

**Мухина Галина Ивановна, МБОУ СОШ №32 станицы Новоминской Каневского района Краснодарского края, учитель биологии**

**Урок качества для учащихся 8 класса. Тема: «Права потребителя и качества продукции».**

**Форма проведения: круглый стол.**

**Цель:** в процессе изучения основ потребительского поведения формировать у учащихся установки грамотного поведения в различных рыночных ситуациях, познакомить учащихся с существующей в России системой прав потребителей, вырабатывать умения и навыки разумного поведения потребителей при покупке товаров, оказании услуг; сформировать установки учащихся относительно их прав и обязанностей как потребителей.

**Оборудование:** подготовленные санбюллетени «Пищевые отравления», «Желудочно-кишечные заболевания и их профилактика», «Старайся, правильно питайся», этикетки различных товаров.

**I. Организационный момент.**

**II. Вступительное слово.**

**Учитель.** Сегодня мы будем говорить о самом главном, что есть у человека - о здоровье. Но что же такое здоровье? Что люди подразумевают, произнося это слово?

(Выходят ученики и говорят, что для них значит это слово.)

**Ученики.**

- Здоровье это- когда тебе хорошо.
- Здоровье это - когда ни чего не болит
- Здоровье это - когда человеку весело и комфортно
- Здоровье это- от слова здорово
- Здоровье это - красота
- Здоровье это- сила
- Здоровье это - гибкость и стройность
- Здоровье это выносливость
- Здоровье это - гармония
- Здоровье это - когда ни что не мешает радоваться жизни.
- Здоровье это- когда человек может испытывать значительные нагрузки без последствий

- Здоровье это - когда человек может без труда подняться по лестнице на 4ый этаж
- Здоровье это- когда хорошо спишь
- Здоровье это - когда утром просыпаешься бодрым и веселым
- Здоровье это - когда у человека хороший аппетит
- Здоровье это - когда ты готов выполнить любую работу

### **III. Беседа.**

**Учитель.** Существует много способов поддерживать здоровье. Это ежедневная зарядка, прогулки на свежем воздухе, закаливание водой, воздухом, солнцем. Пища должна быть полноценной вкусной и самое главное качественной. С 2001 года Управление Госторгинспекции по Краснодарскому краю внедрило новую форму контроля торговли и защиты прав потребителей – самозащиту потребителей от нарушения их законных прав. «Потребитель, стань контролером рынка и качества товаров!» - это не просто лозунг – это конкретная программа действий, ставшая составной частью краевой программы «Качество». Часто мы сталкиваемся с низким качеством купленного товара, и виноваты в этом мы сами – наша невнимательность, покорность, наша потребительская безграмотность. Мы обреченно смиряемся с нарушением наших потребительских прав, потому что не знаем их. Сегодня на уроке я предлагаю вам, ребята, изучить права, которые гарантируют нам закон «О защите прав потребителя» и научиться правильно оценивать качество продукции т.к.здоровое питание и здоровый образ жизни позволяет сохранить ваше здоровье и здоровье ваших будущих детей. Я предлагаю рассмотреть и обсудить эту проблему за круглым столом и прошу присоединиться к нам уважаемых консультантов: врача – педиатра и юриста.

(Уч-ся располагаются за круглым столом и рядом с ними педиатр, юрист и учитель).

**Учитель.** Кто такой потребитель?

Юрист. Потребитель – гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий приобретающий или использующий товары исключительно для личных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

**Учитель.** Ребята, вы можете задавать вопросы и высказывать свое мнение.

Учащиеся. Какие права даёт нам закон?

**Юрист.**

- Право на просвещение в области защиты прав потребителя.
- Право на качество товара.
- Прав на безопасность товара.
- Право на информацию.

**Учитель.** Ребята как вы считаете, как покупатель должен выбирать продукцию?

**Учащиеся.** Одно из прав потребителя – право на выбор не может стать реальным, если не дополнить его правом на потребительскую информацию.

**Юрист.** Совершенно верно! Потребитель должен, знать свои потребительские права, владеть и пользоваться ими, чтобы избегать многих рыночных неприятностей, застраховаться от приобретения некачественного товара. И это право на информацию.

**Учащиеся.** – Как отличишь знак «Качество Кубань»

**Юрист.** – Знак «Качество Кубань» выполнен в виде синей ленты, расположенной по окружности, и двух лент красного цвета- в нижней части знака. В центре – надпись «Качество Кубань», а по внешней стороне проходит микротекст. Знак служит гарантом качества продукции, потому что, прежде чем его нанести, проводится тестирование этой продукции на соответствие нормам и требованиям качества.

**Учитель.** – Ребята, какие неорганические вещества входят в состав клетки?

**Учащиеся.** – Вода и минеральные соли.

**Учитель.** – Какие рекомендации нужно помнить, покупая минеральную и питьевую воду?

### **Товарный отдел №1 «Минеральная вода»**

**Учащиеся.** – Надо внимательно прочитать информацию, нанесенную на этикетку, там должны быть:

- Наименования предприятия – изготовителя, его подчиненности и товарного знака;
- Наименования воды её группы, номера скважины и названия источника (минеральной воды);
- Минерализации (г/дм<sup>3</sup>)
- Назначения воды (лечебная, лечебно- столовая);
- Показания по лечебному применению;
- Рекомендации по хранению;
- Даты разлива;
- Срок хранения;
- Обозначения стандарта. Изготовитель гарантирует соответствие разливаемых минеральных вод требованиям стандартов при соблюдении условий транспортирования и хранения для железистых вод – 4 месяца, 12 месяцев - для остальных вод.

Минеральные воды, разлитые в бутылки, хранят в специальных проветриваемых темных складских помещениях, предохраняемых от попадания влаги, при температуре от +5 до +20\*С.

Допускается при хранении появление на внешней поверхности кромок пробок отдельных пятен ржавчины, не нарушающих герметичности укупоривания (сообщение учащегося).

**Учитель**, обращаясь к врачу- педиатру.

- Может ли повлиять некачественная минеральная вода на здоровье человека?

**Врач – педиатр**. Да, может, и, причем, отрицательно. Некачественная минеральная вода опасна для здоровья детей и взрослых, т.к. она может вызвать ряд заболеваний желудочно-кишечного тракта, в том числе и отравление.

**Учитель**. Спасибо (Благодарит врача и предлагает учащимся высказать свое мнение)

**Учитель**. Уважаемые гости и ребята. Давайте послушаем еще одно сообщение о том, какую информацию какую информацию должен учитывать потребитель, покупая мясо, колбасу, сосиски (учитель просит юриста следить за советами, их соответствием Закону).

### **Товарный отдел №2 «Мясные и колбасные изделия».**

**Учащиеся**. – Покупая мясо, колбасу, сосиски учтите, что в информации для потребителей всех видов продуктов мясной промышленности, включая колбасные изделия и продукты из мяса, должны быть указаны:

- наименование продукта, вид продукта; категория, сорт (при наличии);
- наименование, место происхождения (адрес) изготовителя, товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или кол – во; термическое состояние; состав продукта; пищевая ценность;
- дата изготовления; условия хранения; срок годности.
- обозначение нормативного или технического документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о сертификации;
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Информация для потребителя должна быть представлена непосредственно с пищевым продуктом и/или маркировкой на упаковке (потребительской таре), этикетке, ярлыке, листе-вкладыше.

Допускается ношение информации (частично или полностью) на искусственную колбасную оболочку.

**Учитель**. Спасибо (после каждого сообщения предлагают желающим высказать своё мнение или задать вопрос).

- А как купить настоящую тушенку?

### **Товарный отдел №3 «консервированная» тушенка.**

### **Учащиеся** (сообщение)

- Обязательно прочти состав в маркировке тушенки. Если в нем указан растительный белок, подумайте, понравится ли вашей семье есть сою. Если на этикетке про сою – ни слова, но в банке вы её все-таки обнаружите, знайте - вас «надули»! Попробуйте вернуть открытую банку продавцам (по Закону «О защите прав потребителя» они обязаны вернуть вам деньги). Жалуйтесь в ГОСТОРИНСПЕКЦИЮ на изготовителя или даже подавайте в суд. Ваше дело правое!

Помните, в составе «настоящей» тушенке должны быть указаны только: мясо, соль, специи. Не берите много банок - сначала попробуйте её. Любите традиционную натуральную тушенку? Тогда берите гостовскую – это гарантия того, что она окажется вам по вкусу! Отдавайте почтение отечественному производителю.

Учитель. Спасибо. Кто желает высказаться?

- Как покупать рыбные консервы?

### **Товарный отдел №4 «Рыбные консервы»**

#### **Учащиеся** (сообщение).

Покупая рыбные консервы, обратите внимание на цифры, написанные на банках:

- на дне или крышке нелитографированных жестяных и алюминиевых банок с рыбными консервами и пресервами наносят знаки условных обозначений в три ряда.

Первый ряд:

- дата изготовления продукта (число, месяц, год);
- число – две цифры (до цифры девять включительно впереди ставят ноль);
- месяц – две цифры (до цифры девять включительно впереди ставят ноль);
- год – две последние цифры.

Второй ряд:

- ассортиментный знак – от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»);
- номер предприятия – изготовителя – от одного до трех знаков (цифры и буквы).

Третий ряд:

- номер смены – одна цифра;
- индекс рыбной промышленности – буква «Р».

При обозначении ассортиментного знака и номера предприятия – изготовителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

**Учитель.** Спасибо. А теперь, ребята, давайте послушаем врача-педиатра о том, как влияли на здоровье человека употребление недоброкачественных или несвежих продуктов: колбасных, мясных изделий, консервов.

**Врач-педиатр.** Использование недоброкачественных продуктов может вызвать пищевое отравление. Признаками отравления являются боли в животе, рвота, понос и головная боль, головокружение, обморочное состояние. Необходимо промыть желудок, вызвать рвоту, принять слабительное, давать обильное питье больному, вызвать немедленно врача.

В пищеварительную систему вместе с недоброкачественной пищей могут попасть болезнетворные микробы. Выделяемые этими возбудителями яды вызывают нарушение пищеварения, тяжелые отравления, кишечные кровотечения, образование язв на стенке кишки. Такие расстройства могут окончиться смертью. Особенно опасны желудочно-кишечные заболевания: дизентерия, брюшной тиф, холера. Заболевших людей госпитализируют, помещают в помещение, где находились больные и их вещи, дезинфицируют. Против этих заболеваний применяются профилактические прививки. Они предотвращают возникновение эпидемий.

**Учитель.** Спасибо.

### **Товарный отдел №5 «Фруктово-ягодные соки»**

Учащиеся. Все мы любим фруктово-ягодные соки. При выборе фруктово-ягодных соков особое внимание обращайте на информацию, которая указана на маркировке потребительской упаковки. В результате внимательного изучения указанной информации вы сможете правильно выбрать необходимый продукт, изложить состав, наличие массовой доли фруктовой и овощной части, пищевую и энергетическую ценность, товарный сорт, наименование и юридический адрес изготовителя.

Натуральные фруктовые и ягодные соки вырабатывают осветленными и не осветленными. Осветленные соки должны быть прозрачными, без посторонних включений. Для соков натуральных не осветленных прозрачность необязательна. Соки фруктовые и ягодные с мякотью должны быть однородными с равномерной тонкоизмельченной мякотью. Допускается незначительное расслаивание и не большой уплотненный осадок на дне банок и бутылок. Вкус и аромат всех без исключения фруктово-ягодных соков должны быть натуральными, хорошо выраженными, свойственными вкусу и аромату плодов, из которых изготовлен продукт. Если при употреблении соков вы почувствовали посторонний привкус и запах или слабо выраженный вкус и аромат – это говорит о том, что продукция некачественная.

### **Товарный отдел №6 «Творожные сырки».**

**Учащиеся.** С творожными сырками будьте осторожны!

- Сырки имеют срок реализации до 40 суток, но только при условии соблюдения температуры хранения -18\*С во всей цепочке «производство –транспортировка –хранение –реализация.» Невыполнение данного требования к разморозке изделий, потере товарного вида, ухудшение микробиологических показателей. Покупать сырки творожные

глазированные нужно только при наличии низкотемпературной камеры и помнить, что хранить данный товар при t от 0 до +5\* можно только 5 суток;

- покупая сырки, обращайте внимание на дату выработки. Кое- кто ставит «авансовую маркировку», это значит, что предприятием – изготовителем наносится еще не существующая дата выработки с целью увеличения сроков реализации;

- не следует покупать сырки с приграничным сроком годности, т. к. нет уверенности, что на всех перевалочных базах продукция хранилась согласно заданным температурным режимом;

- Следует обращать внимание на состав продукта. Если при употреблении данного продукта вами обнаружен вкус, не свойственный составу, либо будет отсутствовать вся необходимая о продукте информация, или вы почувствуете посторонний, кислый, затхлый вкус с признаками брожения, следует сообщить данную информацию в Госторгинспекцию по Краснодарскому краю с указанием точного места покупки (название и адрес предприятия).

**Учитель.** Спасибо. Из этого сообщения можно сделать вывод, что с твороженными сырками надо быть действительно осторожными. Давайте предоставим слово врачу-педиатру. Чем опасны некачественные твороженные сырки?

**Врач-педиатр** недоброкачественные творожные сырки могут вызвать пищевые отравления, нарушения работы желудочно-кишечного тракта. И различные заболевания, кишечника и других органов.

**IV. Практическая работа «Этикетка- визитная карточка товара».** Учитель: Каждый товарный отдел изучает этику товаров и информацию о продукте и оценивает качество товара. (Учащиеся определяют, какие продукты качественные, а какие некачественные и делают вывод.)

**Учитель.** Правильность оценки качества товара нам помогут юрист и врач-педиатр. (Юрист и врач-педиатр изучают этикетки и подтверждают правильность решений).

#### **V. Закрепление изученного материала**

-Как называется Закон, который гарантирует защиту прав потребителей? (Предполагаемый ответ: Закон «О защите прав потребителей»).

-Как определить некачественный товар? (Предполагаемый ответ: Надо обязательно изучить товар).

-Можно ли вернуть продавцу некачественный товар? (Предполагаемый ответ: Да можно, если товар некачественный ).

**VI. Итог урока. Учитель.** Спасибо. Наш урок заканчивается. Сегодня мы узнаем много нового и интересного. Ребята, вы с интересом слушали информацию о продукте и старались определить качество продукции. Большое спасибо врачу-педиатру и юристу. Вы нам очень помогли! Надеюсь что вы, ребята, всегда будете поддерживать интерес к здоровому питанию и всегда употреблять только качественные продукты питания.

