

ВСЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, 2014 ГОД

Методика и педагогическая практика

Борисова Ирина Борисовна

краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональный лицей №46»

Красноярский край, г. Ачинск

«ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ КАКАО-БОБОВ»

Тип урока: изучение нового материала

Метод проведения: проблемно-поисковый

Цели:

Дидактические:

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; Развивающие:

Способствовать развитию:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.



ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Воспитательные:

Способствовать формированию: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Материально-техническое оснащение: Оборудование: ПК, проектор, экран;

Инвентарь: шоколадное фондю;

Натуральные образцы: шоколад, какао-порошок;

Дидактические средства обучения: ГОСТ на шоколад, ГОСТ на какао-порошок, карточки-задания, задания в форме тестов, слайдовая презентация «Продукты переработки какао-бобов» .



№ п/п	Основные элементы урока	Средства обучения	Деятельность преподавателя	Работа обучающихся	Примечание
1.	Организационный момент 2-3 мин.		- приветствует группу; - проверяет готовность группы	- дежурный сообщает о готовности группы	
2.	Изучение нового материала 20-25 мин.	Слайд «Продукты переработки какао-бобов»	- называет дату, номер урока. тему; - знакомит с порядком работы; - уточняет состав «основных» групп	- обучающиеся записывают тему урока; - сообщают цель; - обучающаяся рассказывают об актуальности темы	Рассказ-беседа
	2.1. Работа в группах «основного» состава	Слайд «Продукты переработки какао-бобов»	- сообщает о пищевой ценности шоколада, какао-порошка	- слушают. воспринимают, данные о пищевой ценности, записывают	

	<p>2.2. Работа в «экспертных» группах</p>	<p>ГОСТ на шоколад, ГОСТ на какао-порошок, натуральные образцы шоколада, какао-порошка, образцы упаковки шоколада.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдает за работой, выясняет затруднения, оказывает им помощь, при необходимости консультирует; - даёт индивидуальные консультации; - организует распознавание натуральных образцов, образцов упаковки шоколада, какао-порошка 	<ul style="list-style-type: none"> - выполняют задания указанные в карточке; - проводят поиск информации; - обсуждают в какой форме предложат информацию основным группам 	<p>беседа</p>
	<p>2.3. Работа в группах «основного» состава</p>	<p>ГОСТ на шоколад, ГОСТ на какао-порошок, натуральные образцы шоколада, какао-порошка, образцы упаковки шоколада.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - даёт консультации; - оценивает индивидуальную работу в «основной» группе ; - следит за временем 	<ul style="list-style-type: none"> - «эксперты» возвращаются в основные группы, - обмениваются информацией, делают записи в конспект - выполняют задания 	<ul style="list-style-type: none"> - форма работы коллективная; -беседы; - ответы

3.	Закрепление 10-12 мин.	Задания в тестовой форме по теме «Продукты переработки какао-бобов»	- сообщает о порядке работы с тестовыми заданиями	- выполняют задания в тестовой форме; - проводят взаимоконтроль	- форма работы индивидуальная
4.	Представление синквейна Рекомендации покупателям 5 мин.	Шоколадное фондю	- оценивает правильность написания синквейна	- представляют синквейн	- форма работы коллективная
5.	Обобщение по теме урока 10 мин.		- заслушивает представителей «основных» групп; - называет типичные ошибки и	оценивают результаты работы; - информируют о вкладе по	- участвуют в подведении итогов; - записывают

			<p>разбирает их;</p> <ul style="list-style-type: none">- анализирует активность, самостоятельность, умение работать в команде;- проводит рефлексию;- даёт домашнее задание;- благодарит за работу	<p>выполнению задания разных экспертов</p>	<p>домашнее задание</p>
--	--	--	--	--	-------------------------

