Задание по технологии для 6 классов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата уроков | Тема уроков | Задание на оценку |
| 16.04. 6а класс  17.04. 6б класс | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. | **Задание 2.**  Используя материалы сети Интернет письменно ответь на вопросы.   1. Как определить доброкачественность рыбы? 2. Что такое первичная обработка рыбы? 3. Какие существуют способы тепловой обработки рыбы? 4. Что относят к нерыбным продуктам моря, используемым человеком в пищу? 5. Как запекают рыбу в фольге? В чем преимущества такого вида тепловой обработки? |
| 23.04. 6а класс  24.04. 6б класс | Технология приготовления блюд из мяса и птицы. | **Задание 3.**  Используя материалы сети Интернет письменно ответь на вопросы.   1. Способы определения доброкачественности мяса. 2. Мясо каких домашних птиц употребляется в пищу? 3. Виды тепловой обработки мяса. 4. Составь схему (рецепт) приготовления куриного филе в кляре. 5. Почему мясо коров и быков называют говядиной? |
| 30.04. 6а класс  08.05. 6б класс | Технология приготовления первых блюд (супов). | **Задание 4.**  Используя материалы сети Интернет письменно ответь на вопросы.   1. Какие бывают супы по способу приготовления, по жидкой основе супа, по температуре подачи? 2. Технология приготовления бульонов. 3. Как готовят заправочные супы? 4. Как готовят холодные супы? 5. Что означает слово «окрошка»? |

Примечание:

1. Отвечай кратко, по существу.
2. Можно писать в тетради или печатать в документе Microsoft Word.
3. Фотографию работы из тетради или файл со сделанной работой отправь на электронную почту: [dz44dz@yandex.ru](mailto:dz44dz@yandex.ru)

В теме письма укажи фамилию, имя, класс, предмет и номер выполненного задания.

Ваш учитель, Теленочкова Елена Николаевна