

# Открытый урок качества

## Тема: «Определение качества чая»



Провела: учитель нач.кл  
Абдуллаева Н.Г



**Анализ**  
чая проводят через 1 – 1,5 мин после слива настоя в чашку. В настое чая определяют его характеристику и вкус, а в чае, оставшемся после сливания в чайнике, - аромат и цвет разваренного листа.

**Настой.** При характеристике настоя обращают внимание на его

прозрачность, интенсивность цвета и оттенок. Настой чая должен быть чистым, в низших сортах допускается мутноватость. Чем интенсивнее окрашен настой, тем выше оценивается чай.

Оценку настоя черного байхового чая производят в зависимости

#### **IV. Закрепление изученного материала**

Обсуждение результатов, опрос обучающихся по пройденной теме.

#### **V. Подведение итога урока**

Что мы узнали нового, что вам понравилось.

#### **VI. Рефлексия**



### III. Экспериментальная часть урока

Задания.

1. Ознакомьтесь с пояснением к работе
2. Осмотрите и опишите на листках внешний вид пачки, коробки представленного образца чая. Установите соответствие маркировки на этикетке требованиям ГОСТ.
3. Проведите органолептическую оценку качества чая. Определите внешний вид (уборку), настой, вкус, аромат чая, цвет разваренного листа.
4. Результаты органолептической оценки качества чая оформите в виде таблицы.

Пояснение к работе

Органолептическая оценка качества чая (дегустация чая). Для выполнения работы используйте вышеприведенные стандарты.



Приготовление настоя чая. Настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа определяют после заваривания чая. Для этого взвешивают навеску чая 3 г из навески 100 г и высыпают в специальный фарфоровый чайник, заливают крутым кипятком, не доливая чайник на 4-6 мм, закрывают крышкой и настой выдерживают в течение 7 мин для кирпичного и 5 мин – для остальных видов чая. При меньшей продолжительности заваривания

экстрактивные вещества переходят в настой в меньшем количестве, а при большей продолжительности вместо приятного аромата и вкуса чая могут возникнуть запах и вкус древесины.



Дети рассказали интересные факты о чае

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. Чай получают из молодых побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого растения. Флешы – 2,3 верхних нежных листочка и почка (типса).

В России и Грузии на основе китайского чая получены селекционные сорта чая:

Краснодарский, Грузинский 1с,2с(название по месту производства), экспортируют чай из Индии, Цейлона, Вьетнама, Китая.

### **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, его классификация не уступает по сложности классификации вин. По вкусу черный чай сочетается со сладким и его можно пить с молоком. Черный байховый чай по виду и размерам 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.**

Чай хранится в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, вдали от остропахнувших продуктов, при температуре 15-20 и относительной влажности воздуха не более 70%. Чай

гигроскопичен, легко поглощает посторонние запахи и теряет собственный аромат. Гарантированный срок хранения 12 месяцев со дня упаковки. В банках стеклянных, фаянсовых чай хранится более длительное время. Главное, чтобы в них не проникал воздух.



Проблемы качества обсуждались представителями разных наук с древних времен. А понятию качества в известном нам сегодня смысле более 100 лет. Его стали активно использовать в 1919 году. Мы с вами живем в мире, где каждый день приходится делать выбор. Например: какое купить молоко или йогурт, какой корм купить нашему любимому питомцу. Ведь хочется, чтобы купленный товар полностью соответствовал нашим ожиданиям.

Но не все товары бывают одинаково нужными и полезными. Шаг за шагом мы учимся разбираться и поступать правильно. Покупать то, что полезно для нашего здоровья и здоровья наших близких. Это касается не только продуктов питания, а вообще любых предметов которыми нас окружают и которыми мы пользуемся. Но, конечно, человеку, даже взрослому, а тем более ребенку ориентироваться в каждой категории товаров просто невозможно. Поэтому сегодня покупателю нужна помощь в принятии решения о покупке. И она существует — **это российский Знак Качества.**

В нашей стране Роскачество исследует товары на полках российских магазинов. За пять лет существования организации с 2015 года было проверено более 6000 товаров, а лучшие получили возможность с гордостью наносить на свою продукцию Знак Качества. Получить Знак Качества почетно, но непросто — продукт должен пройти испытания. Эксперты Роскачества делают закупки в розничных магазинах по всей стране. Образцы отправляют в лаборатории. Отчеты публикуют в средствах массовой информации и на сайте Роскачества.



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

## Тема урока качества: «Определение качества чая»

**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; развивать познавательный интерес к предмету и творческие способности в процессе самостоятельной работы;

**Материальное обеспечение.**

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



**Ход урока**

**I. Организационный момент.**

**II. Сообщение темы и целей урока**

**Эпиграф нашего урока:**

*«Если отец болезни не всегда известен, то всегда мать её – теща»*

Гиппократ

Основные проблемы, с которыми сталкивается современный человек – это качество продуктов питания и их безопасность.

А кто может объяснить, что означает слово «качество»?

Включаем ролик.

Какова основная мысль ролика?

Учитель дает разъяснения к ролику, предоставляет возможность высказаться 1–2 ученикам.

Обобщает сказанное.

