

«Фактический состав продукта и состав на этикетке:

одно и тоже или нет?»

В кабинете формирования цифровых и гуманитарных компетенций Центра «Точка роста» ГБОУ ООШ с.Высокое, созданного в рамках реализации федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование» и продолжающего свое развитие в рамках национального проекта "Молодежь и дети" на уроке труда в 6 классе было проведено практическое занятие «Определение примесей крахмала в кисломолочных продуктах».

- Целью данного занятия было определение наличие примесей крахмала в кисломолочных продуктах, а именно наличие крахмала в сметане и йогурте. Ребятам необходимо было провести эксперимент, доказывающий наличие крахмала в кисломолочных продуктах, и сделать соответствующие выводы. Изучив этикетки и состав продуктов, ребята обнаружили, что в состав йогурта входит кукурузный крахмал, а вот в составе сметаны крахмала не обнаружено. Далее учащиеся провели проверку контрольных продуктов (сметаны и йогурта), добавив к ним по капельке йода. Сметана не дала фиолетового окрашивания – крахмала в ней нет. А вот йогурт стал светло-фиолетового цвета – значит в нем имеется примесь крахмала. Полученные в ходе работы результаты свидетельствуют от том, что фактический состав продукта совпадает с составом указанным на этикетке продукта, – рассказывает **учитель труда Елена Рыжкова.**

- Мне нравится школьный предмет «Труд», а такие практические занятия еще больше. Ведь они очень интересны, потому что мы сами во время опыта доказываем те теоретические знания, которые получаем на уроке, – делится впечатлениями **учащаяся 6 класса Мария Гаптянова.**

Практическое занятие «Определение примесей крахмала в кисломолочных продуктах» позволило дополнить и углубить знания учащихся 6 класса по предмету «Труд (технология)». В ходе проведения практической работы, учащиеся учились взаимодействовать друг с другом и с педагогом. В завершении занятия ребята остались довольны проделанной работой и предложили несколько идей для новых практических занятий.