ГБПОУ  *«Пермский краевой колледж ОНИКС»*

Структурное подразделение для обучения лиц с ОВЗ

Методическая разработка урока

по учебной дисциплине

«Товароведение пищевых продуктов»

тема «Шоколад»

Составила: преподаватель

Самоделкина Ксения Александровна

Пермь, 2021

Пояснительная записка

План урока предназначен для студентов обучающихся 2 курса по профессии 16675 Повар.

Использование нетрадиционных форм урока как один из способов повышения качества обучения в соответствии с требованиями ФГОС. Данная форма уроков – это поиск путей повышения качества процесса обучения, формирования универсальных учебных действий, а также один из способов повышения самооценки у обучающихся.

Такие уроки расширяют возможности преподавателя, сближают детей, развивают их познавательный интерес. Но нетрадиционные уроки лишь дополняют обычный урок, оживляют его, привлекают обучающихся к активной работе и совершенствуют учебный процесс. На нетрадиционном уроке преподаватель предлагает обучающимся нечто новое, неожиданное, занимательное.

Для обучающихся нетрадиционный урок – переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущение себя в новом качестве (а значит, новые обязанности и ответственность); такой урок – это возможность развивать творческие способности и личностные качества, оценить роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук, это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

При организации и проведении нестандартного урока педагогу необходимо соблюдать следующие ***условия:***

* в организации урока нужно отказаться от шаблона, а в проведении от рутины и формализма;
* максимально вовлечь обучающихся в активную деятельность на уроке;
* развивать отношения взаимопонимания;
* поддерживать множественность мнений, альтернативность;
* основой эмоционального тона на уроке должна быть не развлекательность, а занимательность и увлеченность;
* использовать оценку не только как результирующий инструмент, но и как формирующий.

Составитель: преподаватель: Самоделкина Ксения Александровна

ОБСУЖДЕНО

на заседании ПЦК профессиональных дисциплин технической направленности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_\_

РЕКОМЕНДОВАНО

Методическим советом колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_\_\_.

Тема урока: «Шоколад».

Тип урока: Систематизация знаний  
  
Вид урока: игровые технологии.

Комплексные цели урока:  
  
 Обобщить, систематизировать, закрепить и проверить знания по пройденной теме «Шоколад», более глубокое понимание изученного материала.

Способствовать расширению профессиональных компетенций и над профессиональных, развивать познавательную поисковую деятельность, умение действовать самостоятельно, воспринимать и осмысливать знания.  
  
Способствовать повышению интереса к своей профессии, стремлению к творчеству и активности, формированию ценностного отношения к знаниям.  
  
*Валеологическая :*  
  
Создание комфортной атмосферы, выбора оптимальной нагрузки на учащихся путем смены форм учебной деятельности.  
  
Методы обучения : словесный, частично – поисковый, практический.  
  
Способы усвоения учебного материала : репродуктивный, самостоятельный поиск.  
  
Формы и организация учебной деятельности : коллективная, бригадная

**Ход урока:**  
  
**1. Организационный момент: (3-5\*)**

1. Приветствие
2. Определение отсутствующих студентов
3. Проверка готовности студентов к уроку

**II. Основная часть: (30-35\*)**

1. Сообщение темы урока

2. Сообщение целей урока

3. Сообщение хода урока

4. Формирование бригад

5. Актуализация опорных знаний

* 1. Основные компоненты натурального шоколада (Какао-порошок, какао-масло)
  2. Вещество, входящее в состав шоколада, повышающее работоспособность. (Кофеин)
  3. В каком шоколаде нет какао-массы? (Горький)
  4. Почему шоколад становится пористым?(Заполняют кислородом)
  5. Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде? (При резких колебаниях температуры)

**6. ЗАДАНИЕ № 1 (Д/з на опережение)**

- Ребята, вы любите шоколад? (Опрос)

-А какой шоколад вы видели, с какими добавками?

О шоколаде можно говорить долго и бесконечно. Ведь в нем находится очень много полезных веществ, которые улучшают наше самочувствие и настроение.

- Давайте с вами выясним, так ли полезен наш шоколад?

- Вы разделились на 3 команды, каждой было дано домашнее задание, подготовить информацию о пользе и вреде своего вида шоколада.

Итак, начинаем!

- Давайте послушаем, **чем же полезен шоколад. (Мини-доклад обучающихся)**

- Теперь давайте еще раз повторим полученную информацию

- Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.

- В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад.

- В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка.

- Шоколад полезен для сердца и сосудов, улучшает работу мозга. В шоколаде содержится железо, без которого человек чувствует, что у него нет сил.

- Шоколад способствует повышению иммунитета, то есть помогает бороться с болезнями. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При сильном кашле лучше рассосать пару долек шоколада, чем пить таблетки.

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для вас будет на экзамене.

- **А всегда ли шоколад полезен?** В каких случаях он может навредить человеку, расскажите, пожалуйста. **(Мини-доклад обучающихся)**

- И так, мы узнали, что:

- Шоколад может являться виновником лишнего веса.

- Шоколад при бесконтрольном поедании может вызвать аллергию

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь (особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу).

-Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариес

-Какой вывод мы можем сделать?

-Чего же больше приносит шоколад: пользы или вреда? (Больше пользы)

Правильно, но чтобы это узнать – нам нужно изучить его свойства, провести исследования.

У вас на столах есть одинаковый набор продуктов – это какао-порошок, несколько видов шоколада, молоко

**7. ЗАДАНИЕ № 2.**

**Опыт: Свойства какао.**

- Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад образуется из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао порошок.

- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета? (коричневого, шоколадного)

- А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (Нужно его попробовать.)

- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький)

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком? (Какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао.)

- Итак, к какому **выводу** мы пришли: какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.

**8. ЗАДАНИЕ № 3.**

**Опыт: Свойства шоколада.**

- А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (Рассуждения детей)

- У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

**9. ЗАДАНИЕ № 3.**

**Опыт: Вкусовые качества.**

- А теперь определите свойства шоколада на вкус. Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад? (Вкусный, сладкий).

- А теперь черный шоколад, какой на вкус? (горький, горьковато-сладкий).

- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей)

- Ребята, чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.

Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету, форме.

**Какой мы сделаем вывод?**

Шоколад бывает разным на вкус, по форме.

Шоколад может быть жидким и твердым

Шоколад может ломаться, он хрупкий.

**10. Заключительная часть (5-10\*)**

10.1. Подведение итогов

* Анализ учащихся
* Анализ преподавателя
* Оценка знаний
* Д/з

**IV**. **Итог деятельности:**

- Что же нового вы узнали о шоколаде?

- Что вам понравилось больше всего?

Заключение

Мы поставили, и в ходе урока решили важные общедидактические, педагогические и методические задачи, имеющие целью расширить общеобразовательный кругозор обучающихся, привить им стремление овладеть знаниями шире обязательных программ.

В результате расширения круга знаний создавалась возможность для формирования и развития более широких и разнообразных интересов обучающихся, их склонностей и способностей.

Для проведения урока были подготовлены мини-доклады обучающимися, опыты по исследованию шоколада. На уроке использовались наглядные, словесные, практические методы. Все это способствовало большей активности обучающихся. Удачным считаю применение наглядностей, с помощью которых развивалось критическое мышление. Все это способствовало привитию интереса к предмету, психологической разгрузке обучающихся во время урока.

Научность изучаемого материала обеспечивалась за счет повторения сведений, а также примерами из жизни.

Все обучающиеся были вовлечены в работу, никто не остался без внимания.

На уроке раскрылась практическая значимость урока. Можно сделать вывод, что нам удалось заинтересовать обучающихся материалом урока.