





**Тэма: “Крупы, іх віды”.**

**Мэта:** пазнаёміць навучэнак са значэннем, відамі і асартыментам круп, з прыкметамі іх дабраякаснасці і ўмовамі захоўвання.

**Задачы:**

1. Навучыць вызначаць дабраякаснасць круп па знешніх прыкметах.
2. Садзейнічаць развіццю памяці, лагічнага мыслення, мовы; фарміраваць навыкі сама- і ўзаемакантролю.
3. Выхоўваць акуратнасць, працавітасць.

**Абсталяванне:** узоры круп, малюнкі злакавых культур, карткі-схемы з відамі круп, падручнік.

**Тып урока:** камбінаваны.

**Ход урока**

1. **Арганізацыйны момант**

* Прывітанне, праверка адсутнічаючых.
* Праверка гатоўнасці да ўрока.

1. **Вывучэнне новага матэрыялу**
2. Гутарка.

* Якую страву лічаць самай карыснай? *(Кашу)*
* У якім узросце кашы з’яўляюцца самым неабходным прадуктам? *(У дзіцячым)*
* З чаго гатуюць кашы? *(З круп)*
* Аб’яўленне тэмы ўрока і запіс яе ў сшытак.
* Вызначэнне задач урока разам з вучнямі.
* Што такое крупа?

1. Вуснае паведамленне настаўніка.

**Крупы** – цэлыя ці драблёныя зярняты злакавых і грачнёвых культур, ачышчаныя ад абалонкі. *(Запіс у сшытак)*

Першыя згадванні пра злакавыя культуры адносяцца да І ст. да н. э. З 16 ст. н. э. яны сталі вядомыя на Беларусі. Сёння без круп не абыходзяцца ні ў адным доме.

**Крупы** – каштоўны пажыўны прадукт, які лёгка засвойваецца арганізмам, таму іх часта выкарыстоўваюць у дзіцячым і лячэбным харчаванні. У іх утрымліваецца вялікая колькасць вугляводаў (крухмал), бялкі, тлушчы, вітамін В, некаторыя амінакіслоты.

Від круп залежыць ад зерня, з якога яны вырабляюцца, і ад спосабу іх апрацоўкі.

**Грэчневая крупа** – адна з самых лёгка засваяльных і пажыўных. У ёй утрымліваецца шмат кальцыю, магнію, фосфару, жалеза. Выкарыстоўваецца для дзіцячага і лячэбнага харчавання.

*(Дэманстрацыя малюнкаў злакавых культур, узораў круп).*

*(Запіс усіх схем у сшытак).*

недраблёная крупа (ядрыца)

Грэчка драблёная крупа (сечка)

шматкі

**Аўсяная крупа** ўтрымлівае шмат бялкоў, мінеральных рэчываў, вітамінаў групы В, але мала крухмалу, а тлушчу больш, чым іншыя віды круп (таму яны хутка прагаркаюць). Выкарыстоўваецца ў дыетычным харчаванні.

аўсяная крупа

Авёс мука “Талакно”

шматкі

**Рыс** адрозніваецца высокім утрыманнем крухмалу (да 75%). Крупа лёгка засвойваецца. Шырока прымяняецца ў дыетычным харчаванні.

шліфаваны

Рыс паліраваны

драблёны

**Проса** ўтрымлівае шмат бялку, мінеральных рэчываў (калію, магнію, фосфару), тлушчу (таму гарчыць пры доўгім захоўванні). Выкарыстоўваецца ў дзіцячым і дыетычным харчаванні.

шліфаванае

Проса драблёнае

дранец

З **пшаніцы** вырабляюць драблёныя крупы, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання вязкіх каш.

Пшаніца манная крупа

Крупа з **ячменю** адрозніваецца павышаным утрыманнем клятчаткі, таму горш засвойваецца.

Ячмень ячневая крупа (сечка)

ячменная (панцак)

**Кукурузная крупа** ўтрымлівае вітаміны D, Е, А; па харчовых каштоўнасцях уступае іншым відам круп, яе бялкі толькі часткова засвойваюцца арганізмам.

кукурузная крупа

Кукуруза шматкі

палачкі

З часам крупа можа сапсавацца, таму перад выкарыстаннем неабходна праверыць яе дабраякаснасць.

**Дабраякасная крупа:** *(зачытванне з падручніка)*

* не павінна гарчыць, дапускаецца слабая горыч у просе і аўсянай крупе;
* не павінна мець пабочнага прысмаку і неўлясцівыя ёй пахі;
* не павінна быць пашкоджана шкоднікамі;
* не павінна ўтрымліваць пабочныяпрымясі.

**Карысныя парады.** Купляючы крупы, неабходна звярнуць увагу на іх колер. Памятайце, што больш якаснымі з’яўляюцца:

* грэчневая крупа – самая бледная;
* проса – ярка-жоўтага колеру;
* аўсяная – светла-крэмавага колеру;
* ячменная – белага колеру;
* кукурузная – жоўтага колеру;
* манная – белая ці злёгку жаўтаватага колеру.

Каб крупы не псаваліся, неабходна захоўваць іх у сухім халаднаватым месцы, якое добра праветрываецца, далёка ад прадуктаў, якія моцна пахнуць. Лепш крупы захоўваць у слоіках з крышкай, ці цалафанавых кулёчках. Пры павышанай вільготнасці крупы плеснеюць, прагаркаюць, набываюць затхлы пах, губляюць уласцівы ім пах.

Тэрмін захоўвання круп указваецца на ўпакоўцы.

**Фізкультхвілінка**

*(праводзіць дзяўчынка)*

Папрацавалі - адпачнем

Устанем, глыбока ўздыхнем.

Рукі ў бокі, рукі ўперад,

Улева, управа паварот.

Тры паклона, прама ўстать,

Рукі ўверх хучэй падняць.

Рукі плаўна апусцілі,

Усім усмешкі падарылі.

1. **Уводны інструктаж**

* Заданне на практычную частку: выканаць лабараторную работу

“Вызначэнне дабраякаснасці круп”.

* Тлумачэнне па выкананні лабараторнай работы.

1. Разгледзьце ўзоры круп, вызначце форму і колер у адпаведнасці з прапанаванай характарыстыкай. Атрыманыя даныя занясіце ў адпаведную графу табліцы.
2. Вызначце, ці ёсць у прапанаваных узорах круп прымесі, пустацелае ці неачышчанае зерне. Даныя занясіце ў адпаведную графу табліцы.
3. Вазьміце крупы ў далонь, сагрэйце іх дыханнем і вызначце пах. Вынік адлюструйце ў табліцы.
4. Разгледзьце ўзоры круп: ці маюць яны пашкоджанні, нанесеныя амбарнымі шкоднікамі. Даныя занясіце ў адпаведную графу табліцы.
5. Зрабіце выснову пра дабраякаснасць круп.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупа | Форма | | Колер | | Прымя-сі | Пах | Пашко-джанні амбарнымі шкоднікамі |
| харак-тэрная | так/  не | характэрны | так/  не | ёсць/  няма | ёсць/  няма | ёсць/  няма |
| Грэчневая | Трох-гранная |  | Шэра-карычневы |  |  |  |  |
| Рыс | Авальная |  | Белы |  |  |  |  |
| Проса | Круглая |  | Жоўты |  |  |  |  |
| Манная | Круглая |  | Белы з адценнем |  |  |  |  |
| Ячневая | Авальная |  | Шэра-белы |  |  |  |  |

1. **Практычная работа**

* Самастойная работа навучэнак у парах.
* Дзейнасць настаўніка:
* цякучыя інструктажы па санітарна-гігіенічых правілах;
* кантроль за правільнасцю выканання работы;
* індывідуальная дапамога.

1. **Заключны інструктаж**

* Дзяўчынкі фармулююць вынікі, якія яны атрымалі пад час выкананны лабараторнай работы.
* Замацаванне новага матэрыялу.
* Па прапанаваных малюнках злакавых культур назваць крупы.
* **Крыжаванка*.*** *(Калектыўнае разгадванне)*

Па гарызанталі: **1.** Крупа, якую атрымліваюць з авёсу *(талакно).*

**2.** Крупа, якая адрозніваецца высокім утрыманнем крухмалу *(рыс).*

**3.** Крыпа, якую атрымліваюць з пшаніцы і выкарыстоўваюць у дзіцячым харчаванні *(манная).*

**4.** Сыравінай для вытворчасці гэтай крупы з’яўляецца ячмень *(ячневая).*

**5.** Злакавая культура, з якой атрымліваюць пшано *(проса).*

Па вертыкалі: **6.** Крупа-рэкардсмен па ўтрыманні тлушчу *(аўсяная).*

1. Від грэчневай крупы *(ядрыца).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  | 6 |  |  |  |  | | | | |
|  | | |  |  | | | | | | | | | |
|  | 2 |  |  |
|  | | |  |
|  | 3 |  |  |  |  |  |  | | | | | | |
|  | | |  |
| 4 |  |  |  |  |  | 7 |  | | | |
|  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | 5 |  |  |  |  |
|  | | | | |  | | | |  |  | |
|  | |  | |  |  | |
|  |

* Дзяўчынкі абменьваюцца сшыткамі і правяраюць правільнасць

выканання лабараторнай работы, звяраючыся з бланкам. Самаацэньванне з выкарыстаннем крытэрый адзнакі *(запісаны на дошцы).* Выстаўленне адзнак.

* Рэфлексія “Лесвіца ведаў” *(намалявана на дошцы).*

Магу прымяніць

Умею

Знаю

* Дамашняе заданне.
* Уборка працоўных месц.

Бланк адказаў.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупа | Форма | | Колер | | Прымя-сі | Пах | Пашко-джанні амбарнымі шкоднікамі |
| харак-тэрная | так/  не | характэрны | так/  не | ёсць/  няма | ёсць/  няма | ёсць/  няма |
| Грэчневая | Трох-гранная | Так | Шэра-карычневы | Так | Ёсць | Няма | Няма |
| Рыс | Авальная | Так | Белы | Так | Няма | Няма | Няма |
| Проса | Круглая |  | Жоўты | Так | Ёсць | Няма | Няма |
| Манная | Круглая | Так | Белы з адценнем | Так | Няма | Няма | Няма |
| Ячменная | Авальная | Так | Шэра-белы | Так | Няма | Няма | Няма |