УО «Минский государственный механико-технологический   
колледж»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

ПО ТЕМЕ

**«КРУПА, КРУПЯНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ»**

Учебный предмет: «Товароведение пищевых продуктов»

Специальность: 2-91 01 01-02 «Производство продукции и организация

общественного питания (производственная и педагогическая

деятельность)»

Квалификация : «Техник-технолог, мастер производственного обучения»

Разработчик:

Якубовская С.И, преподаватель учебных предметов профессионального цикла



Минск 2024

**АННОТАЦИЯ**

Методическая разработка представляет собой педагогический опыт преподавателя в проектировании и проведении урока по теме учебной программы профессионально-технического образования «Зерномучные товары» учебного предмета «Товароведение пищевых продуктов», тема урока «Крупа, крупяные концентраты». Материал разработан для специальности «Производство продукции и организация общественного питания (производственная и педагогическая деятельность)», квалификации «Техник-технолог, мастер производственного обучения».

Актуальность данного материала в том, что данное учебное занятие проводится с акцентом на воспитательный потенциал учебной темы. Разработаны авторские методические приемы, позволяющие создать на уроке образовательные ситуации, сконструировать урок «открытия» новых знаний.

описаны методические приемы, особенности их проведения, ход проведения учебного занятия, детальный план-конспект, разработана тематическая презентация, предусмотрена работа с учебным пособием. В основной части методической разработки обосновывается выбор форм, методов, средств обучения для проведения данной темы урока и типа урока, предлагаются методические рекомендации и сценарий проведения урока.

В разделе «Приложения» представлен разработанный преподавателем дидактический материал к уроку.

Методическая разработка по представленной теме может быть использована для совершенствования профессионально-педагогического опыта преподавателей и повышения качества профессиональной подготовки учащихся.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение 5

1 Основная часть 6

1.1 Методическое обоснование темы 6

1.2 Методические рекомендации по проведению урока 7

1.3 План урока 9

2 Самоанализ урока 14

Заключение 15

Приложение 1 16

Приложение 2 17

Список использованных источников 28

# ВВЕДЕНИЕ

Эффективность усвоения учебного материала учащимися напрямую зависит от методик преподавания, выбираемых преподавателем. Очень важно, чтобы урок проходил в атмосфере интеллектуальных, нравственных, и эстетических переживаний, столкновений различных взглядов и мнений, поиска истины и возможных путей решения задачи или проблемы, творчества педагога и учащихся. Самыми сильными воспитательными моментами на уроках, особенно на уровне среднего специального образования, оказываются те, когда преподаватель мыслит вслух, ведёт мысль учащихся, ищет вместе с ними правильный ход решения вопроса, что – то отвергает, заменяет по ходу, объясняя почему, задумывается, приглашает как бы посмотреть вперёд, к чему это приведёт. Поэтому перед специалистом возникает необходимость изучения, разработки и внедрения более эффективных методик преподавания своего учебного предмета.

Любое учебное занятие как звено системы обучения обладает определённым воспитательным потенциалом – совокупностью имеющихся возможностей для воспитания учащихся. Воспитательный потенциал учебного занятия включает следующие группы возможностей:

* воспитательные возможности организации урока (возможности для воспитания учащегося, имеющиеся на уроке независимо от учебного предмета и темы конкретного учебного занятия);
* воспитательные возможности, обусловленные спецификой учебного предмета (например, для экологического воспитания больше возможностей имеется при изучении биологии, чем при изучении литературы; литература более способствует эстетическому воспитанию, чем химия; уроки истории, краеведения, ОБЖ обладают большими возможностями для патриотического воспитания, чем уроки математики и т. д.);
* воспитательные возможности содержания образования на уроке, которые зависят от темы данного урока, его образовательных и развивающих целей и задач.

Реализация воспитательного потенциала содержания учебного занятия возможна при условии:

* решения воспитательных задач в ходе каждого урока в единстве с задачами обучения и развития личности учащегося;
* использования современных образовательных технологий;
* организации самостоятельной творческой исследовательской деятельности учащихся на уроке и во внеурочное время.

Тема урока «Крупа, крупяные концентраты» важна для профессиональной подготовки будущих специалистов, так как знания, получаемые при изучении данной темы, тесно перекликаются с содержанием учебных предметов профессионального цикла, таких как «Технология приготовления пищи», «Физиологии питания», «Производственное обучение». Учитывая воспитательный потенциал данного материала и его значение для будущих специалистов, а также факторов, перечисленных выше, для проведения учебных занятий по данной теме, предлагается использование комплекса эффективных средств и методов преподавания, а также разработанный дидактический инструментарий.

.

# 

## 1.1 МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Календарно-тематическим планом учебного предмета «Товароведение пищевых продуктов» предусмотрено 6 часов для изучения темы учебной программы «Зерномучные товары». Учебное занятие по теме «Крупа. Крупяные концентраты» является вторым по предусмотренной программе. Для его проведения был сконструирован алгоритм учебного занятия по формированию новых знаний, в качестве опережающего задания учащимся было предложена проектная деятельность. Для подготовки к учебному занятию преподавателю необходимо:

* 1. Выделить и сформулировать новое знание, которое будут проектировать учащиеся.
  2. Определить шаги учебной деятельности, которые будут зафиксированы учащимися на данном уроке.
  3. Определить знания и умения, при построении нового знания.
  4. Смоделировать задание для пробного действия.
  5. Продумать возможные типы затруднений для данного задания и способ их фиксации учащимися.
  6. Сформулировать причину затруднения в пробном учебном действии.
  7. Сформулировать цель построения проекта и его результат.
  8. Проверить соответствие сформулированного нового знания, задания на пробное учебное действие, причины затруднений, цели построения проекта и его результата.
  9. Продумать шаги, которые приведут учащихся к построению нового знания (план построения проекта).
  10. Вычленить мыслительные операции, используемые при открытии нового знания.
  11. Подобрать задания для актуализации знаний и способы их повторения
  12. Продумать формы организации работы на каждом этапе
  13. Продумать форму организации этапов мотивации и рефлексии.
  14. Сконструировать диалоги для организации коллективной работы на всех этапах урока.
  15. Сформулировать задания для групповой работы и способы организации обратной связи по результатам работы групп.
  16. Составить самостоятельную работу и объективно обоснованный эталон для  самопроверки.
  17. Определить приемы организации первичного закрепления и подобрать задания для данного этапа.
  18. Подобрать задания для этапа включения нового знания и повторения, продумать аргументацию выбора этих заданий для учащихся.

Цели и тип урока определили его дидактическую структуру, которая включает в себя следующие разделы:

- организационный момент;

- мотивация деятельности учащихся;

- формирование темы урока, целеполагание;

- актуализация опорных знаний;

- формирование новых знаний;

- проверка усвоения нового материала учащимися;

- рефлексия;

- выдача домашнего задания;

- подведение итогов занятия.

## 1.2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ УРОКА

От организационного начала урока зависит весь дальнейший урок. Недопустимо перед началом занятия разбирать случаи нарушения дисциплины, делать сообщения. Педагог должен обеспечить нормальную внешнюю обстановку для проведения урока, психологически подготовить учащихся на активное внимание, вызвать живой интерес к теме и форме проведения урока.

Необходимо помнить, что от первых слов преподавателя зависит психологическая атмосфера всего занятия. Приветствие должно быть сказано с радушной улыбкой: «Добрый день, друзья! Я рада видеть вас, и хочу работать с вами!». Внешний вид преподавателя должен быть примером учащимся. Организационный момент урока может длиться 1-2 минуты. На этом этапе преподаватель проверяет присутствующих и их готовность к уроку.

Хорошая мотивация деятельности учащихся способна повысить их морально-психологическое настроение, возбудит их внимание и активное настроение к познавательной деятельности, поможет определить их готовность к уроку. Можно предложить учащимся заранее подготовленные задания, и спросить, смогут ли они сейчас с ними справиться?

Формирование темы и целей урока следует осуществлять с помощью учащихся. Преподаватель рекомендует внимательно выслушать цели учащихся, систематизировать и записать на доске, а тему урока высветить на экране ТСО.

Для подготовки учащихся к активной деятельности преподаватель рекомендуется пояснить форму проведения урока, обосновать выбор способа деятельности учащихся. На данном уроке, деятельность учащихся организуется в группах, которые заранее формируются. было предложено опережающее задание, которое они затем озвучивают. Работа в группах, понимание, что от успехов каждого зависит успех группы, укрепляет чувство товарищества, взаимопомощи, требовательности к себе.

Тренировочные упражнение должны способствовать закреплению знаний по теме «Крупа» обобщать и систематизировать их. Их количество, содержание должно соответствовать особенностям группы, их потребностям. Это могут быть следующие задания:

- ответы на вопросы педагога;

- решение проблемных ситуаций по теме урока;

Преподавателю рекомендуется перед каждым заданием уточнить его значимость для работы повара, уточнить его условие, время для выполнения. При проверке заданий рекомендуется дождаться готовности (поднятие руки) минимум пяти учащихся. Преподавателю необходимо четко следить за временным режимом выполнения заданий, при необходимости корректировать его. При неправильных или неполных ответах преподаватель не должен критиковать их работу, а поддержать их, создав ситуацию успеха. В соответствии с содержанием учебного материала, возрасту учащихся и средств наглядности на уроке были выбраны следующие методические приемы. Они предназначены обеспечить высокую усвояемость и качество знания, и оказать воспитывающее влияние на учащихся.

***Методический прием «Эпиграф».*** Эпиграф применяется в технологии встречных усилий и методике развивающего обучения. Этот прием насыщает **воспитательным потенциалом** материал урока, создает проблемные ситуации, заставляет думать и высказывать свои мысли, не дает “потеряться” в теме.

***Методический прием игра «Буква потерялась»*** позволит учащимся легко, с увлечением, в занимательной игровой форме отработать и закрепить важнейшие учебные навыки, уточнить и обогатить объём знаний и представлений об изучаемой теме, сформировать орфографическую зоркость. Данные навыки являются важнейшими для усвоения учебной программы и повышения академической успеваемости.

***Методический прием "Побуждение".*** На начальном этапе учебного занятия преподаватель может учитывать несколько видов побуждений учащихся: актуализировать мотивы предыдущих достижений   ("мы хорошо поработали над предыдущей темой"); вызывать мотивы относительной неудовлетворенности ("но не усвоили еще одну важную сторону этой темы"); усилить мотивы ориентации на предстоящую работу ("а между тем для вашей будущей жизни это будет необходимо: например в таких-то ситуациях"); усилить непроизвольные мотивы удивления, любознательности. Воспитательный элемент этого приема в непосредственном отождествление темы учебного занятия с профессиональной деятельностью будущих техников-технологов, содействует воспитанию любви к профессии.

***Методический прием "Птичий базар"*** – учащиеся вместе проговаривают какие цели и задачи они ставят себе на данном учебном занятии (не хором, но все сразу и вслух). Основная цель этого методического приема: формулировка главных целей и темы урока, выбор способа разрешения проблемы, выбор метода и средств. Учащиеся проговаривают проблему затруднений и высказывают предположения: какое именно новое знание или новое умение поможет им разрешить затруднение. На основе этих предположений формулируется основная цель урока и ее тема (преподаватель может подкорректировать тему и цели урока). «Птичий базар» воспитывает у учащихся ораторские умения, закрепление изучаемого материала с проговариванием во внешней речи.

***Методический прием "Зашифрованное слово".*** Данный прием является разновидностью приема "Интеллектуальная разминка". Этот прием можно использовать при подведении учащихся к озвучиванию темы учебного занятия. Суть данного приема состоит в следующем: на доске представлен набор букв из алфавитов английского и русского языка, чтобы записать тему урока, учащимся нужно вычеркнуть все буквы английского алфавита. Например:

YUКZ RISРQ JLG УVQГ NJПSО ZЫV (Тема "Крупы")

***Методический прием "Ассоциативный ряд"***. К теме учебного занятия нужно выписать в столбик слова-ассоциации. Выход будет следующим:  
•если ряд получился сравнительно правильным и достаточным, дать задание составить определение, используя записанные слова; затем выслушать, сравнить с собственным вариантом, можно добавить новые слова в ассоциативный ряд; •оставить запись на доске, объяснить новую тему, в конце урока вернуться, что-либо добавить или стереть.

***Методический прием "Мозговой штурм***". «Мозговой штурм» ставит своей целью сбор как можно большего количеств идей, освобождение учащихся от инерции мышления, активизацию творческого мышления, преодоление привычного хода мыслей при решении поставленной проблемы. Мозговой штурм» позволяет существенно увеличить эффективность генерирования новых идей в учебной группе. Основные принципы и правила этого метода — абсолютный запрет критики предложенных участниками идей, а также поощрение всевозможных реплик и даже шуток. Например, задача: надо быстро (!) сварить 200 кг каши. Как быть? Требуется найти решение.  
После предложенных вариантов решения вопроса выясняется, что уже знаем, что необходимо узнать сегодня.

***Методический прием "Практичность теории".*** Введение в теорию преподаватель осуществляет через практическую задачу, полезность решения которой очевидна. Например, составить дерево фудпейринга. В кулинарии Фудпейринг — это целая наука о сочетании продуктов с разными вкусами и запахами, но обладающими общим вкусовым компонентом. Foodpairing помогает найти новые гармоничные сочетания вкусов, составить нестандартное меню или сочинить новое неповторимое блюдо или коктейль. Данный прием используется на учебном занятии для усиления связи между изучаемой темой и **воспитанием** у учащихся эстетического отношения к продуктам питания, а также прививать культуру правильного питания.

***Методический прием «Кластер»*** -это гибкий многофункциональный метод, который может применяться на всех трех стадиях урока для изучения новой темы, закрепления, повторения и контроля Это способ графической организации материала, позволяющий сделать наглядными те мыслительные процессы, которые происходят при погружении в ту или иную тему. Кластер является отражением нелинейной формы мышления. Прием кластеров («гроздья») универсален. Он может применяться на стадии вызова для систематизации имеющейся информации и выявления областей недостаточного знания. На стадии осмысления кластер позволяет фиксировать фрагменты новой информации. На данном учебном занятии «Кластер» применяется для систематизации имеющейся информации и выявления областей недостаточного знания. **Воспитательный потенциал** данного приема предназначен развивать умения выделять главное в учебном материале.

***Методический прием "Пиктограмма, или Пляшущие человечки" (этот прием я буду использовать для учащихся,*** ***которые имеют недостаточную мотивацию к обучению и низкую успеваемость)***

Учащимся предлагается для запоминания перечень слов и словосочетаний. После показа слова или словосочетания учащийся рисует на бумаге любое изображение, которое поможет ему воспроизвести предъявляемый материал. Каждое изображение обозначается номером, соответствующим порядку предъявления слов и словосочетаний. Написание отдельных букв и слов не допускается. Слова зачитываются с интервалом не более 30 с. Выбор изображения для запоминания ограничивается по времени.

***Методический прием «Синквейн»*** — это методический прием, который представляет собой составление стихотворения, состоящего из 5 строк. При этом написание каждой из них подчинено определенным принципам, правилам. Таким образом, происходит краткое резюмирование, подведение итогов по изученному учебному материалу. 1 строка – одно ключевое слово, определяющее содержание синквейна; 2 строка – два прилагательных, характеризующих ключевое слово; 3 строка – три глагола, показывающие действия понятия; 4 строка – короткое предложение, в котором отражено авторское отношение к понятию; 5 строка – резюме: одно слово, обычно существительное, через которое автор выражает свои чувства и ассоциации, связанные с понятием.

В качестве домашнего задания учащимся предложен перечень вопросов по теме, который при правильном его выполнении будет оценен на отметку «9». Те учащиеся, которые активно работали на уроке получают дополнительный балл. А если учащиеся желают получить отметку «10» им предлагается создание мини презентации по выбранному вопросу темы.

Проанализировать эмоциональный фон урока преподавателю поможет этап рефлексия «Изречения» с использованием поговорок, пословиц, изречениями знаменитых ученых.

После проведенной рефлексии преподавателю рекомендуется подвести итоги урока, вернуться к целям, оформленным на доске, оценить учащихся.

## 1.3 ПЛАН-КОНСПЕКТ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Учебный предмет: **«Товароведение пищевых продуктов»**

Специальность: 2-91 01 01-02 «Производство продукции и организация

общественного питания (производственная и педагогическая деятельность)»

Квалификация : «Техник-технолог, мастер производственного обучения»

Тема учебного занятия: **«Крупа, крупяные концентраты»**

Группа: **222**  
Дата: **16.11.2022**

Тип урока – учебное занятие по формированию новых знаний. Цели воспитания и развития должны логически вытекать из цели обучения, дополнять и укреплять её. Данный урок имеет следующие цели:

**Цель занятия**:

**1.Обучающая**:

обеспечить усвоение предметного содержания темы, что позволит учащимся:

* на уровне представления – *различать* ассортимент круп;
* на уровне понимания – описывать пищевую ценность круп; излагать требования к условиям и срокам хранения круп, *определять* показатели качества крупы;
* на уровне применения – *сравнивать* органолептические показатели качества крупы.

**2. Развивающая:**

* создать организационные и содержательные условия для развития у учащихся умения анализировать информацию о крупах и крупяных смесях, его пищевой ценности и видах;
* развивать у учащихся понятие о социальной и практической значимости учебного материала;
* содействовать развитию у учащихся умения выделять главное в материале про пищевую ценность, классификацию;
* развивать умения коммуникативных навыков, поисковой деятельности и аналитического мышления.

**3. Воспитательная:**

* показать важность и значение предметного содержания темы для практической деятельности повара;
* воспитывать эстетическое отношение к продуктам питания и прививать культуру правильного питания, популяризировать здоровый образ жизни;
* содействовать воспитанию профессионально значимых качеств повара: собранности, организованности, аккуратности;
* содействовать воспитанию умений взаимодействия, самостоятельности, самоконтроля.

Межпредметное взаимодействие: «Технология приготовления пищи», «Физиологии питания», «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания», «Микробиология».

Внутрипредметное взаимодействие: темы: «Зерно. Виды зерновых культур, краткая характеристика. Требования к качеству и хранение зерна»;

«Мука. Виды, сорта, особенности производства, краткая характеристика. Пищевая ценность муки, ее хлебопекарные свойства. Витаминизация муки. Показатели качества, упаковка, использование в кулинарии»;

«Макаронные изделия. Сырье. Особенности производства. Пищевая ценность. Типы и виды макаронных изделий. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии».

Средства обучения:

учебные пособия:

Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / А.М. Новикова, Т.С. Го­лубкина. М., 2002.

Справочник по товароведению продовольственных товаров / Н.С. Ники­форова [и др.]. М., 2008

Мультимедийная презентация, дидактический материал, натуральные образцы, видео «5 самых полезных круп для организма» (2:15)

Методы обучения выбраны следующие: наглядный, словесный, работа с опорным конспектом, презентацией, видеометод, практический метод, что позволило активизировать деятельность учащихся и периодически переключать их внимание с одного объекта на другой.

При выборе форм деятельности учащихся на уроке учитываются используемые методы и методические приемы - парная, фронтальная и групповая совместная деятельность преподавателя и учащихся.

**Ход учебного занятия:**

* 1. **Организационный момент:**

**Задачи этапа:**

1.Проверка готовности учащихся к учебному занятию, ознакомление с особенностями организации учебной деятельности.

* 1. Создание доброжелательной обстановки и эмоциональный настрой учащихся на результативную деятельность

**Методы обучения:** объяснительно-результативный.

**Формы организации деятельности учащихся:** фронтальная

Начало урока – один из важнейших его моментов. Организационный момент предназначен для создания у учащихся рабочей настроенности. Он включает предварительную организацию учебной группы (проверка отсутствующих, внешнего состояния помещения, рабочих мест, наличия дежурных, организация внимания);

***Методический прием "Эпиграф к уроку"***

«Овсяная каша сама себя хвалит, а гречневую люди хвалят»,

«Что за обед, коли каши нет»

«Сам заварил кашу — сам её и расхлёбывай».

В качестве эпиграфа к уроку я использую пословицы и поговорки про каши, чтобы плавно подвести к теме учебного занятия. Предлагаю учащимся обсудить необходимость изучения данной учебной темы в профессиональной деятельности повара. А также обращаю внимание на воспитательный потенциал данных пословиц и поговорок на организационном этапе:

*-Кто вовремя позавтракал кашей, тот не опоздал на учебное занятие!*

Ученые-историки утверждают, что каша была одним из первых кушаний человека. Каша не только калорийное, полезное блюдо! Основой которого являются разнообразные КРУПЫ. Это блюдо очень популярно среди населения, об чем свидетельствуют эти пословицы и поговорки. «С ним каши не сваришь»,-говорили о непутевом или безответственном человеке, «просит каши»- о рваной обуви. Каша является также ритуальным блюдом: ее ели в знак примирения два враждующих племени, ее варили на свадьбе жених и невеста и съедали в знак верности, преданности на всю жизнь; кашей поминают усопшего за ритуальным столом.

**2. Мотивация деятельности учащихся:** мобилизующее начало урока («исходная мотивация»), самоопределения к учебной деятельности.

**Задачи этапа:**

1. Выработка на личностно значимом уровне внутренней готовности выполнения нормативных требований учебной деятельности.
2. Создание условий для возникновения внутренней потребности включения в деятельность ("хочу")
3. Актуализирование требований к ученику со стороны учебной деятельности ("надо")
4. Установление тематических рамок учебной деятельности ("могу").

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный, частично-поисковой.

Формы организации деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная.

***Методический прием «Побуждение».*** На этом этапе использую несколько видов побуждений учащихся: актуализирую мотивы предыдущих достижений *(«Мы хорошо поработали над предыдущей темой «Зернопродукты»),* и вызываю мотивы относительной неудовлетворенности *(«Но не рассмотрели еще одну важную тему в разделе «Зернобобовые продукты»),* а затем усиливаю мотивацию на предстоящую деятельность через загадки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Черна, мала крошка, Соберут немножко, В воде поварят, Кто съест, похвалит.  *(гречка)* | В воде растет, Уборки ждет. Годен для каши, Ест его Маша. Годен для плова. Ест его Вова.  *(рис)* | *Весной – травкой шелковистой,*  *Летом – нивой золотистой,*  *К столу - булочкой душистой.*  *(пшеница)* |

Работа с натуральными образцами.

*- Посмотрите, что это за крупа? Из чего она вырабатывается? (*учащиеся отвечают).

*- Как вы думаете, что мы сегодня изучаем?*

*- Что вы хотели бы узнать?* (классификацию круп, пищевую ценность, требования к качеству, условия хранения)

1. **Сообщение темы и цели урока.**

***Методический прием "Птичий базар"*** – учащиеся вместе проговаривают главные цели и тему учебного занятия, высказывают предположения: какое именно новое знание или новое умение поможет им разрешить затруднение.

***Методический прием "Зашифрованное слово".*** На доске появляется зашифрованное слово, где перемешиваются русские и английские буквы

**YUКZ RISРQ JLG УVQГ NJПSО ZЫV (Тема "Крупы")**

Обобщение целей урока преподавателем. Пояснение используемой бонусной системы.

***Методический прием "Ассоциативный ряд".*** Каждому учащемуся предлагается составить и выписать в столбик слова-ассоциации на понятие «Крупы».

Результат будет следующим:  
•если ряд получился сравнительно правильным и достаточным, дать задание составить определение и классификацию круп, используя записанные слова; затем выслушать, сравнить с своим вариантом, можно добавить новые слова в ассоциативный ряд;

•оставить запись на доске, объяснить новую тему, в конце урока вернуться, что-либо добавить или стереть.

*-Запишем определение понятия «крупа» (слайд)*

1. **Актуализация опорных знаний**

**Задачи этапа:**

1. Подготовка мышления учащихся, организация осознания ими внутренней потребности к построению учебных действий и фиксирование каждым из них индивидуального затруднения в пробном действии. Для этого необходимо, чтобы учащиеся: воспроизвели и зафиксировали знания, умения и навыки, достаточные для построения нового способа действий,
2. Активизация соответствующих мыслительных операций (анализ, синтез, сравнение, обобщение, классификация, аналогия и т.д.) и познавательных процессов (внимание, память и т.д.)
3. Актуализация норм учебного действия («надо» - «хочу» - «могу»)

**Методы обучения:** репродуктивный, частично-поисковой.

**Формы организации деятельности учащихся:** фронтальная, индивидуальная.

Перед тем, как мы начнем изучение новой темы:

*- Скажите, из чего вырабатывается крупа?* (зерно)

*- Хорошо, теперь давайте проверим, хорошо ли вы помните строение зерна.*

***Методический прием «Буквы потерялись» (вставить пропущенные гласные).***

Строение зерна:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПЛДВ\_ \_ (плодовая)  2. СМНН\_ \_ (семенная)  3. БЛЧК (оболочка) | 4. ЛЙРНВ\_ \_ / СЛ\_Й (алейроновый слой)  5. НДСП\_РМ (эндосперм)  6. ЗРД\_Ш (зародыш) |

*- Знаете ли вы, какие части удаляются при изготовлении крупы? Почему?* (оболочки, алейроновый слой, иногда зародыш; оболочки твердые, а зародыш прогоркает)

***Методический прием "Мозговой штурм".*** Учащимся предлагается послушать отрывок из сказки «Каша из топора»:

Солдат посолил, снова попробовал.  
- Хороша! Ежели бы сюда да горсточку крупы! Старуха засуетилась, принесла откуда-то мешочек крупы.  
- Бери, заправь как надобно. Заправил варево крупой. Варил, варил, помешивал, попробовал. Глядит старуха на солдата во все глаза, оторваться не может.  
- Ох, и каша хороша! - облизнулся солдат.- Как бы сюда да чуток масла - было бы и вовсе объедение.  
Нашлось у старухи и масло.

И предлагается разгадать загадку: из какой крупы мог сварить кашу солдат?

  Основные принципы и правила этого метода — абсолютный запрет критики предложенных участниками идей, а также поощрение всевозможных реплик и даже шуток. После предложенных вариантов решения вопроса выясняется, что уже знаем, что необходимо узнать сегодня на учебном занятии.

1. **Формирование новых знаний**

**Задачи этапа:**

1. Дать учащимся конкретное представление об изучаемых фактах, явлениях, основной идеи изучаемого вопроса, а также правила, принципы, законы.
2. Добиться от учащихся восприятия, осознания, первичного обобщения и систематизации новых знаний, усвоения учащимися способов, путей, средств, которые привели к данному обобщению; на основе приобретаемых знаний вырабатывать соответствующие умения и навыки
3. Организация внимания; сообщение учащимися нового материала с выдачей опережающего задания (проекта); обеспечение восприятия, осознания, систематизации и обобщения этого материала учащимися.

**Методы обучения:** репродутивный, частично-поисковой.

**Формы организации деятельности учащихся:** групповая.

Каждый из нас знает, что каши невероятно питательны. Они легко и быстро усваиваются организмом, богаты углеводами и витаминами группы В. И, хотя именно этот продукт многие из нас недолюбливали в детстве, повзрослев, мы начинаем ценить их пользу.

Хорошо, как мы можем видеть, это может быть не только зерно, но и семена бобовых.

- *А чем отличаются бобовые по своему строению***?** (нет эндосперма, нет алейронового слоя, все зерно представляет собой крупный зародыш).

Давайте запишем, как классифицируетсякрупа (слайд).

Пищевая ценность крупы (слайд)

Теперь, давайте рассмотрим каждую крупу в отдельности. Для этого я предлагаю учащимся представить свои проекты, в 6-7 минутном выступлении они раскрывают энергетическую ценность круп, строение зерна, их применение в общественном питании, делают выводы об использовании экологической упаковки при хранении круп.

***Гречневая крупа.*** (слайд)

Эта каша по праву носит звание – царица круп. По содержанию белков, витаминов и других полезных веществ она бьет все злаковые. В гречневой крупе содержатся витамины PP, E, а также группы В. В составе этой крупы есть фосфор, йод, медь, железо, незаменимые аминокислоты, клетчатка и полезные углеводы. Полезна гречка для профилактики сердечно -сосудистых заболеваний, помогает при гипертонии и болезнях печени.

***Рисовая крупа*** (слайд).

Данная крупа лидер по содержанию сложных углеводов. Именно это объясняет ее способность обеспечивать человека энергией на протяжении длительного периода времени. При термообработке рисовая каша сохраняет все свои качества. Она богата витаминами группы В, Е и РР. Также в ней содержатся марганец, калий, фосфор, железо, кальций, селен и цинк. Этот продукт обладает абсорбирующими свойствами. Ее нередко рекомендуют есть при отравлениях, в том числе и пищевых.

***Пшенная крупа*** (слайд).

Пшено обладает липотропным действием, то есть препятствует отложению излишков жира. Кроме того, пшено способно выводить из организма токсины и антибиотики. Блюда из пшена особенно полезны при диабете, атеросклерозе, заболеваниях печени, поджелудочной железы, сердечно-сосудистой и нервной системы.

***Овсяная крупа*** (слайд).

Эта каша служит источником важных витаминов, минералов и грубых волокон. Она снижает уровень сахара и холестерина в крови, защищает кожу от раздражения, уменьшает запоры и помогает похудеть. Также богата антиоксидантами, омега-3 и фолиевой кислотой. А еще в отличие от других зерновых культур, овес не содержит глютена.

***Перловая и ячневая крупа*** (слайд).

В состав этих каш входят клетчатка, углеводы, белки и аминокислоты, в том числе и незаменимые. Данный продукт богат витаминами А, Е, РР и группы В, макро и микроэлементы: калий, кальций, фосфор, магний, селен, кобальт и многие другие. Эти крупы обладает антиоксидантными свойствами, укрепляет иммунную и эндокринную системы.

***Пшеничная и манная крупа*** (слайд).

В пшеничной и манной каше содержатся важнейшие витамины группы В, а также РР, калий, железо. Витамин В1 необходим для нервной системы, он стимулирует работу головного мозга. А в синтезе нервных клеток участвует витамин В2. Также этот витамин облегчает усвоение железа, стимулирует созревание красных клеток крови - эритроцитов.

***Кукурузная крупа*** (слайд).

В ней много кремния, бета-каротина и витаминов Е, А, Н. Благодаря содержанию арахидоновой, линолевой и линоленовой ненасыщенных жирных кислот, эта каша помогает организму регулировать уровень холестерина в крови. Ее советуют при патологиях ЖКТ, сахарном диабете и аллергиях.

***Крупы из бобовых*** (слайд)

Бобовые показаны при сахарном диабете, потому что помогают организму нормально усваивать инсулин, повышают иммунитет, снижают риск развития ожирения, которое провоцирует ухудшение состояния больного.

Экспертиза качества (слайд)

*- Почему важна влажность при определении качества?*

Условия хранения (слайд)

1. **Проведение физминутки (1-2 мин)**
2. **Проверка усвоения нового материала учащимися полученных знаний (самостоятельная работа с таблицами по вариантам)**

**Задачи этапа:**

* + - 1. Проверка усвоенного учащимися нового материала, результата их познавательной, проектной деятельности.
      2. Выполнение действий при решении типовых задач после изучения нового учебного материала. Решали (фронтально, в группах, в парах) несколько типовых заданий на новый способ действия при этом проговаривали вслух выполненные шаги и их обоснование – определения, алгоритмы, свойства и т.д.

**Методы обучения:** репродутивный, объяснительно-иллюстративный

**Формы организации деятельности учащихся:** фронтальная, групповая, индивидуальная

***Методический прием "Практичность теории"***

Учащимся предлагается составить схему «Дерево фудпейринга». Дерево сочетаний, оно же дерево фудпейринга — это схематичное изображение сочетаний ароматов. В центре дерева находится любой интересный нам ингредиент, а от него в разные стороны тянутся ветви — наборы наиболее подходящих продуктов. И вот здесь начинаются самые необычные и странные, но вкусные сочетания: горький шоколад с беконом или запеченная тыква с вишней. Учащимся предлагается составить схемы (раздаточный материал) для составления блюд с крупами, предлагая необычные сочетания компонентов. Уточняются нормы времени на выполнение задания.

***Методический прием «Кластер».*** Он применяется на стадии систематизации имеющейся информации и выявления областей недостаточного знания. Учащимся предлагается ответить на вопросы для составления кластера:

1. Какие виды круп получают из пшеницы? (манная, пшеничная)

2. Эта крупа разваривается в течение 5-10 минут, увеличивается в объёме в 4-5 раз при варке, легко усваивается организмом, поэтому её используют для детского и диетического питания (манная).

3. Какие крупы не делятся на сорта? (пшеничные).

4. Какие виды круп получают из овса? (овсяная, хлопья, толокно)

5. Какие крупы вырабатывают из зерна гречихи? (гречневая)

6. Какие крупы вырабатывают из зерна просо? (пшено)

7. Сколько необходимо времени для варки риса? (40-50 мин)

8. Какие виды круп получают из ячменя? (перловая, ячневая)

9. На какие сорта делят горох? (1 и 2)

10. Какие показатели определяют качество крупы? (цвет, вкус, запах, влажность, содержание доброкачественного ядра и примеси)

Проверка осуществляется в виде взаимоконтроля.

Дается краткий комментарий системе оценивания.   
(Ответы 1 и 2 вариантов выведены на слайд).

**Просмотр видео «5 самых полезных круп для организма» (2:15)**

***Методический прием "Пиктограмма, или Пляшущие человечки"***

Учащимся предлагается для запоминания перечень слов и словосочетаний, показанных в ролике. После показа ролика учащийся рисует на бумаге любое изображение, которое поможет ему воспроизвести предъявляемый материал. Написание отдельных букв и слов не допускается. Выбор изображения для запоминания ограничивается по времени. Итогом просмотра ролика станет составление пословицы «Бывает каши много, а несчастный сидит без ложки».

1. **Рефлексия**

**Задачи этапа:**

1.Самооценка учащимися результатов своей учебной деятельности, осознание метода построения и границ применения новых знаний; учащиеся соотносят цель и результаты своей учебной деятельности и фиксируют степень их соответствия,

2.Намечаются цели дальнейшей деятельности и определяются задания для самоподготовки (домашнее задание с элементами выбора, творчества).

**Методы обучения:** репродутивный, объяснительно-иллюстративный

**Формы организации деятельности учащихся:** фронтальная, групповая, индивидуальная

Для закрепления новой темы учащимся предлагается выполнить **синквейн**

первая строка – одно существительное, отражающее тему.

вторая строка – два прилагательных, описывающие основную мысль.  
третья строка – три глагола, говорящие о действиях в рамках темы.

четвёртая строка – пословица, цитата, крылатое выражение.

пятая строка – слово, словосочетание, синоним к первому слову, которое выражает личное отношение пишущего к теме.

Учащиеся высказываются.

1. **Информация о домашнем задании**

Учебник «Товароведение пищевых продуктов» с. 212-218 (слайд)

1. **Подведение итогов занятия (выставление отметок)**

Сегодня на уроке мы с вами дали понятие о чем? (о крупах)  
Узнали, что основное питательное вещество у них – это … (углеводы)  
Хранятся при ... (влажности 75 % и температуре не более 25 °С)

Анализ количества заработанных бонусов. Стимулирование источником легко усваиваемых углеводов (монетки).

Отметки за ваше выполненное задание будут выставлены в журнал. Всем спасибо и до свидания!

Преподаватель: Якубовская С.И \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# 2 САМОАНАЛИЗ УРОКА

Триединая цель урока достигнута. Выполнены все структурные этапы занятия.

Была проведена большая подготовительная работа по разработке дидактических материалов (ПРИЛОЖЕНИЕ 1, ПРИЛОЖЕНИЕ 2), которые помогли организовать качественное взаимодействие учащихся и преподавателя, раскрыли актуальность темы, сделали работу интересной, творческой, результативной.

Ответы учащихся показали, что ими тема усвоена. Допускаемые несущественные ошибки учащимися при ответах говорят о том, что необходимо ещё отрабатывать полученные знания. Положительным является то, что, после нескольких наводящих вопросов, учащиеся сами видят свои ошибки и готовы их исправить.

Наиболее успешными оказались применение ТСО для актуализации опорных знаний учащихся, просмотр и анализ видеоматериала и связь его с учебным предметом «Специальная технология», применение проблемных вопросов, производственных ситуаций для первичного закрепления учебного материала. При неудачных ответах и выполнении заданий для учащихся создавалась ситуация успеха.

Умение работать в парах, индивидуальное выполнение заданий прослеживалось на протяжении всего занятия. Такой способ организации учебной деятельности учащихся способствует укреплению чувства товарищества, требовательности к себе, самоорганизованности и ответственности. В ходе занятия четко прослеживаются межпредметные и внутрипредметные связи.

Учащиеся ушли с урока с хорошим настроением, с достигнутыми целями, с пополненной копилкой знаний и с желанием ещё прийти на урок, что продемонстрировала проведенная рефлексия.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В методической разработке урока по теме «Крупа. Крупяные концентраты» преподавателем был продемонстрирован приобретённый профессиональный опыт, который обобщён с целью повышения квалификации и обмена опытом в проведении уроков данного типа. На учебном занятии использовались современные образовательные технологии, предполагающие организацию на уроке активную деятельность учащихся на разных уровнях познавательной самостоятельности, что является важнейшим условием реализации воспитательного потенциала современного урока.

Реализуя образовательный процесс в формате учебного занятия, я использовала различные методы обучения и педагогические технологии, каждый из которых по-своему влияет на воспитание и развитие личности учащегося:

* поисковые и исследовательские методы формируют у обучающегося ценности научного познания, воспитывают целеустремленность, настойчивость, самостоятельность и критичность мышления, умения принимать решения;
* репродуктивные методы (задания) воспитывают трудолюбие, ответственность, настойчивость в преодолении трудностей, стремление доводить работу до конца, развивают произвольность, умение следовать инструкции;
* творческие методы (задания) формируют ценности творчества и созидания, воспитывают целеустремленность, настойчивость, трудолюбие, способствуют самопознанию;

Применяемые методические приемы в процессе учебного занятия помогут, у части учащихся, сформировать некоторые способы организации своей учебной деятельности, воспитать интерес к обучению, к процессу познания, активизировать познавательную деятельность учащихся А также обучить их приемам сравнения, обобщения, конкретизации, определения понятий, работы с учебником, ведения и составления конспектов, подготовки домашнего задания, подготовки к контрольной работе и др.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Вариант 1** | **Вариант 2** |
| 1. Какие виды круп получают из пшеницы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. Эта крупа разваривается в течение 5-10 минут, увеличивается в объёме в 4-5 раз при варке, легко усваивается организмом, поэтому её используют для детского и диетического питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. Какие крупы не делятся на сорта?  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4. Какие виды круп получают из овса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. Какие крупы вырабатывают из зерна гречихи? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  6. Какие крупы вырабатывают из зерна просо? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  7. Сколько необходимо времени для варки риса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  8. Какие виды круп получают из ячменя? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  9. На какие сорта делят горох? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  10. Какие показатели определяют качество крупы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 1. Какие крупы вырабатывают из зерна гречихи? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. Какие крупы не делятся на сорта?  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. Какие виды круп получают из пшеницы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4. Какие показатели определяют качество крупы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. Эта крупа разваривается в течение 5-10 минут, увеличивается в объёме в 4-5 раз при варке, легко усваивается организмом, поэтому её используют для детского и диетического питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  6. Какие виды круп получают из овса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  7. Какие крупы вырабатывают из зерна просо? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  8. На какие сорта делят горох? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  9. Какие виды круп получают из ячменя? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  10. Сколько необходимо времени для варки риса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

# СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Ильин М.В. Изучаем педагогику: Учеб. Пособие. изд. 2-е, перераб. И доп. – Мн.: РИПО, 2002.-126 с.
2. Позняк И.П., Малашевич В.В. Организация и методика обучения в профтехучилищах. Изд. 3-е, доп. Минск, «Выш. шк.», 1975. 384 с.
3. Кашлев С.С. Совершенствование технологии педагогического процесса: Пособие для педагогов. – 2-е издание. - Мн.: Университетское, 2001.-95 с.
4. Скакун В.А. Преподавание общетехнических и специальных предметов в среднем ПТУ– М.: Высш. шк., 1987. – 271 с.
5. Калицкий Э.М.,Молчан Л.Л., Луцаев В.И. Урок специальной технологии в среднем ПТУ: Методическое пособие. – М.: Высш. шк., 1988. – 128 с.
6. Ильин М.В. Целеполаганию – системный подход. Мастерство. – 2002. - № 1,2, - С. 18-26.
7. Махмутов М.И. Современный урок. – М.: Педагогика. 1985.- 184 с.
8. Шамова Т.И. Третьяков П.И. Капустин Н.П. Управление образовательными системами: Учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений. Под ред. Т.И. Шамовой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001.
9. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» - 1998 – 272 с.
10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. —Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с.