

## **Тема: Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.**

**Цель :** Формирование знаний о пищевой промышленности, ее составляющих, основных сведениях о пищевых продуктах .

**Задачи :** Сформировать знания о пищевой промышленности, ее составляющих, основных сведениях о пищевых продуктах .

Развивать мышление, расширять кругозор.

Воспитывать прилежное отношение к учебе .

**Планируемые результаты :**

Метапредметные УУД:

Познавательные: формулировать умения сопоставлять, анализировать, сравнивать, ставить и формулировать проблему самостоятельно создавать алгоритм деятельности;

Регулятивные: формировать умения постановки цели, моделировать ситуации, планировать свою деятельность, проводить рефлексию, оценивать свою работу и одноклассников;

Коммуникативные: развивать навыки построения диалога/монолога, организовать ученическое сотрудничество.

Личностные УУД: формулировать мотивацию и самомотивацию изучения темы; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; сформулировать основы гражданской идентичности.

Предметные:

— разъяснять содержание понятий и адекватно пользоваться этими понятиями;

— соблюдать безопасные приемы труда, санитарии и гигиены; нормы и правила культуры труда

**Тип занятия:** комбинированный .

**Оборудование :** ММУ, презентация , иллюстрации .

### **Ход занятия.**

#### **1.Оргмомент.**

#### **2.Актуализация знаний .**

#### **3.Мотивация. Целеполагание .**

Обсуждение проблемы: Человек использует в пищу разнообразные пищевые продукты, которые необходимы ему для роста, движения, здоровья. Назовите пищевые продукты, которые вы знаете, и объясните важность знаний о соотношении пищевых продуктов в ежедневном рационе питания.

Затем педагог предлагает сделать вывод, о чем же на занятии будет идти речь (какова тема предстоящего занятия).

#### **4.Формирование новых знаний .**

**Пищевая промышленность** – совокупность отраслей промышленности, предприятия на которых производят главным образом пищевые продукты.

(**Пищевая промышленность**- совокупность производств пищевых продуктов в готовом виде или в виде полуфабрикатов, а также табачных изделий, мыла и моющих средств, парфюмерно-косметической продукции )

Почти в каждом населенном пункте есть предприятия этой отрасли.

Пищевая промышленность связана с сельским хозяйством, которое поставляет сырьё для производства продуктов.

По характеру используемого сырья отрасли, входящие в состав пищевой промышленности, подразделяются на две группы :

**I группа- входят отрасли, использующие необработанное сырье:** крупяная; маслодельная; сахарная; чайная; консервная; рыбная.

**II группа- входят такие отрасли, использующие сырье, прошедшее переработку, как:** чаеразвесочная; кондитерская; хлебопекарная; макаронная .

## Профессия – технолог пищевой промышленности .

**Технолог пищевой промышленности**- специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции. Он следит за приготовлением продуктов, контролирует соблюдение последовательности операций и строгое следование рецептуре.

### **Пищевые продукты.**

Для того, чтобы в организм человека поступали все необходимые для жизни вещества, необходимо чтобы его **рацион был разнообразен.**

Среди пищевых продуктов выделяются основные **группы:**

- овощи и плоды;
- зерновые продукты;
- молоко и молочные продукты;
- мясо и мясопродукты;
- рыба и рыбные продукты;
- яйца и яичные продукты;
- кондитерские изделия;
- пищевые жиры;
- безалкогольные напитки;
- вкусовые вещества.

## **Физминутка**

### **Пищевая пирамида.**

Наше здоровье зависит от того, что мы едим.

### Профессия – диетолог.

**Диетолог** разрабатывает правильное и здоровое питание. Диетологи создали пирамиду здорового питания.

**Пирамида иллюстрирует полезное соотношение пищевых продуктов в ежедневном рационе.**

Она состоит из четырёх ступеней.

**1 ступень . Продукты из цельного зерна, крупы, макаронные изделия.** Поставщики правильных углеводов и клетчатки.

**2 ступень . Фрукты и овощи.** Овощей должно быть в два раза больше, чем фруктов. Овощи повышают усвояемость белков и углеводов.

**3 ступень . Продукты, содержащие животный белок (мясо, рыба, яйца) и растительный белок (бобовые, орехи, семечки).** Для правильного питания нужно выбирать продукты с меньшим содержанием жира и молочные продукты.

**4 ступень . Жиры, масла и сладости.** Жир и сахар необходимы для организма человека, но он их получает в достаточном количестве из продуктов предыдущих ступеней пирамиды. Поэтому нужно соблюдать меру!!!

### **5.Закрепление новых знаний**

#### Вопросы

- 1.Почему различные пищевые продукты нужно употреблять в пищу в разном количестве?
2. Почему так важно соблюдать меру при употреблении в пищу сахара и кондитерских изделий?
3. Для чего диетологи придумали пирамиду питания?

### **6.Рефлексия.**

### **7.Подведение итогов.**

### **8.Домашнее задание:**

- Узнай, какие отрасли пищевой промышленности есть у нас в Белгородской области? (Интернет, справочники и т.д.).