

## **Тема: « Жизнь без пищи не возможна»**

**Тип занятия :** КВН

### **Цели:**

*Дидактические:*

- повторить закрепить и углубить знания студентов, полученные ими в курсе товароведения.

*Воспитательные:*

- повысить мотивацию студентов на уроке за счёт игровой формы;
- добиться сознательного усвоения материала;
- научить студентов работать в группах, работая в группах, учатся отстаивать свою точку зрения;
- способствовать формированию чувства коллективизма и здорового соперничества;
- распределять задания между участниками группы в соответствии со способностями каждого;
- работать над повышением грамотности устной речи;

*Образовательные:*

- Развивать у студентов умение выделять главное, существенное, обобщать имеющиеся факты, логически излагать мысли;
- Расширять связи с другими предметами.

**Средства обучения:** мультимедийный проектор, компьютер , экран, карточки жюри, карточки для жеребьёвки, плакаты-кроссворды, карточки с заданием для конкурса « Разминка», натуральные образцы пищевых продуктов , музыкальное сопровождение.

### **Ход урока**

#### **I. Орг. момент**

#### **II. Состязания команд**

1. «Приветствие»
2. «Презентация профессии»
3. «Разминка»
4. «Знатоки»
5. «Ты мне я тебе»
6. «Блиц турнир»
7. «Конкурс капитанов»
8. «Хороша сказка, но по последняя»
9. «Шуточный конкурсы для болельщиков»

#### **III. Подведение итогов.**

**«К еде не будь высокомерен,  
Обдумай, что поесть намерен.  
Не увлекайся, не передай,  
но должное внимание  
Еде всегда отдай.»**

## **Урок- КВН**

*Тема урока : « Жизнь без пищи не возможна»*

### **Цели :**

*Дидактические:*

- повторить закрепить и углубить знания студентов, полученные ими в курсе товароведения.

*Воспитательные:*

- повысить мотивацию студентов на уроке за счёт игровой формы;
- добиться сознательного усвоения материала;
- научить студентов работать в группах, работая в группах, учатся отстаивать свою точку зрения;
- способствовать формированию чувства коллективизма и здорового соперничества;
- распределять задания между участниками группы в соответствии со способностями каждого;
- работать над повышением грамотности устной речи;

*Образовательные:*

- Развивать у студентов умение выделять главное, существенное, обобщать имеющиеся факты, логически излагать мысли;
- Расширять связи с другими предметами.

### **Требования к знаниям и умениям студентов.**

*Студенты должны иметь представление о следующих понятиях:*

- Химический состав пищевых товаров
- Классификация пищевых товаров
- Основные товароведные характеристики

*Студенты должны иметь уметь:*

- Определять вид продукции
- Кодировать информацию
- Классифицировать товары по товароведным характеристикам

### **Материальное оснащение КВН.**

Столы для жюри

Доска для записи результатов

Карточки для жеребьёвки  
Плакаты-кросворды  
Компьютер  
Мультимедийный проектор  
экран  
Карточки с заданием для конкурса «Разминка»  
Натуральные образцы пищевых продуктов

### **Подготовительный этап.**

За месяц до КВН от каждой группы составляется команда, состоящая из 5 студентов (капитан и 4 участника).

### **Домашнее задание:**

*Для команды:*

придумать название команды, её эмблему, приготовить приветствие, подготовить сказку по пищевой тематике (можно задействовать свою группу поддержки).

*Для группы поддержки:*

подготовить атрибуты для активной поддержки своей команды. Все задания, выдаваемые командам, заранее готовятся на отдельных карточках с правильными ответами для жюри и максимальным количеством баллов за каждый конкурс, готовятся необходимые таблицы для занесения результатов.

### **Вступление:**

Ведущая:

Дорогие друзья! Мы приветствуем Вас на КВН для студентов II курса по дисциплине «Товароведение пищевых товаров». Конкурс состоит из восьми этапов. Это – традиционный этап «Приветствие», «Презентация профессии», «Разминка», «Знатоки», «Ты мне , я тебе», «Блиц - турнир», «Конкурс капитанов», «Хороша сказка, да последняя».

В конкурсе принимают участие команды из группы ТО 2/2 . Для того, чтобы определить последовательность выступления команд, проведём жеребьёвку.

Прошу капитанов команд подняться для участия в жеребьёвке. Уже ни для кого не секрет, что соревноваться в знаниях из области товароведения пищевых товаров будут 2 команды:

- Команда «Пепси»
- Команда «Челентано»

Поприветствуем их друзья.

- Ну, а оценивать выступление команд будет наше многоуважаемое жюри, которое я представлю, пока наши команды готовятся к первому конкурсу.

Ни пуха, ни пера! (представление жюри)

Председатель жюри .....

Члены жюри:.....

Уважаемое жюри, перед Вами лежат карточки, на которых указаны названия команд. При оценивании выступлений Вам необходимо поднять карточку понравившейся команды. Я вижу наши команды готовы.

### **И так мы начинаем!**

Представляем участников конкурса

#### **Конкурс №1 Приветствие**

Ведущий приглашает команды.

*В конкурсе участвуют команды в полном составе.*

*Команды представляют своё название и эмблему.*

***Конкурс оценивается максимально в 3 балла***

***Выставление оценок за 1-ый конкурс.***

#### **Конкурс №2 «Презентация профессии»**

*Командам было предложено домашнее задание: создать презентацию профессии*

*Оценивается оригинальность презентации с максимальной оценкой 3 балла*

***Выставление оценок за 2-ый конкурс.***

#### **Конкурс №3 Разминка**

*Студентам предложены карточки с названиями химических элементов (по 5 наименований), и они должны дать характеристику и привести примеры содержания элементов в пищевых продуктах*

- Алкалоиды
- Минеральные вещества
- Ферменты
- Фитонциды
- Углеводы
- Жиры

- Белки
- Витамины
- Гликозиды
- Дубильные вещества

**Оценивается быстрота и правильность ответа максимальный балл оценки 5 баллов**

### **Ответы**

**1.Алколоиды** – воздействуют на центральную нервную систему, снимают усталость, расширяют сосуды, некоторые являются ядовитыми (алкогольные напитки, кофе, чай, табак и паперазин)

**2. Минеральные вещества (зольные).** Подразделяются на три группы:

- макроэлементы (натрий, калий, фосфор, железо, сера)
- микроэлементы (медь, йод, цинк)
- ультра элементы (ртуть, свинец)

Все минеральные вещества необходимы человеку и практически полностью обеспечиваются поглощением пищи, исключение – соль.

**3. Ферменты** – ускорители различных процессов, то есть являются биологическими катализаторами (переваривание пищи под их воздействием), используют при производстве хлеба, сыра, чая.

**4. Фитонциды** – обладают губительным воздействием на бактерии, микроорганизмы. Применяются в народной медицине (лук, чеснок, цитрусовые, редька).

**5. Углеводы** – используются организмом как высоко эффективные вещества. Норма потребления в сутки 400-450 гр., в том числе сахара – 50-100 гр.

**Все углеводы делятся на 4 группы:**

- моносахариды (простые сахара – глюкоза, фруктоза),
- дисахариды- (сложные сахара- (сахар), лактоза (молоко), мальтоза (пиво)),
- полисахариды (несахароподобные – крахмал (содержится в зерне, крупе, хлебе и картофеле),
- пектиновые вещества (образуют желе и содержатся в кислых плодах (клюква, смородина, слива, абрикос), данные вещества обладают противораковым эффектом и выводят ядовитые вещества из организма).

**6. Жиры** – содержат 4 жирорастворимых витамина (А, Д, Е, К). При недостатке жира замедляется рост, сокращается продолжительность жизни, влияет на эластичность кожи и теплообмен. Норма – 80-100 гр.

**7. Белки** – являются основой жизни, входят в состав всех тканей. Норма потребления в сутки – 80-100 гр.

**Белки бывают 2 видов:**

- **полноценные** (если в состав входят 8 незаменимых аминокислот: мясо, рыба, яйца, хлеб, картофель)

- **неполноценные** (если не хватает хотя бы только одной аминокислоты (кукуруза, пшено).

**8. Витамины** – повышают защитные функции организма к инфекционным заболеваниям. При их недостатке развивается авитаминоз, при избытке – гипervитаминоз. Витамины бывают 2 видов: водорастворимые (растительные) и жирорастворимые (животные).

**9. Гликозиды** – обладают горьким вкусом, некоторые в большом количестве являются смертельными (хрен, редька, горчица)

**10. Дубильные вещества** – придает продуктам терпкий вяжущий вкус, на воздухе темнеет. Обладает бактерицидными свойствами, хорошо удаляет жажду (яблоко, хурма, черемуха, черноплодная рябина, зеленый чай).

***Выставление оценок за 3-ой конкурс.***

#### **Конкурс № 4 «Знатоки»**

*Для выполнения задания командам необходимо определить соответствующую товароведную группу в правой части таблицы. Капитанам предоставляется возможность определить право первого ответа при помощи жеребьевки*

<i>Наименование овощей и фруктов</i>	<i>Товароведная группа</i>
1.Свекла	
2. Апельсин	
3. Капуста	
4. Абрикос	
5.Картофель	
6.Редис	
7. Грецкий орех	
8. Томат	
9.Малина	
10. Клубника	
11.Чеснок	
12.Банан	
13.Арбуз	
14.Смородина	
15.Шпинат	
16.Яблоко	
17.Топинамбур	
18.Слива	
19.Груша	
20. Артишок	

**Ответ на задание:**

Оценивается быстрота и правильность ответа. Максимальная оценка 5 баллов.

**Конкурс 5 «Ты мне , я тебе».**

Капитаны команд задают соперникам по два вопроса заранее подготовленные командами .

Оценивается правильность ответа. Максимальная оценка за этот конкурс 3 балла.



### **Конкурс 6 «Блиц турнир»**

*Ведущий задаёт вопросы, отвечает та команда которая 1-ая подняла руки. За каждый правильный ответ команде добавляется по 1 баллу.*

Вопросы для команд

**1. Продуктом переработки, какого злака является пшено?**

- а) пшеница
- б) ячмень
- в) просо

**2. Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?**

- а) перец сладкий
- б) баклажаны
- в) томаты

**3. К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек» ?**

- а) закусочные
- б) натуральные
- в) обеденные
- г) повидло

**4. Чем отличаются пироженные от тортов**

- а) калорийностью
- б) консистенцией
- в) вкусовыми свойствами
- г) размерами

**5. При окислении одного грамма белка выделяется:**

- а) 9.3. ккал.
- б) 4 ккал
- в) 4.1 ккал
- г) 6.9

**6. Учебная и научная дисциплина изучающая природу и полезные свойства товаров, удовлетворяющих определенную потребность человека.**

- а) Коммерческая деятельность
- б) Организация и технология торговли
- в) Кулинария
- г) Товароведение

**7. Мясо подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц тканей не выше  $-8^{\circ}\text{C}$ , имеющие плотную консистенцию, без запаха.**

- а) замороженное
- б) подмороженное
- в) охлажденное
- г) остывшее

**8. Укажите, какой дисахарид самый сладкий?**

- а) сахароза
- б) лактоза
- в) мальтоза
- г) другое

**9. Определите правильно ли подобрано товарное соседство пищевых продуктов?**

- а) мука-кофе в зернах
- б) сахар-крахмал
- в) сливочное масло-полукопченая колбаса
- г) другое

**10. Наиболее жирная часть молока?**

- а) Сливки
- б) Сметана
- в) Кефир
- г) Кумыс

**11. Ценный пищевой продукт практически весь состоит из сахарозы?**

- а) Фруктоза
- б) Карамель
- в) Сахар
- г) Галактоза

**12. Почки цветов каперсника?**

- а) Оливки
- б) Кардамон
- в) Каперсы

г) Гвоздика

**13. Сметанообразная мелкодисперсная эмульсия?**

- а) Сметана
- б) Сливки
- в) Майонез
- г) Горчица

**14. Баклажаны, физалис относятся к виду?**

- а) Томатные
- б) Кабачковые
- в) Зерновые
- г) Капустные

**15. Вырабатывается из пастеризованного молока с применением закваски из кефирных грибов?**

- а) Кефир
- б) Ряженка
- в) Варенец
- г) Простокваша

**16. Какое масло-концентрат молочного жира, полученный из сливок?**

- а) Растительное
- б) Сливочное
- в) Оливковое
- г) Арахисовое

**17. Внутренние органы, головы, ноги, хвосты и другие органы животных?**

- а) Мясопродукты
- б) Мясной фарш
- в) Субпродукты
- г) Мясокопчености

**18. Простые сахара, состоящие из одной молекулы углевода?**

- а) Моносахариды
- б) Полисахариды
- в) Дисахариды

г) другое

**19. Кексы, ромовая баба, рулеты это?**

- а) Торты
- б) Пирожные
- в) Восточные сладости
- г) Мучные кондитерские изделия

**20. Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков?**

- а) Мука
- б) Помол
- в) Клейковина
- г) Другое

**21. Изготавливают из протёртого плодово-ягодного пюре?**

- а) Джем
- б) Варенье
- в) Повидло
- г) Другое

**22. Обработанные плоды вечнозеленого кофейного дерева в виде порошка коричневого цвета с добавлениями или без?**

- а) Молотый кофе
- б) Глясе
- в) Арабское кофе
- г) Другое

**Правильные ответы:**

1.в	11.в	21.в
2.а	12.в	22.а
3.б	13.в	
4.г	14.а	
5.б	15.а	
6.г	16.б	
7.а	17.в	
8.а	18.а	
9.б	19.г	
10.а	20.а	

***Выставление оценок за конкурс.***

***Выставление оценок за 5-ый конкурс.***

**Конкурс № 7 «Конкурс капитанов»**

*Приглашаются капитаны команд, которым необходимо определить качество товаров органолептическим методом*

*Конкурс оценивается в 3 балла*

***Выставление оценок за 7-ой конкурс.***

**Конкурс №8 «Хороша сказка, но последняя»**

*Командам было предложено в домашнем задании подготовить постановку сказки .*

*А теперь давайте немного отдохнем после столь трудного конкурса и посмотрим сказку.*

*Оценивается оригинальность постановки, музыкальность, костюмы.*

*Максимальный балл оценки 3 балла.*

***Выставление оценок за 8-ой конкурс.***

*Пока счетная комиссия подсчитывает баллы предлагаю вам (зрителям) немного поиграть ( предложены три варианта игры, в зависимости от того сколько времени необходимо для жюри для подведения итогов конкурса и игры в целом ):*

***Конкурс « Молочные телята»***

*Приглашаются два зрителя, каждому дается стакан молока с трубочкой. Победителем будет считаться тот, кто первым выпьет молоко через трубочку*

***Конкурс « Апельсинчик мой»***

*Приглашаются команды по пять человек и встают в две шеренги напротив друг друга. Игроки в каждой команде, от первого до последнего, должны передать друг другу апельсин, при этом можно пользоваться только подбородком или плечом. Руками брать нельзя. Если апельсин падает, начинают сначала. Выигрывает команда, первая передавшая предмет от начала до конца.*

***Конкурс « Быстрый банан»***

*Приглашаются две пары, которым предлагается съесть банан, съесть одновременно с двух концов без помощи рук. Побеждает пара, быстрее других управившаяся с поставленной задачей.*

***В качестве призов для участников конкурса предлагаются следующие продукты:***

Зубной тренажер — ***жвачка***

Вещь, которая не всем по зубам — ***грецкий орех***.

Чтобы в жизни было сладко, получите ***шоколадку***

А ну-ка сделайте счастливое лицо — вы выиграли ***куриное яйцо***

Чтоб закусить в диковинку, дарим вам ***морковинку***

Хотели подарить вам тачку, но денег хватило только на ***жвачку***

С этой спутницей своей не придешь голодный из гостей (ложка).

Если мяса нет у вас, ***суп в пакетах*** в самый раз.

С чая лиха не бывает — так в народе говорят. Чай — здоровье, каждый знает. Пей хоть двести лет подряд (***пачка чая***).

Знать, конечно, я не знаю, Но в народе говорят, Что карельскую картошку Невареную едят! (***сырая картошка***)

Вот вам ***лимон***, чтоб в кошельке завелся миллион.

Обладателю мы подарим ***две конфеты***

Подруга детства — ***пустышка***

**Жюри подводит итоги КВН и награждает победителей и побеждённых.**

*В качестве награды победителям вручаются грамоты, проигравшей команде в качестве утешительного приза вручается чупа - чупс.*

**РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ**  
**РЕЗУЛЬТАТЫ КОНКУРСА РАЗМИНКА МОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ В ТАБЛИЦЕ:**  
**+ - ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ – НЕПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ**

<b>ВОПРОС №</b>		
<b>1</b>		
<b>2</b>		
<b>3</b>		
<b>4</b>		
<b>5</b>		
<b>Итого правильных ответов</b>		
<b>Итого не правильных ответов</b>		

--

**Таблица карточки (Конкурс Разминка)**

<b>ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА</b>
<b>1. Алкалоиды</b>	– воздействуют на центральную нервную систему, снимают усталость, расширяют сосуды, некоторые являются ядовитыми (алкогольные напитки, кофе, чай, табак и папаверин)
<b>2. Ферменты</b>	– ускорители различных процессов, то есть являются биологическими катализаторами (переваривание пищи под их воздействием), используют при производстве хлеба, сыра, чая.
<b>3. Углеводы</b>	– используются организмом как высокоэффективные вещества. Норма потребления в сутки 400-450 гр., в том числе сахара – 50-100 гр. Все углеводы делятся на 4 группы: <ul style="list-style-type: none"><li>- моносахариды (простые сахара – глюкоза, фруктоза),</li><li>- дисахариды- (сложные сахара- (сахар), лактоза (молоко), мальтоза (пиво)),</li><li>- полисахариды (несахароподобные – крахмал (содержится в зерне, крупе, хлебе и картофеле),</li><li>- пектиновые вещества (образуют желе и содержатся в кислых плодах (клюква, смородина, слива, абрикос), данные вещества обладают противораковым эффектом и выводят ядовитые вещества из организма).</li></ul>
<b>4. Белки</b>	– являются основой жизни, входят в состав всех тканей. Норма потребления в сутки – 80-100 гр. Белки бывают 2 видов: <ul style="list-style-type: none"><li>- полноценные (если в состав входят 8 незаменимых аминокислот: мясо, рыба, яйца, хлеб, картофель)</li><li>- неполноценные (если не хватает хотя бы только одной аминокислоты (кукуруза, пшено).</li></ul>
<b>5. Гликозиды</b>	– обладают горьким вкусом, некоторые в большом количестве являются смертельными (хрен, редька, горчица)



**Таблица карточки №1 ( Конкурс Разминка)**

<b>ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА</b>
<b>1. Минеральные вещества</b>	Минеральные вещества (зольные). Подразделяются на три группы: - макроэлементы (натрий, калий, фосфор, железо, сера) - микроэлементы (медь, йод, цинк) - ультра элементы (ртуть, свинец) Все минеральные вещества необходимы человеку и практически полностью обеспечиваются поглощением пищи, исключение – соль.
<b>2. Фитонциды</b>	– обладают губительным воздействием на бактерии, микроорганизмы. Применяются в народной медицине (лук, чеснок, цитрусовые, редька)
<b>3. Жиры</b>	– содержат 4 жирорастворимых витамина (А, Д, Е, К). При недостатке жира замедляется рост, сокращается продолжительность жизни, влияет на эластичность кожи и теплообмен. Норма – 80-100 гр.
<b>4. Витамины</b>	– повышают защитные функции организма к инфекционным заболеваниям. При их недостатке развивается авитаминоз, при избытке – гипервитаминоз. Витамины бывают 2 видов: водорастворимые (растительные) и жирорастворимые (животные).
<b>5. Дубильные вещества</b>	– придает продуктам терпкий вяжущий вкус, на воздухе темнеет. Обладает бактерицидными свойствами, хорошо удаляет жажду (яблоко, хурма, черемуха, черноплодная рябина, зеленый чай).

**Ответ на задание конкурса «Знатоки»:**

<i>Наименование овощей и фруктов</i>	<i>Товароведная группа</i>
1.Свекла	корнеплоды
2. Апельсин	субтропические
3. Капуста	капустные
4. Абрикос	косточковые
5.Картофель	клубнеплоды
6.Редис	корнеплоды
7. Грецкий орех	орехоплодные
8. Томат	томатные
9.Малина	ягода сложная
10. Клубника	ягода ложная
11.Чеснок	луковые
12.Банан	тропические
13.Арбуз	тыквенные
14.Смородина	ягоды настоящие
15.Шпинат	салатно-шпинатные
16.Яблоко	семечковые
17.Топинамбур	клубнеплоды
18.Слива	косточковые
19.Груша	семечковые
20. Артишок	десертные

Таблица карточки № 2 ( Конкурс №3 Разминка)

<b>ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА</b>
<i>1. Алкалоиды</i>	
<i>2. Ферменты</i>	
<i>3. Углеводы</i>	
<i>4. Белки</i>	

<b><i>5. Гликозиды</i></b>	
----------------------------	--

Таблица карточки №1 ( Конкурс №3 Разминка)

<b>ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА</b>
<b>1. Минеральные вещества</b>	
<b>2. Фитонциды</b>	
<b>3. Жиры</b>	
<b>4. Витамины</b>	

**5. Дубильные  
вещества**

**Сводная таблица результатов конкурса**

<b>Конкурсы</b>	<b>Пепси</b>	<b>Челентано</b>
<b>Приветствие</b>		
<b>Презентация профессии</b>		
<b>Разминка</b>		
<b>Знатоки</b>		

<b>Ты мне я тебе</b>		
<b>Блиц-турнир</b>		
<b>Конкурс капитанов</b>		
<b>Хороша сказка, но последняя</b>		
<b>ИТОГО: Общее кол-во баллов</b>		

<i>Наименование овощей и фруктов</i>	<i>Товароведная группа</i>
1.Свекла	корнеплоды
2. Апельсин	субтропические
3. Капуста	капустные
4. Абрикос	косточковые
5.Картофель	клубнеплоды
6.Редис	корнеплоды
7. Грецкий орех	орехоплодные
8. Томат	томатные
9.Малина	ягода сложная
10. Клубника	ягода ложная
11.Чеснок	луковые
12.Банан	тропические
13.Арбуз	тыквенные
14.Смородина	ягоды настоящие
15.Шпинат	салатно-шпинатные
16.Яблоко	семечковые
17.Топинамбур	клубнеплоды
18.Слива	косточковые
19.Груша	семечковые
20. Артишок	десертные