**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-ия  З.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-ия  З.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 |