### Учащимся было предложено задание:

**Техническое задание**

1. Прочитайте текст.
2. Выделите события, которые отображены в хронологической последовательности, опираясь на информацию в тексте.
3. Заполните горизонтальную схему «Паровозик», отразив в каждой ячейке схемы:

* время возникновения события (век или год),
* название события,
* место происхождения события,
* значение события, указав его словосочетанием или предложением.

1. Озаглавьте схему.

…….?

### Когда впервые начали замораживать продукты?

Мы считаем замораживание продуктов современным изобретением, а на самом деле это один из самых старых способов сохранения продуктов. С тех времен, когда человек поселился в холодных областях, он замораживал рыбу, дичь и другие мясные продукты для будущего потребления.

Первый известный патент на замораживание продуктов был выдан в 1852 году в Англии. Согласно этому методу, продукты погружали в ледово-солевой раствор. И все другие выданные в то время патенты на замораживание продуктов были основаны на применении ледово-солевого раствора.

Но замораживание продуктов не находило большого применения до тех пор, пока не появился механический холодильник. Он позволял замораживать мясные продукты и перевозить их на дальние расстояния.

В начале XX века были сделаны попытки замораживать не только мясо и рыбу, но и другие продукты. Г. С. Бейкер начал замораживать фрукты в Колорадо в 1908 году. Главной целью было замораживание части урожая фруктов, чтобы продать их позднее.

Сначала замораживали только некоторые виды фруктов, главным образом клубнику и вишню. Их замораживали холодно-упаковочным методом. Это значит, что емкости или контейнеры с фруктами помещали в большие кладовые, где температура была около -25 °C.

В 1916 году проведенные в Германии эксперименты показали, что продукты можно замораживать быстрым способом – за несколько часов. В 1917 году Кларенс Бердсей начал разрабатывать метод замораживания продуктов в маленьких контейнерах (пакетах) для продажи в магазинах. Но только в 1919 году на рынке появились в продаже такие упаковки замороженных продуктов.

Результаты его экспериментов и труды других людей показали, что таким способом можно замораживать и многие овощи, и индустрия замораживаемых продуктов стала расширяться.

**Определите, какие ошибки допустили учащиеся при составлении схемы. Запишите их в пустой строке.**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1852 год | Мясные продукты | Ледово-солевой раствор |
| 1908 год | Начали замораживать фрукты | Холодно-упаковочный метод |
| 1916 год | Продукты | Быстрый способ заморозки |
| 1917 год | Кларенс Бердсей | Метод замораживания продуктов для продажи в магазине |
| 1919 год | Упаковки замороженных продуктов | Появились в продаже |

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1852 год

Первый патент.

Продукты погружали в ледово-солевой раствор

1919 год началась продажа замороженных продуктов

1916 год. Германия. Эксперимент по быстрой заморозке продуктов

1917 год. К.Берсей разработал заморозку в контейнерах

1908 год Г.С. Бейкер. начинают замораживать фрукты холодно-упаковочным способом

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_