

Урок №

Тема: Основные полевые культуры. Продукты, которые получают из зерен овса, ячменя. Распознавание продуктов, полученных из зерна пшеницы, кукурузы, риса.

Задачи:

1. Способствовать усвоению знаний об основных полевых культурах и распознавании продуктов, полученных из зерен пшеницы, кукурузы, риса.
2. Развивать : внимание память, зрительные восприятия.
3. Воспитывать: интерес к работе, интерес к предмету.

Материалы и оборудования: учебник, презентация, сельскохозяйственный инвентарь, компьютер.

Тип урока: комбинированный

Словарная работа: полевые культуры.

Компетентности: формировать социально-трудовую компетентность.

Ход занятия:**I. Подготовительная часть:**

1. Орг. момент.
2. Психологическое настроение.

II. Основная часть:**1) Повторение изученного материала:**

- 1) Условия, необходимые для получения хорошего урожая зерновых.

2) Изучение нового материала:

- 1) Основные полевые культуры.

Курс растениеводства изучает лишь 70 — 90 видов полевых культур, которые имеют определенный набор сортов. Основные культуры человек взял в старом мире и лишь седьмая их часть походит из Нового мира. При колонизации Америки, а потом при массовом переселении европейцев туда были завезены основные зернофуражные, кормовые и технические культуры — все зерновые первой группы (пшеница, рожь, ячмень, овес), а также горох, рис, бобы, соя и другие. Из Америки, как известно, завезенная кукуруза (Колумбом в конце XV ст.), позднее — картофель, подсолнечник, хлопок, а также тыква, фасоль, арахис и др. Южная и Юго-Восточная Азия дала человечеству сою, рис. Африка — сорго, суданскую траву, рицина, кунжут, арбузы; Европа — сахарная свекла, клевер, злаковые травы, в частности Россия и Украина — тимофеевку, житняк. На территории стран СНГ, по данным М. Г. Вавилова и других ученых, найденные древние центры происхождения пшеницы, ржи, ячменя, овса, горчицы, конопля, клевера, люцерны (Средняя Азия), тимофеевки (северные районы Нечерноземья), В Донбассе и Донецкой области, особенно хорошо прижились подсолнечник, кукуруза, картофель. Однако высокие урожаи собирают преимущественно из за условий удовлетворительного увлажнения. Итак, влага есть основным фактором для получения высоких урожаев. Вместе с тем, имея большей частью плодородные земли, она при соответствующем обеспечении области растениеводства Способами механизации и удобрениями имеет все предпосылки в ближайшем будущем выйти на высокий мировой уровень, обеспечивать внутренние нужды и экспорт сельскохозяйственной продукции, особенно зерна, сахара, масла.

2) Продукты, которые получают из зерен овса, ячменя.

Продукты из зерна важные в питании человека как источника:

пищевых волокон (клетчатки);

крахмала;

витаминов группы В;

железа и других минеральных веществ.

В них низкое содержание жира (если не добавленный при приготовлении блюд и изделий).

Ограничение: практически отсутствуют для продуктов без добавления жира и сахара, не содержат витамина С

Зерновым продуктам принадлежит исключительно важная роль в питании человека.

Входят в эту группу продукты (хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макароны), чтобы понять их незаменимость. В ДНР наиболее важные злаки - пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, гречка, рис.

Центральная часть зерна злаков - состоит из крахмала. Зерно покрыто несколькими оболочками, которые содержат много незаменимых пищевых веществ - витаминов и минеральных веществ. Главный продукт зерна - мука. В процессе получения муки зерно размалывают и от него отделяется большая часть оболочки и зародыша зерна, которые образуют фракцию высевок.

Содержание пищевых веществ в муке зависит от количества, в ней отрубных частиц - компонентов оболочек зерна. Не вдаваясь в технологические подробности, отметим, что чем меньше высевок отделяется от муки, тем грубее полагает помол зерна, тем темнее по цвету мука. Такой помол называется мукой низших сортов. Чем меньше высевок остается в муке, тем она больше и называется мукой высших сортов (высшего и 1-го сортов). Так как в высевках больше содержится разных витаминов и минералов, чем во внутренней части зерна, то чем грубее помол муки, тем более в ней содержится витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон.

3) Распознавание продуктов, полученных из зерна пшеницы, кукурузы, риса.

Хлеб и хлебобулочные изделия

Без хлеба почти невозможно прожить и дня. Хлеб никогда не приедается имеет почти все необходимые для питания незаменимые пищевые вещества, за исключением витамина С. Это незаменимая пища для любого возраста, за исключением только грудных детей. В нашей стране взрослые люди потребляют 250-350 г хлеба на день.

Для производства муки используется зерно пшеницы и ржи. Замешанную с водой и дрожжами - тесто - разрыхляют пузырьки углекислого газа, который образуют дрожжи из углеводов. Белый хлеб выпекают из пшеничной муки. При добавлении к тесту ржаной муки получают черный хлеб. Хотя черный хлеб называют в быту ржаным, в нем только часть ржаной муки, а большую часть составляет пшеничная мука.

Народы мира имеют свои национальные сорта хлеба. Их множество. Наши российские сорта хлеба, особенно черный хлеб, отличаются очень хорошими пищевыми свойствами, хорошо хранятся, дают ощущение сытости. Есть все основания гордиться российским хлебом и сохранять уникальные рецепты его изготовления.

Существует ошибочная мысль, что потребление хлеба служит причиной широкого распространения ожирения. Это абсолютно противоречит научным представлениям о пищевых свойствах хлеба и механизмах ожирения. Нужно помнить, что в наше время

никто не ест просто хлеб. Хлеб усваивается с чем-нибудь. Намазанное на хлеб масло скорее может стать причиной переедания, но никак не сам хлеб.

Изделия из сдобного теста

К хлебобулочным изделиям относят широкий круг продуктов, получаемых из муки с разными добавками, которые улучшают вкус - сахар, яйца, масла. Сдобное тесто - это тесто, приготовленное с добавлением жира, яиц и сахара. При большом количестве сахара и жира хлебобулочные изделия превращаются в кондитерские изделия - торты и пирожные, которые мало похожие на продукты из муки, хотя он составляет их основу. Печенье, пряники и сдобные булочки занимают промежуточное положение между хлебом и тортами и пирожными. Если в муке основную часть общей калорийности обеспечивает крахмал, то в кондитерских изделиях - жиры. Именно такие продукты, а не простые хлебобулочные изделия, могут быть причиной чрезмерного потребления жира и энергии, содействуя ожирению.

3) Хлопья из зерна.

Хлопья, палочки, колечки готовят с кукурузы, риса, овса, пшеницы. Хлопья легко размокают у любой жидкости. Их не нужно варить, поэтому их называют иногда быстро готовящейся пищей. Их можно употреблять с молоком, соком.

3) Закрепление.

1) Основные полевые культуры.

2) Основные продукты получены из зерен кукурузы, пшеницы.

4) Практическая работа.

Пересадка малины.

1) инструктаж о порядке выполнения работы;

2) инструктаж по ТБ;

3) самостоятельная работа учеников;

4) текущий инструктаж.

III. Заключительная часть.

1) Итог урока: анализ работ учеников, выставление оценок.

2) Уборка рабочих мест и мастерских.