку понад 800 доларів, а один кілограм їхньої ікри – понад 200 доларів.

Переробна галузь тваринництва

Харчова промисловість

Молокопереробна

М'ясна

Рибна

Легка промисловість

Вовняна

Шкіряна

Хутрова



фізхвилінка



Переробка м'ясної сировини

сировина

Виробництво
ковбасних виробів

Виробництво
м'ясних банкових
консервів

Виробництво
напівфабрикатів -
швидкозаморожених
ГОТОВИХ СТРАВ



Технологія молочних продуктів

Питне молоко

```
graph TD; A[Питне молоко] --> B[Пастеризоване  
Стерилізоване  
Пряжене]; A --> C[Кисломолочні продукти  
(кефір, сметана, ряжанка, сир)]; A --> D[Вершки  
(вершки, сметана, вершкове масло)]; A --> E[Виготовлення морозива];
```

Пастеризоване
Стерилізоване
Пряжене

Кисломолочні
продукти
(кефір, сметана,
ряжанка,
сир)

Вершки
(вершки,
сметана,
вершкове
масло)

Виготовлення
морозива

Ряжанку отримують сквашуванням молока, пастеризованого за температури **+95°C**, витримують **3-4** години.

Сметана – кисломолочний продукт, який виготовляють сквашуванням нормалізованих продуктів.

Кефір – густий поживний напій, який отримують із молока спиртовим і молочнокислими бродінням.

Сир – білковий кисломолочний продукт, що виготовляють сквашуванням молока молочнокислими бактеріями, з добавкою ферменту чи без нього.

Масло вершкове – це харчовий продукт, що є концентратом молочного жиру, який виробляють збиранням вершків або сметани.

практична робота

Ряжанка

отримують сквашуванням молока, пастеризованого за температури **+95°C**, витримують **3-4** години.

Сметана

– кисломолочний продукт, який виготовляють сквашуванням нормалізованих продуктів.

Кефір

– густий поживний напій, який отримують із молока спиртовим і молочнокислими бродінням.

Сир

– густий поживний напій, який отримують із молока спиртовим і молочнокислими бродінням.

Масло вершкове

– це харчовий продукт, що є концентратом молочного жиру, який виробляють збиранням вершків або сметани.

- **Оцініть результати роботи та проаналізуйте, чи досягли ви поставленої мети.**
- **Що не вдалося? Чому?**
- **Що потрібно зробити, щоб покращити результат?**
- **Де можна використувати набуті знання та вміння?**
- **Чому б хотіли навчитись у подальшому?**

Підсумок уроку



**Свої враження від уроку пропоную вам передати
смайликом**



усе чудово, я задоволена (ний) своєю роботою



**усе погано, у мене
майже нічого не вийшло**



мені було зовсім не цікаво

Відео

