

Тема урока: «Молоко и молочные товары».

Цель урока:

Обобщить и систематизировать знания, коммуникативные навыки и умения учащихся.

Задачи урока:

- 1.Обобщить и закрепить знания о товароведной характеристике молока и молочных;
2. Товаров, способствовать формированию профессиональных компетенций.

Развивающая:

1. Развивать логическое мышление;
2. Умение сравнивать, анализировать, делать выводы, самоконтроль и взаимоконтроль;
3. Способствовать формированию и развитию профессионально важных умений и навыков.

Воспитательная:

1. Воспитывать умение работать самостоятельно, в группах и в коллективе;
2. Воспитывать устойчивый интерес к изучаемому предмету.

Тип и урока:

Урок обобщения и систематизации знаний; комбинированный урок

Вид занятия:

Словесный, наглядно-демонстрационный (по муляжам и натуральным образцам), практический (заполнение таблицы по ассортиментам, ребус, кроссворд); продуктивный, частично-поисковый.

Используемые педагогические технологии:

- ИКТ
- Личностно-ориентированное обучение
- Интегрированное обучение

Оснащение урока: мультимедийная презентация, интерактивная доска, карточка с заданиями, натуральные образцы молочных товаров и муляжи.

Ход урока

I. Организационный момент (2-3)

Приветствие, проверка посещаемости и готовности к уроку.

- Здравствуйте, ребята!

Кто сегодня у нас отсутствует на уроке? (дежурный)

Сообщение темы и цели урока, плана урока

На прошлых занятиях мы с вами изучили большой раздел «Молочные товары» и рассмотрели такие вопросы, как классификация и ассортимент молока, сливок, молочных консервов, мороженого, кисломолочных напитков, сметаны, творога, сыров, масла коровьего. Их контроль качества, упаковку и хранение. Т.е. Вы узнали как определить

качество молочных товаров, как правильно их хранить, какая должна быть упаковка, температуру их хранения.

«Эта тема имеет большое значение, так как молочные продукты - это продукты первой необходимости в каждой семье, а также это натуральные, диетические и лечебные продукты»

II. Повторение и закрепление учебного материала:

- Показ презентаций детей по теме.
- Задание № 1 «Зашифрованные слова».
- Задание № 2 «Изучение ассортимента молока и молочных напитков по натуральным образцам и заполнить таблицу».
- Задание № 3 «Выдается задания для самостоятельной работы и натуральные образцы молочных товаров, по которым должны определить их качества». Таблица №2

В конце вы должны сделать вывод о качестве товаров.

- Задание №4 . «Расшифруйте маркировочные обозначения 1) М 25803 010406? 2) М27762 160505?».

1. Значение молочных товаров. (Презентация № 1)

Задание № 1

Найдите в таблице зашифрованные названия молочных продуктов.

(Приложение 1.)

2. Ассортимент молочных товаров. (Презентация №2)

Задание №2 Изучение ассортимента молока и молочных напитков по натуральным образцам и заполнить таблицу. №1 (Приложение 2)

3. Дефекты молочных консервов. (Презентация № 3).

Задание №3. Выдается задания для самостоятельной работы и натуральные образцы молочных товаров, по которым должны определить их качество.

В конце вы должны сделать вывод о качестве товаров. Таблица №2

(Приложение 3)

4.Маркировочные обозначения, сроки годности условия хранения молочных товаров. (Презентация №4)

Задание №4. Расшифруйте маркировочные обозначения

1) М 25803 010406?

2) М27762 160505?

(Приложение 4)

III. Викторина «Молоко».

-Ребус

-Кроссворд

IV. Ответы учащихся на вопросы для повторения.

Рефлексия (Показ презентации):

Что нового я узнал (а) сегодня?

Какие знания я могу использовать в практической деятельности?

Самым интересным было...

Самым трудным было...

Я оцениваю себя..., потому что...

VI. Домашнее задание.

На выбор обучающегося:

1) составить кроссворд по теме «Молоко и молочные товары».

Приложение №1

Задание № 1 Посмотрите, пожалуйста, на следующий слайд.

Найдите в таблице зашифрованные названия молочных продуктов.

Т	В	О	Р	О	Г	М
Р	О	К	С	М	Л	О
Ы	П	П	Р	Е	О	С
С	А	А	О	Т	К	О
Й	С	Х	С	А	О	У
О	Г	Т	Т	Н	Г	С
А	У	Р	О	А	Н	И
Ш	А	В	К	П	У	Д

Ответы: творог, пудинг, йогурт, простокваша, пахта, сырок, сметана, молоко.

Приложение №2

Задание № 2 Изучение ассортимента молока и молочных напитков по натуральным образцам и заполнить таблицу № 1.

№ п/п	Наименование молока, вид обработки	% жирности	Масса	Изготовитель	Вид упаковки	Добавки	Условия хранения	Срок годности	Цена
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									

Приложение №3

Показатели качества молока и напитков.

Задание № 3 Проведите органолептическую оценку молочных товаров по натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

1. изучите стандарты на молочные товары;
2. внимательно посмотрите на упаковку данных образцов;
3. откройте упаковку;
4. продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов;
5. полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица №2

№	Наименование товара	Запах	Вкус	Цвет	Консистенция
1					
2					
3					

Например, ответ детей: А это означает, что товары поступают в торговлю только качественные: вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, кисломолочные, консистенция однородная, цвет молочно-белый.

При этом обязательно должны быть выполнены требования к условиям хранения, которые указаны на упаковке: кисломолочные напитки хранят при температуре не более 8°С в течение 36 часов; творог и творожные изделия при температуре 4-8°С не более 36 часов; сметану при температуре 4-8°С не более 72 часов с момента выпуска.

Приложение №4. Маркировочные обозначения, сроки годности условия хранения молочных товаров.

Предложить учащимся расшифровать маркировочные обозначения

Расшифруйте маркировочные обозначения;

1) М 25803 010406.

2) М27762 160505 ?

Ответ: М – индекс молочной продукции

25 (27) – номер предприятия – изготовителя.

76 – ассортиментный номер консервов (молоко сгущенное с сахаром)

80 - какао со сгущенным молоком и сахаром.

3 (2) – номер смены

01 (16) – число

04 (05) – месяц (апрель, май)

2006 (2005) – год выпуска консервов.

Викторина «Молоко».

Задание №1. «Распознавание ассортимента молока».

Ответьте на следующие вопросы:



«да» или



«нет»

1. Верно ли, что молоко вырабатывается молочными железами млекопитающих?
2. Верно ли, что молочные продукты содержат полноценные белки, минеральные вещества, витамины?
3. Верно ли, что цельное молоко может быть восстановленное и нормализованное?
4. Верно ли, что по жирности молоко классифицируют на: обезжиренное, нежирное, маложирное, классическое, жирное?
5. Верно ли, что пастеризуют молоко при $t = 150\text{ C}$?
6. Верно ли, что в витаминизированное молоко добавляют витамин С?
7. Верно ли, что обезжиренное молоко содержит до 0,1 % жира?
8. Верно ли, что качество молока определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции, жирности?
9. Верно ли, что молоко разливают в пластиковые бутылки, в пакеты Тетра Брик Асептик и в Пюр - Пак?
10. Верно ли, что пастеризованное молоко в полимерных пакетах хранится до 20 дней?

Ответы: 1). да, 2). да, 3). да, 4). нет, 5) да, 6) да, 7) да, 8) да, 9) да, 10) нет

Выбрать правильный ответ

1. Молоко топленое поступает в продажу следующей жирности:
1. 2,5% 2) 3,2% 3) 4,0% 4) 5,0% 5) 6,0%
2. Молоко по способу термической обработки поступает следующих видов:
2. Кипяченое; 2) пастеризованное; 3) стерилизованное; 4) топленое
3. Молочные напитки в продажу поступают следующей жирности:
3. 0,1%; 2) 2,0%; 3) 2,5%; 4) 3,0%; 5) 3,2; 6) 3,8%; 7) 4,0%; 8) 5,0
4. Молоко по жирности поступает следующих видов:
4. Обезжиренное; 2) нежирное; 3) многожирное; 4) маложирное; 5) классическое; 6) сгущенное; 7) жирное
5. В продажу не допускается молоко со следующими дефектами:
5. С течью; 2) с запыленным пакетом; 3) Выраженный привкус пастеризации (для пастеризованного молока) ; 4) Кормовой и металлический привкусы; 5) Кислый вкус; 6) с помятостью пюр – пака;
6. Белковое молоко имеет следующий цвет:
6. Белый с кремоватым оттенком; 2) белый с коричневатым оттенком; 3) белый с синеватым оттенком

7. Молочные напитки вырабатывают с добавлением: 1) какао; 2) сахара; 3) орехов; 4) ароматизаторов; 5) красителей; 6) печенья

Ответ: 1) 2,5% ; 4,0%, 2) 2; 3; 4, 3) 1; 2; 3; 4; 5; 7; 8, 4) 1; 2; 4; 5; 7, 5) 1; 3; 4; 5; 6
6) 3., 7) 1; 2; 4; 5

Задания № 3. Отгадайте ребусы.

1. кем-м+фил-л+р =

2. мок-к+ло+коз-з=

3. см+ми+е+т-им+а+н+а=

4. лас+лив+у-а-лу+ки=

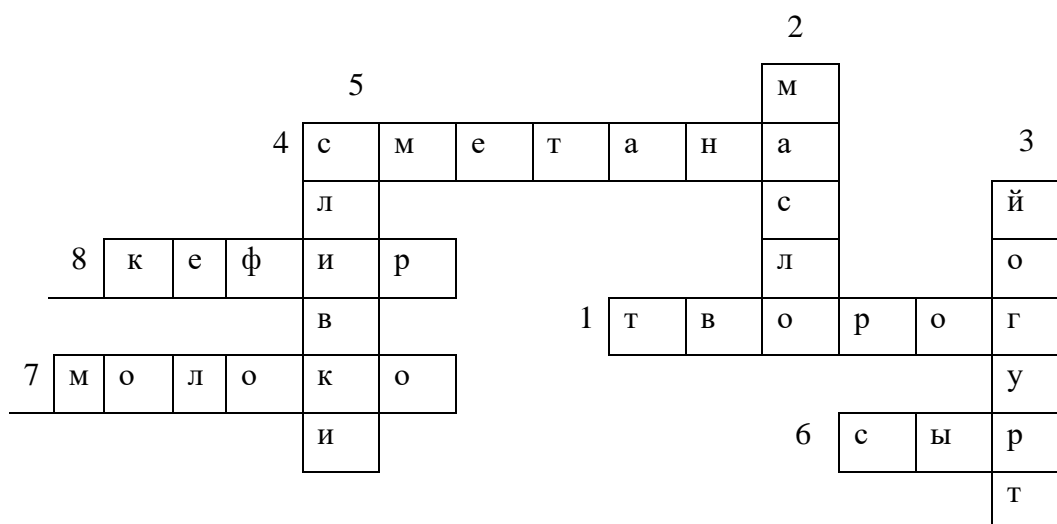
5. й+оги+ум-ми+рт=

6. сам+р-а+яж+ен-мс+ка=

Ответ: кефир, молоко, сметана, сливки, йогурт, ряженка.

Задание № 4. Кроссворд по теме: «Молоко»

Заполнение кроссворда осуществляется участниками команд на интерактивной доске с помощью электронного пера в режиме «маркер».



1. Этот продукт получают из кислого молока, путем нагревания, а затем удаления сыворотки.

2. Если взбивать жирные сливки, то получается вкусный продукт сливочное ...

3. Этот кисломолочный продукт любят взрослые и дети, он бывает густой и питьевой, а ещё с разными фруктами.

4. Кисломолочный продукт, получаемый из сливок.
5. Их собирают с молока, они такие вкусные жирные, можно добавлять в чай и в кофе.
6. Его делают из творога путем плавления и молока с использованием свертывающих ферментов.
7. Оно самое главное при изготовлении кисломолочных и других молочных продуктов.
8. Питьевой кисло молочный продукт из молока, сквашивают молоко специальными для него грибками