Урок по теме: Продукты, насыщенные жирами.

Задачи:

1. Познакомить детей с продуктами, насыщенными жирами (копчёное мясо, колбасы, сосиски, бройлерные куры) и их значением в питании человека.
2. Учить работать с текстом индивидуально и в группах;
3. Воспитывать культуру общения, учить излагать свою точку зрения.

Оборудование: набор карточек с текстами, фотографии.

Ход урока:

1. Организационный момент.
2. Актуализация опорных знаний.

Любите ли вы колбасу? Почему?

Что вы знаете о том, как делают колбасу?

Как вы думаете, полезна она или вредна для организма человека?

Можно ли есть колбасу каждый день?

Кто изобрел колбасу?

Из чего делают колбасу?

Полезна ли колбаса домашним животным?

3.Основная часть. Работа в группах.

Стратегия «зигзаг». Детям раздаются карточки 1-4.

1. Шаг зигзага: прочитайте, о чем говорится в карточке
2. Шаг зигзага: те дети, у которых карточка под номером 1, объединяются в группу под номером 1.дети у которых карточка под номером 2, объединяются в группу под номером 2 и т.д. еще раз прочитайте тексты карточек и сообща составьте план рассказа или схему, картинный план.
3. Шаг зигзага «Передвижение». Дети возвращаются в первоначальные группы, и происходит взаимообучение, каждый рассказывает содержание своего материала по рисункам, схемам, планам
4. Шаг зигзага. «Парад знаний». На доске располагаются рисунки от каждой группы, в логической последовательности. Учитель спрашивает: «Чей это рисунок? Какой группы?» к доске выходит ученик и рассказывает о своей карточке, если он что-то упустил, одногрупники дополняют его с места.
5. Шаг зигзага. Рефлексия. На какие вопросы мы нашли ответы? Какие вопросы остались без ответа? Куда мы можем обратиться в поисках ответа на наши вопросы?

4.Заключительная.

 -Что нового вы узнали о колбасных изделиях?

 -Какое место в нашем питании могут занимать колбаса и сосиски?

1 карточка.

Колбаса на Руси известна аж с XII века, она упоминается в новгородской берестяной грамоте, где колбаса фигурирует в списке посланных продуктов. В России мастерские по производству колбас широко распространились в XVII веке, самой лучшей считалась «Углицкая колбаса», которую делали в городе Углич.

Древние греки обрадовались изобретению колбасы еще больше – ведь у них не было холодильников, и долго сохранить мясо съедобным было очень сложно. Они стали набивать промытые свиные кишки и желудки мясом и в таком виде варить, жарить, коптить….

Древние римляне уже ели десятки сортов колбас. В России тоже издавна полюбили колбасу. В энциклопедии домашнего быта «Домострой», составленной около пятисот лет назад, говорилось, как делать колбасу. В начале 1917 года в России было 2,5 тыс. колбасных мастерских!

2 карточка

В любимом всеми мультфильме «Трое из Простоквашино» Кот Матроскин посоветовал класть бутерброд колбасой на язык – так вкуснее! Кто спорит!

Хотя этот продукт вреден нашим хвостатым любимцам (из-за содержания в нем специй), колбасный запах прямо-таки сводит с ума кошек и собак, заставляя их стоять на задних лапках, тереться об ноги…

А люди и подавно не стали бы изобретать изготавливать сотни сортов, если бы не любили закусить колбаской, которая не только вкусна, но и сытна. Да и удобна: именно ее обычно берут с собой в дорогу, когда в пути – ни кухни, ни плиты, с ней делают бутерброды на скорую руку и «быстрые» супы.

3 карточка

Берут обычно говядину, свинину, баранину, курятину, конину; добавляют молоко, яйца, сахар, соль, специи, пряности, шпик. Подсоленное мясо перемалывают в фарш, перемешивают с остальными добавками и заполняют трубочки – искусственную оболочку или из натуральных кишок. Колбаски перевязывают бечевками и подвешивают на некоторое время, чтобы фарш плотно осел, «смялся».

Когда колбаса «отвисится», её надо приготовить – ведь фарш в ней ещё сырой. Процесс приготовления колбасы, сосисок и сарделек называют термической обработкой. Параметры термообработки(температура, влажность воздуха, плотность дыма, продолжительность процесса) для каждого вида изделий своя. Коптят колбасы и деликатесы при различных режимах. Копчение производится в термокамере. Затем коптят или варят, или варят и коптят, или наоборот, коптят, а потом варят. Сколько способов, столько и сортов! Кроме колбас фаршированных, вареных, кровяных, сырокопченых, варено-копченых, полукопченых, жареных, сыровяленых, ливерных и даже рыбных, к колбасным изделиям относятся сосиски, сардельки, мясные хлебы, зельцы, паштеты, студни, различные копчености.

4 карточка

Постоянными добавками к колбасе являются различные консерванты (Е…..), фосфаты, крахмал, соя. Консерванты вызывают различные заболевания вплоть до раковых опухолей. Наличие крахмала в колбасе можно определить, свернув тонкий кусочек рулетиком – если порвется, значит, крахмал присутствует. Колбасные изделия (в том числе и сосиски) можно есть один раз в неделю (с минимальным риском для здоровья). А копченую колбасу один раз в пол - года (т.к. в ней содержится очень много консервантов для продления срока годности).