

ЭОР по ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ФГОС	Дисциплина, МДК, ПМ, иной компонент программы	Ссылка на ресурс	Детальное описание ресурса и его содержания	Доступность ресурса
1	2	3	4	5
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов; Технология обвалки и жиловки мяса	Способы определения свежести мяса <a href="http://fcior.edu.ru/card/21001/sposoby-opredeleniya-svezhesti-myasa.html">http://fcior.edu.ru/card/21001/sposoby-opredeleniya-svezhesti-myasa.html</a>	Модуль предназначен для изучения способов определения доброкачественности мяса и субпродуктов. Описана санитарно-пищевая учебная экспресс-лаборатория, используемая для оценки качества пищевых продуктов. Рассмотрены два лабораторных опыта: определение pH фильтра мясного экстракта и определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов. Материал сопровождается яркими иллюстрациями и аудио материалом. Для закрепления знаний модуль содержит задания для самопроверки.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья; Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Тепловая обработка пищевых продуктов: виды обработки <a href="http://fcior.edu.ru/card/25393/teplovaya-obrabotka-pishchevyh-produktov-vidy-obrabotki.html">http://fcior.edu.ru/card/25393/teplovaya-obrabotka-pishchevyh-produktov-vidy-obrabotki.html</a>	Закрепление знаний о видах, оборудовании объемного способа передачи тепла, влиянии тепловой обработки на пищевую ценность продукта.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;	О чем рассказывает упаковка пищевых продуктов и промышленных товаров <a href="http://fcior.edu.ru/card/20897/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-pishchevyh-produktov-i-promyshlennyh-tovarov.html">http://fcior.edu.ru/card/20897/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-pishchevyh-produktov-i-promyshlennyh-tovarov.html</a>	Модуль предназначен для изучения надписей на этикетках и упаковках пищевых продуктов и промышленных товаров, а также экологической маркировки. Материал сопровождается яркими иллюстрациями и аудио материалом. Для закрепления знаний содержит задания для самопроверки. Разобраться с работой модуля поможет	Бесплатно

	Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов		анимированный помощник – маленький повар.	
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе <a href="http://fcior.edu.ru/card/18399/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe.html">http://fcior.edu.ru/card/18399/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe.html</a>	Данный модуль предназначен для получения информации по теме «Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе»	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе. Практическая работа 1 <a href="http://fcior.edu.ru/card/18465/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe-prakticheskaya-rabota-1.html">http://fcior.edu.ru/card/18465/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe-prakticheskaya-rabota-1.html</a>	Данный модуль предназначен для закрепления знаний по теме «Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе»	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе. Контрольная работа 1 <a href="http://fcior.edu.ru/card/18361/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe-kontrolnaya-rabota-1.html">http://fcior.edu.ru/card/18361/oborudovanie-inventar-posuda-ispolzuemye-v-myasnom-cehe-kontrolnaya-rabota-1.html</a>	Данный модуль предназначен для контроля знаний по теме «Оборудование, инвентарь, посуда, используемые в мясном цехе»	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Определение качества термической обработки рыбных блюд <a href="http://fcior.edu.ru/card/14957/opredelenie-kachestva-termicheskoy-obrabotki-rybnyh-blyud.html">http://fcior.edu.ru/card/14957/opredelenie-kachestva-termicheskoy-obrabotki-rybnyh-blyud.html</a>	Модуль предназначен для изучения требований к качеству термической обработки рыбы – отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы, сроков хранения рыбных блюд. Приведен пример определения качества рыбы тушеной под маринадом. Описание сопровождается яркими иллюстрациями и аудиоматериалом. Модуль содержит дополнительные мультимедиа материалы, развивающие тему относительно базового уровня, что позволяет высокомотивированным ученикам глубже усвоить тему и творчески применять знания в практической деятельности.	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Определение качества рыбы <a href="http://fcior.edu.ru/card/14943/opredelenie-kachestva-ryby.html">http://fcior.edu.ru/card/14943/opredelenie-kachestva-ryby.html</a>	Модуль предназначен для изучения методов определения качества рыбы. В модуле представлены органолептические и лабораторные методы определения качества	Бесплатно

			рыбы.	
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Определение доброкачественности сметаны (со специальными возможностями для слабовидящих) <a href="http://fcior.edu.ru/card/14937/opredelenie-dobrokachestvennosti-smetany-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashchih.html">http://fcior.edu.ru/card/14937/opredelenie-dobrokachestvennosti-smetany-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashchih.html</a>	Модуль предназначен для изучения сметаны. В модуле представлены: история возникновения сметаны, состав сметаны, требования к качеству сметаны. Содержит специальные настройки, облегчающие работу учащимся с пониженной остротой зрения и нарушенным восприятием цветов.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Определение доброкачественности сметаны <a href="http://fcior.edu.ru/card/14847/opredelenie-dobrokachestvennosti-smetany.html">http://fcior.edu.ru/card/14847/opredelenie-dobrokachestvennosti-smetany.html</a>	Модуль предназначен для изучения сметаны. В модуле представлены: история возникновения сметаны, состав сметаны, требования к качеству сметаны; описываются рецепт приготовления блюда со сметаной.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Контрольное задание. Соус молочный. <a href="http://fcior.edu.ru/card/2744/kontrolnoe-zadanie-sous-molochnyy.html">http://fcior.edu.ru/card/2744/kontrolnoe-zadanie-sous-molochnyy.html</a>	Модуль предназначен для проверки знаний по теме «Грибные, сметанные и молочные соусы». Раздел «Соусы»	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Практическая работа. Соус сметанный с хреном <a href="http://fcior.edu.ru/card/205/prakticheskaya-rabota-sous-smetanny-y-s-hrenom.html">http://fcior.edu.ru/card/205/prakticheskaya-rabota-sous-smetanny-y-s-hrenom.html</a>	Модуль предназначен для проверки знаний по теме «Грибные, сметанные и молочные соусы и их производные». Раздел «Соусы»	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Industrial Biotechnology <a href="https://www.coursera.org/learn/industrial-biotech?#syllabus">https://www.coursera.org/learn/industrial-biotech?#syllabus</a>	Этот курс охватывает ключевые современные технологии, которые лежат в основе биотехнологических исследований, включая открытие ферментов и разработку, системную и синтетическую биологию и биохимическую и технологическую инженерию. Большая часть этого материала будет доставляться через лекции, чтобы обеспечить прочную основу в этих ключевых областях. Будут рассмотрены вопросы, связанные с устойчивым производством, включая ответственные инновационные исследования и биоэтику. Во второй части курса будут рассмотрены, каким образом данные технологии превращаются в приложения реального мира, которые приносят пользу обществу и влияют на нашу повседневную жизнь.	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Определение доброкачественности яиц <a href="http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-">http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-</a>	Модуль предназначен для изучения способов определения доброкачественности яиц. В	Бесплатно

мясных продуктов		<a href="http://dobrokachestvennosti-yaic.html">dobrokachestvennosti-yaic.html</a>	модуле описываются основные способы определения доброкачественности яиц. Модуль содержит дополнительные мультимедиа материалы, развивающие тему относительно базового уровня, что позволяет высокомотивированным ученикам глубже усвоить тему и творчески применять знания в практической деятельности.	
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов и рыбы	Механическая кулинарная обработка рыбы. Строение рыбы, разделка на филе <a href="http://fcior.edu.ru/card/20926/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-stroenie-ryby-razdelka-na-file.html">http://fcior.edu.ru/card/20926/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-stroenie-ryby-razdelka-na-file.html</a>	Модуль предназначен для изучения технологии механической кулинарной обработки рыбы и ее строения. Дается подробное описание разделки солёной сельди и рыбы на филе. Материал сопровождается фото и аудио пояснением. Для закрепления знаний модуль содержит два задания для самопроверки.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья; Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	<u>Белки. Свойства и применение</u> <a href="http://fcior.edu.ru/card/6073/belki-svoystva-i-primenenie.html">http://fcior.edu.ru/card/6073/belki-svoystva-i-primenenie.html</a>	Модуль состоит из пяти кадров, на которых представлен текст, схемы, интерактивные модели, рисунки, фотографии. В том числе, ученику предлагается, с помощью интерактивной модели рассмотреть образование полипептида, просмотреть видеофрагмент денатурации белка, рассмотреть схему гидролиза белка.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья; Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий;	Понятие о белках и история их исследования. Строение и свойства белков (углубленный уровень сложности) <a href="http://fcior.edu.ru/card/13971/ponyatie-o-belkah-i-istoriya-ih-issledovaniya-stroenie-i-svoystva-belkov-uglublennyy-uroven-slozhnosti.html">http://fcior.edu.ru/card/13971/ponyatie-o-belkah-i-istoriya-ih-issledovaniya-stroenie-i-svoystva-belkov-uglublennyy-uroven-slozhnosti.html</a>	Модуль состоит из шести кадров, включающих текст, интерактивные схемы классификации и химических свойств белков, анимации, представляющие структуры белка. В том числе, ученику предлагается просмотреть и прослушать интерактивную схему путем последовательного выбора активных зон для знакомства с химическими свойствами и классификацией белков.	Бесплатно

	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья; Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, витамины <a href="http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html">http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html</a>	Модуль предназначен для изучения основ физиологии питания. Рассмотрены белки, жиры, углеводы и витамины, которые содержатся в пище и необходимы для нормальной жизнедеятельности организма. Видео, яркие иллюстрации и задания для самопроверки помогут усвоить представленный материал. С чего начать работу с модулем подскажет анимированный помощник – маленький повар. Модуль содержит дополнительные мультимедиа материалы, развивающие тему относительно базового уровня, что позволяет высокомотивированным ученикам глубже усвоить тему.	Бесплатно
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья; Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты; Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Химические реакции, протекающие при нагревании. Прокаливание веществ <a href="http://fcior.edu.ru/card/8960/himicheskie-reakcii-protekayushchie-pri-nagrevanii-prokalivanie-veshchestv.html">http://fcior.edu.ru/card/8960/himicheskie-reakcii-protekayushchie-pri-nagrevanii-prokalivanie-veshchestv.html</a>	Модуль состоит из четырёх кадров, на которых представлен текст, видеофрагменты, интерактивная модель, иллюстрирующая зависимость скорости реакции от температуры. В том числе, ученику предлагается, ознакомиться с приборами для прокаливания веществ, используя интерактивную модель с имитировать, процесс скисания молока в зависимости от температуры.	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов»	Технология обвалки и жиловки мяса	Мясо в питании человека. Контрольные задания. Часть 1 <a href="http://fcior.edu.ru/card/20895/myaso-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html">http://fcior.edu.ru/card/20895/myaso-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html</a>	Модуль предназначен для проверки знаний о значении мяса в питании человека, мясо каких животных традиционно употребляется в пищу в разных странах, из каких тканей состоит мясо, содержание белка в разных тканях мяса. Модуль состоит из 7 заданий разного уровня сложности, рассчитанных на высокомотивированных учащихся, которые выполняются последовательно, одно за другим. Результат засчитывается после выполнения	Бесплатно

			всех заданий. Отчет включает результат выполнения каждого задания и общую оценку. В работе с модулем поможет маленький анимационный повар.	
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Творог <a href="http://fcior.edu.ru/card/14810/tvorog.html">http://fcior.edu.ru/card/14810/tvorog.html</a>	Модуль предназначен для изучения свойств творога, его истории, способов приготовления творога дома и на производстве. Содержит задания для самопроверки. С чего начать работу с модулем подскажет помощник – маленький электронный повар.	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины <a href="http://fcior.edu.ru/card/6176/prigotovlenie-krupnokuskovyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html">http://fcior.edu.ru/card/6176/prigotovlenie-krupnokuskovyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html</a>	Данный модуль предназначен для получения информации по теме «Приготовление основных полуфабрикатов из говядины для варки, жарки и тушения»	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины <a href="http://fcior.edu.ru/card/8748/prigotovlenie-melkokuskovyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html">http://fcior.edu.ru/card/8748/prigotovlenie-melkokuskovyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html</a>	Данный модуль предназначен для изучения темы «Приготовление основных полуфабрикатов из говядины для варки, жарки и тушения».	Бесплатно
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины <a href="http://fcior.edu.ru/card/12993/prigotovlenie-porcionnyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html">http://fcior.edu.ru/card/12993/prigotovlenie-porcionnyh-polufabrikatov-iz-govyadiny.html</a>	Данный модуль предназначен для изучения темы «Приготовление основных полуфабрикатов из говядины для варки, жарки и тушения»	Бесплатно