

## КОНСПЕКТ УРОКА

**Образовательное учреждение:** ГБОУ школа-интернат № 1 имени К. К. Грота

**Предмет:** технология

**Класс:** 8а

**Учитель:** Дмитриева Н.А.

**Тема урока:** «Проверка качества продуктов»

**Тип урока:** комбинированный

**Технология (если используется конкретная):**

**Оборудование:** рабочие тетради, карточки с материалами для урока, миски, подносы с продуктами, корзины

**Мультимедийное обеспечение:** компьютер

<b>Цель урока (занятия):</b> определение качества продуктов, используя органолептические свойства
<b>Коррекционная составляющая урока (занятия):</b> совершенствовать ориентировку в малом пространстве, развивать мелкую моторику кистей рук, корректировать и развивать связную устную речь
<b>Планируемые результаты (для обучающихся):</b> <b>предметные:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• узнать приемы определения качества продуктов</li><li>• усвоить новую информацию о органолептических свойствах продуктов</li><li>• научиться отличать качественный продукт от некачественного</li><li>• овладеть приемами определения качества продуктов</li><li>• потренироваться определять качество продуктов</li></ul>
<b>метапредметные:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• продолжать учиться связному высказыванию</li><li>• овладеть приемами сравнения</li><li>• сформировать представления о безопасной пище</li><li>• расширить знания о безопасных приемах работы</li></ul>
<b>личностные:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• научиться работать самостоятельно</li><li>• научиться преодолеть трудности при выполнении задания</li><li>• учиться проявлять и выражать интерес к окружающему</li><li>• повышать опрятность при выполнении задания</li></ul>

### Ход урока

Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
<b>1. Организационный момент.</b>	<b>1 минута</b>
УЧИТЕЛЬ: Здравствуйте! Давайте проверим, как вы подготовились к уроку. Назовите предметы, которые должны лежать на парте к началу урока?	УЧЕНИЦЫ: Рабочая тетрадь, прибор, грифель.



<p>УЧИТЕЛЬ: почему это важно?</p> <p>УЧИТЕЛЬ: назовите тему нашего урока?</p> <p>УЧИТЕЛЬ: да. Тема нашего урока «ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ». Какова цель нашего урока?</p>	<p>можно отравиться.</p> <p>УЧЕНИЦЫ: тема урока «ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ».</p> <p>УЧЕНИЦЫ: научиться определять какой продукт качественный, а какой нет!</p>
<p><b>3. Планирование деятельности. 1 минуты</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: правильно! Но для того чтобы достичь этой цели, что мы должны сделать? Узнать?</p> <p>УЧИТЕЛЬ: С чего нужно начать работу по проверке качества продуктов?</p>	<p>УЧЕНИКИ: нужно узнать о свойствах продуктов, также познакомиться со способами проверки качества продуктов. И потом выбрать алгоритм проверки качества продуктов в соответствии со способами проверки.</p> <p>УЧЕНИКИ: мы не можем проверить качество продуктов, потому что не знаем способы и алгоритмы проверки качества продуктов.</p>
<p><b>5. Воспроизведение и коррекция опорных знаний. 1 минута</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: определяя тему урока вы уже определяли продукты? Что вам помогло узнать эти продукты?</p> <p>УЧИТЕЛЬ: именно это и поможет вам отличать качественные продукты от некачественных.</p>	<p>УЧЕНИКИ: запах продуктов, и их внешний вид.</p>
<p><b>6. Изучение нового материала (опрос, тренировочные упражнения, решение задач и т.п.). 9 минут</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: Определение качества продуктов на основе их свойств, называется органолептическим методом.</p> <p>Органолептический – это слово (в словаре Ожегова) означает выявляемый с помощью чувств.</p> <p>Органолептическая оценка продуктов основана на ощущениях - использовании сенсорных органов (пять основных видов ощущений: зрение, слух, осязание, обоняние и вкус). Сенсорная оценка - бесценный инструмент для контроля качества. Есть целая наука использования сенсорных методов - это органолептика.</p> <p>- Что такое органолептические показатели? Различают следующие органолептические показатели:</p> <p>Вкус - оценивается вкус продукта, пробуя продукт.</p> <p>Текстура - оценивается текстура продукта, трогая продукт.</p> <p>Цвет - оцениваются цвет, рассматривая про-</p>	<p>УЧЕНИКИ записывают в рабочие тетради новый материал под диктовку учителя.</p> <p>УЧЕНИКИ читают инструкции для проверки качества продуктов, которая находится на парте перед учеником.</p>

<p>дукт. Запах - обонятельная оценка продукта, нюхая его. У каждого продукта существуют органолептические показатели. Но оценить качество продукта можно не по всем. Сейчас мы ознакомимся с инструкциями по определению качества продуктов. См. приложение.</p>	
<p><b>7. Закрепление (выполнение творческого задания, проверочная работа, тестовая работа и т.п.). 15 минут</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: перед вами стоит поднос с определенным продуктом и необходимое оборудование для проверки качества продукта. Определите, какой у вас продукт, и выберите нужную инструкцию. Далее сделайте практическую работу, записав в тетради технологическую карту и вывод. <i>См. приложение.</i></p>	<p>УЧЕНИКИ делают практическую работу согласно инструкции, отделяя качественный продукт от некачественного, далее записывают в тетрадь технологическую карту сделанной работы и вывод.</p>
<p><b>8. Подведение итогов урока: рефлексия, оценка деятельности обучающихся. 5 минут</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: что нового вы узнали на уроке? Что было для вас сложно в этой работе, а что легко? Что для вас было самое интересное?</p> <p>УЧИТЕЛЬ: а сейчас небольшой сюрприз! (Учитель угощает учащихся салатом «Оливье»).</p> <p>УЧИТЕЛЬ: угадajte, что это за блюдо?</p> <p>Поделитесь эмоциями, которые вы испытали от этого сюрприза.</p> <p>УЧИТЕЛЬ: хочу поставить оценки за урок. (Оценка будет складываться из следующих критериев: правильность, скорость, аккуратность выполнения заданий).</p>	<p>УЧЕНИКИ отвечают на вопросы.</p> <p>УЧЕНИКИ пробуют и называют блюдо.</p> <p>УЧЕНИКИ делятся своими эмоциями.</p>
<p><b>9. Домашнее задание. 1 минута</b></p>	
<p>УЧИТЕЛЬ: дома вам надо будет проверить на качество пять продуктов на ваш выбор, с рассказа о выполнении этого задания мы начнем следующий урок.</p>	

### Примечание 1.

Нужно 6 подносов. На каждом находятся миска под номерами: 1, 2, 3, 4, 5, 6.

Под номером 1 – миска, в которой лежит горошек,  
2 – лежит колбаса,

- 3 – яйцо,
- 4 - картофель,
- 5 – морковь,
- 6 – огурец.

### **Примечание 2.**

«КОПИЛКА ЗНАНИЙ» - это корзинка, в которой находятся карточки.

#### **КАРТОЧКА 1.**

Проверить качество продуктов.

#### **КАРТОЧКА 2.**

Помыть овощи: картофель, морковь, огурец, а также яйца.

#### **КАРТОЧКА 3.**

Налить воду в кастрюлю, положить туда картофель, морковь, яйца и варить до готовности.

#### **КАРТОЧКА 4.**

Нарезать кубиками овощи, яйца, огурец.

#### **КАРТОЧКА 5.**

Открыть банки с консервами (горошек).

#### **КАРТОЧКА 6.**

Соединить все продукты в большой миске, добавить майонез, перемешать.

#### **КАРТОЧКА 7.**

Переложить готовый салат в салатник для подачи на стол.

### **Примечание 3.**

## **ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ**

### **ЯЙЦА (оцениваем и тактильно, и на запах)**

**Оборудование:**

Стакан, ложка, мерный стакан.

**Продукты:**

Яйцо, вода, соль.

1. Обследуйте яйцо. Свежие яйца имеют плотную скорлупу без трещин.
2. Возьми мерный стакан и миску, вылей в стакан воду и насыпь туда столовую ложку соли.
3. Опустить яйцо.  
(Свежее яйцо опустится на дно, а несвежее всплывет на поверхность).

**КОЛБАСЫ (оцениваем и тактильно, и на запах)**

**Оборудование:**

Доска, нож.

**Продукты:**

Колбаса.

1. Обследуйте колбасу. Вареные колбасы имеют прочную, эластичную, сухую, без налетов плесени и слизи оболочку, плотно прилегающую к фаршу.
2. Отрежьте кусок колбасы. Фарш колбасы должен быть плотным, сочным.
3. Понюхайте кусок колбасы. Запах у колбасы, в зависимости от сорта и вида, специфичен (пряный, острый и т.д.), но без примеси кислого или затхлого.

**ОГУРЕЦ (оцениваем и тактильно, и на запах)**

**Оборудование:**

Тарелка.

**Продукты:**

Огурец.

1. Возьмите огурец в руки.
2. Потрогайте его по всей поверхности. (Если он мягкий или у нее есть вмятины - все это свидетельствует о непригодности овоща в пищу).
3. Понюхайте овощ. Он должен свежестью. (Но если есть химические запахи, то это свидетельствует о непригодности овоща в пищу).

**КАРТОФЕЛЬ (оцениваем и тактильно, и на запах)**

**Оборудование:**

Тарелка.

**Продукты:**

Картофель.

1. Возьмите картофелину в руки.
2. Потрогайте ее по всей поверхности. (Если она сморщенная или у нее есть вмятины, проростки – все это свидетельствует о непригодности клубня в пищу).
3. Понюхайте клубень. Он должен пахнуть землей. (Но если есть химические запахи, то это свидетельствует о непригодности клубня в пищу).

**МОРКОВЬ** (оцениваем и тактильно, и на запах)**Оборудование:**

Тарелка.

**Продукты:**

Морковь.

1. Возьмите морковь в руки.
2. Потрогайте ее по всей поверхности. (Если она сморщенная или у нее есть вмятины, проростки – все это свидетельствует о непригодности клубня в пищу).
3. Понюхайте клубень. Он должен пахнуть землей. (Но если есть химические запахи, то это свидетельствует о непригодности клубня в пищу).

**ГОРОШЕК** (оцениваем и тактильно, и на запах)**Оборудование:**

Стакан.

**Продукты:**

Горошек.

1. Возьмите горошек в руки.
2. Потрогайте его по всей поверхности. (Если он липкий, мягкий, с нарушенной поверхностью - все это свидетельствует о непригодности овоща в пищу).
3. Понюхайте овощ. Он должен иметь приятный запах. (Но если есть неприятный запах, то это свидетельствует о непригодности овоща в пищу).

#### **Примечание 4.**

##### **Технологическая карта.**

1. Рассмотрела два образца продукта -...
2. Образец слева имеет структуру-..., а справа-...
3. Образец слева пахнет-....., а справа -.....
4. Делаю вывод, что образец слева-..., а образец справа-...

##### **Технологическая карта.**

1. Рассмотрела два образца продукта -...
2. Образец слева имеет структуру-..., а справа-...
3. Образец слева пахнет-....., а справа -.....
4. Образец слева опустила в соленую воду-....., образец справа-...
5. Делаю вывод, что образец слева-..., а образец справа-...