

Урок по дисциплине
«Естествознание» (Часть «Химия,
биология, экология»).



Наша пицца

Цели и задачи урока

- Обобщить полученные знания по темам «Органические и неорганические вещества в продуктах питания»;
- Сформировать умения по:
 - - методам оценки качества продуктов питания
 - - использованию полученных знаний и умений для решения практических и профессиональных задач с применением различных методов исследования.





История пищевых добавок



Актуализация знаний

- Что такое пища?
- Для чего человеку необходимо есть?
- Химические вещества, составляющие основу пищи?
- Что делает пищу привлекательной?
- Как сохранить пищу впрок?
- А как сохранить пищу впрок в больших масштабах
- Как сохранить скоропортящиеся продукты на долгий срок?

РАБОТА В ГРУППАХ

КООРДИНАТОР

РЕФЕРЕНТ

ИССЛЕДОВАТЕЛЬ

ЭКСПЕРИМЕНТАТОР

СПЕЦИАЛИСТ ПО ПИТАНИЮ

Работа в группах

- Провести анализ информации на этикетке:
- Состав;
- Калорийность;
- Условия и сроки хранения;
- Дата изготовления;
- Рекомендации по применению;
- Противопоказания;
- Наличие консервантов и пищевых добавок.

- Пицца с точки зрения химика (химический состав пицци).
- Пицца с точки зрения биолога (чем опасны или полезны эти компоненты пицци).

Исследуемые продукты

Группа №1:

Напиток сильногазированный безалкогольный «Кока-Кола»



Группа №2:

Чипсы из натурального картофеля



Группа №3

Иогурт «Эрман»



Группа №4

Творог «Дмитровский»



Обсуждение и анализ результатов

- Заполнение рабочих листов;
- Отчет групп
- Рекомендации экспертов по питанию



Форма отчета

- Заполнить паспорта продукта
- Сделать выводы
- Рекомендации экспертов по применению продукта



Рефлексия

- **Ответить на вопросы:**
- Как я буду использовать полученные знания в жизни?
- Я сегодня узнал, что ...
- Мне было интересно ...
- Я был неприятно удивлен тем, что ...
- Мне хочется узнать больше
- Теперь я знаю, что ...



Домашнее задание

1. Разработать свод правил российского потребителя (чего бояться и что надо знать, отправляясь за продуктами) в любой форме: в стихах, в рисунках, презентациях, докладах и т.д.
2. Проанализировать качество продуктов, употребляемых семьей.



