

Урок качества

"Определение качества чая"



Провела: Акаева З.Ч.

Махачкала 2022г.

Тип урока:

Усвоение новых знаний

Цель урока:

Изучить отличительные признаки разных видов, типов чая; научиться отличать качественный продукт от некачественного; сформировать у учащихся ответственное отношение к качеству собственной жизни и социального окружения.

Задачи урока:

научить самостоятельно оценивать, наблюдать явления; научить использовать полученные знания в практической деятельности;

научить учащихся самостоятельно мыслить, находить и решать проблемы

развивать умение выделять главное, обобщать, классифицировать;

Материальное обеспечение.

Образцы чая. Белая бумага. Одноразовые стаканчики. Чайник с горячей водой.

Ход урока

I. Организационный момент.

II. Сообщение темы и целей урока

Учитель: Добрый день, ребята. У нас сегодня не совсем обычный урок. Мы будем принимать участие во Всероссийском проекте “Уроки качества”. **Слайд 1**

Прежде чем мы начнем, давайте вспомним правила групповой работы, которым мы будем следовать в течение нашего урока.

Правила можно продемонстрировать в презентации Слайд 2 или оформить в виде карточек и разместить их на доске/флипчарте) ([Правила работы на уроке](#))

- Больше дела, меньше слов!
- Научился сам, помоги другому!
- Уважаем мнение каждого!
 - **Учитель:** мы сегодня с вами будем работать в группах и в течение урока заполним [чек-лист к уроку](#), который поможет запомнить информацию и покажет насколько мы продвинулись.

Учитель: Ребята, чтобы узнать, о чем будет наш урок, давайте разгадаем кроссворд.

Варианты работы на данном этапе:

- дети отгадывают кроссворд в группах или парах (необходимо распечатать [кроссворд](#) с картинками-загадками)

- *дети совместно отгадывают кроссворд, который демонстрируется на экране в презентации Слайд 3*

Учитель: Какое слово у вас получилось? Почему все эти понятия объединены, одним словом, “качество”? *(ответы детей)*

Знакомство с новым материалом

Учитель: Чтобы узнать правы вы или нет, я предлагаю внимательно посмотреть видеоролик.

Просмотр [ВИДЕОРОЛИКА](#)

Учитель: Качественный товар перед тем, как попасть к нам в дом прodelьвает большой путь: сначала его изготавливают производители с соблюдением всех норм безопасности, затем производитель отправляет его в магазины. И вот здесь уже вступают в работу сотрудники Роскачества. Они покупают разные товары и направляют в лаборатории, где товары исследуют по многим критериям. По итогам исследований лучшие товары получают Знак Качества и заносятся в реестр на сайте Роскачества. Каждый из нас может там найти качественные товары и, соответственно, проверенных производителей, которым

Учитель: Ребята, теперь ваши экспертные группы проведут проверку товаров на качество (в парах). можно доверять. Слайд 5

Сегодня мы с вами поговорим о чае и научимся определять качественный чай.

Родина чая Китай. В Китае чай имеет сотни названий в зависимости от того района, где он произрастает. Но самое употребительное наименование это «ча», что значит «молодой листочек». Китайцы не только подарили название чая и научили человечество употреблять чайный напиток, но и открыли само чайное растение – чайный куст. Произошло это 4700 лет тому назад. Первоначально чай в Китае применялся от различных болезней. Древние Китайцы чай называли «огнем жизни», который укрепляет дух и тело.

Виды чая:

По способу обработки чай подразделяют: байховый, кирпичный, пакетированный, ароматизированный, экстрагированный.

По цвету:

зеленый, черный, желтый, красный, белый.

В мире производится более 1500 сортов черного чая. По вкусу черный чай сочетается со сладким и его можно пить с молоком. Черный байховый чай по виду и размером чаинок вырабатывают 3-х видов.

КРУПНОЛИСТОВОЙ получают из молодых свежих листьев и почек чайного куста, настой самый вкусный и ароматный (показать, заварить, рассказать технологию приготовления).

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ.

МЕЛКИЙ. Получают из нижних листьев чайного куста, настой имеет более слабый аромат.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ.

По качеству черный и зеленый чай делят на сорта: «Букет», в/с, 1/с, 2/с,3/с. При определении качества основное значение имеет органолептическая оценка. Качество определяют дегустаторы. Для оценки внешнего вида на чистый лист бумаги насыпают образцы и визуально определяют группу чая (листовой, мелкий), степень скрученности чайнок, однородность окраски, присутствие стеблей и чайной пыли. Чай хранится в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, вдали от остропахнущих продуктов, при температуре 15-20 и относительной влажности воздуха не более 70%.

Гарантированный срок хранения 12 месяцев со дня упаковки. В банках стеклянных, фаянсовых чай хранится более длительное время. Главное, чтобы в них не проникал воздух.

III. Экспериментальная часть урока

Работа в группах/парах

1. Осмотрите и опишите в рабочей тетради внешний вид пачки, коробки представленного образца чая. Установите соответствие маркировки на этикетке требованиям ГОСТ.
2. Проведите оценку качества чая. Определите внешний вид (уборку), настой, вкус, аромат чая, цвет разваренного листа.
3. Результаты оценки качества чая оформите в виде таблицы.

IV. Закрепление изученного материала

Обсуждение результатов, опрос обучающихся по пройденной теме.

V. Подведение итога урока

Что мы узнали нового, что вам понравилось?

VI. Рефлексия

