**УТВЕРЖДАЮ**

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс:** | 1 | **Группа:** |  | **Номер урока** |  |
| **Специальность:** | 0508000 «Организация питания» |
| **Наименование модуля:** | ПМ 4. Оформлять и реализовывать готовую продукцию |
| **Тема урока:** | Хранение и консервирование пищевых продуктов |
| **Дата:** |  | **Продолжительность:** | **2 час****(90 мин)** |
| **Место проведения:** | КГУ «Карагандинский колледж питания и сервиса», ул. Баженова, № 164, учебный корпус, аудитория |
| **Цель урока:** | Нахождение зависимости условий хранения продуктов от их химического состава |
| **Задачи урока:** |  Знать основные показатели условий хранения пищевых продуктов |
| **Ожидаемые результаты:** | Студенты смогут самостоятельно добывать знания по теме  и ориентироваться в них с помощью учебно-инструкционного материала |
| **Тип урока:** | урок взаимного обучения *(нестандартный тип урока)* |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** |
| индивидуальная форма, мозговой штурм, объяснительно-иллюстративный, ситуационный, работа с книгой,  РКМЧП |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | КО: ПК, интерактивная панель, канцтовары, раздаточный материал, опорные схемы, бланки таблиц |
| **Дополнительные источники (литература):** | Учебник З. П. Матюхина стр. 22-28 |
| **Контактная информация преподавателя:** |
| **Ф.И.О.:**Горбатюк Н. Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(подпись)* | **E-mail: Gorbatyuk.16@mail.ru** |

**План - конспект урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ход урока****(этапы)** | **Время (минуты)** | **Действия преподавателя** | **Действия обучающегося** | **Учебные ресурсы и материалы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| Организационный  | 5 | - Проверка готовности учащихся к уроку - Организация  микрогрупп по 3-4 человека- Выбор спикера группы и распределение ролей- Получение учебно-инструкционного материала  | Подготовка конспекта, канцтоваров | Журнал, цветные карточки,учебник тов-ияЗ.П. Матюхина стр. 22-28    |
| Актуализация знаний | 15 | ***1. Вопросы мозгового штурма:***- почему меняется состав и качество продуктов при хранении?- как можно повлиять на происходящие в продуктах изменения?- проклассифицируйте из предложенных вам карточек процессы, влияющие на качество и состав продуктов при хранении на следующие группы: \* физические *(увлажнение, высыхание)*\* химические *(карамелизация, прогоркание, бомбаж)*\* биохимические *(дыхание, гидролиз)*\* микробиологические *(брожение, плесневение, гниение)**\** биологические *(грызуны, насекомые)*и представьте своё решение на пинванде- «Консервирование», ваши представления, связанные с этим термином?*2. Подведение итогов мозгового штурма* | Отвечать на вопросы | Карточки процессов,учебник тов-ияЗ.П. Матюхина стр. 22-28   пинванд (магнитная доска)Доска, мел |
| Сообщение цели и темы урока. самоопределение | 5 | Объяснение целей и задач, плана действия на уроке и мотивация учащихся на осознанную деятельность: |  Слушать, делать выводы | План занятия, доска, мел, рабоч. тетради |
| Усвоение новых знаний | 15 | Используя учебник и инструкционный материал, каждая микрогруппа выполняет задание по одному из методов консервирования, презентует выполненную работу и после коррекции преподавателем, даёт материал для записи другим микрогруппам | Заполнение темы | Учебник, инструкция, пинванд, рабочие тетради |
| Самоопределение в теме | 5 | Ответьте на предложенные вопросы:1. Каковы цель и значение консервирования продуктов? (*Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов питания)*
2. Сущность методов консервирования высокими температурами? (*Тепловая обработка продукта в герметично закрытой таре при температуре 113-120 \*С)*
3. Какие методы консервирования основаны на обезвоживании продуктов? *(Физико-химические методы консервирования: солью, сахаром, сушка, вяление, копчение)*
4. Какие методы консервирования основаны на действии кислот? *(Маринование, квашение)*
5. Почему копчение, вяление относятся к комбинированным методам консервирования? *(Потому что продукт первоначально подвергают посолу)*
6. Какие процессы происходят при хранении продуктов?*( Физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические)*
7. Какова основная задача при хранении товаров? *(Не допустить или затормозить нежелательные процессы в продукте, приводящие к снижению их качества или порче)*

**Терминология:****консервирование пищевых продуктов - food preservation; тамақ өнімдерін консервілеу****температура хранения - сақтау температурасы; storage temperature****процессы происходящие в продуктах - the processes occurring in the products; ónimderde bolatyn prosester(каз. латиница)** | Ответить на вопросы | План занятия |
| Обобщение и систематизация знаний | 30 | Обобщить полученные учащимися знания и заострить их внимание на  основной задаче при хранении продуктов и особенностях методов консервирования продуктов | Самоанализ  | Наблюдательный протокол |
| Подведение итогов урока  | 5 | Анализ урока преподавателем, выставление оценок | Самоанализ | Классный журнал, наблюдательный протокол |
| Домашнее задание | 10 | Общее: знать изученную тему;  в рабочей тетради систематизировать по методам консервирования имеющиеся  консервированные продукты | Самоанализ | Учебник З.П. Матюхина и др.стр. 22-28 |