**Разработка урока на тему «Ассортимент и производство макаронных изделий»**

Общепрофессиональная дисциплина 02 «Основы товароведения про-довольственных товаров»

Раздел 9. Товароведная характеристика зерновых товаров

***Общая дидактическая цель: создать условия для:***

1. изучения и осмысления новой учебной информации;

2. применения системы ЗУН в знакомой и новой учебной ситуации;

3. проверки уровня усвоения системы ЗУН.

***Цели урока***: ознакомить обучающихся с «макаронные изделия», их видами, ассортиментом, производством, требованиями к качеству, упаковке и хранению, способствовать развитию и накоплению знаний, необходимых для будущей профессии.

***Образовательная:*** сформировать теоретические знания учащихся по теме «Ассортимент и производство макаронных изделий».

***Развивающая***: развивать познавательные способности обучающихся, внимание, память, способствовать формированию ключевых компетенций:

* *Коммуникативная:* высказывать суждения, вступать в речевое взаимодействие на уровне диалога, давать краткие ответы на поставленные вопросы.
* *Информационная*: использовать информационные источники разного типа (лекция преподавателя, личный опыт), уметь преобразовывать информацию.
* *Технологическая*: использовать опорный конспект, планировать организацию учебно-познавательного процесса (составление плана изучения нового материала), беря за основу модель работы на преды- занятиях.
* *Учебно-исследовательская*: проводить сравнения, выделять су-щественные признаки, проводить классификацию, применять ЗУН для решения новых учебно-познавательных и практических задач.
* *Социальная*: решать познавательные задачи с помощью преподавателя, определять свою роль в работе группы.
* *Рефлексивная*: оценивать результаты деятельности своей группы, выделять причины учебных неудач в группе, в том числе и у себя, предлагать способы устранения «пробелов» в групповой работе.

***Воспитательная***: воспитание профессиональной направленности, личности будущего специалиста и привитие интереса к предмету.

***Тип урока***: комбинированный.

***Форма организации познавательной деятельности обучающихся:*** фронтальная (общегрупповая).

***Методы обучения:***

1. Словесные (сообщение информации преподавателем);

2. Наглядные (работа с образцами).

***Техническое и информационное обеспечение урока***: мультимедийный проектор, экран, компьютер, образцы н изделий, презентация, видеоролик.

В ходе изучения новой темы у обучающихся должны сформироваться следующие компетенции.

Основные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

***Список используемой литературы***:

1. Матюхина З.П. «Товароведение продовольственных товаров», учебник для студ. учреждений сред. проф. образования., Москва, Издательский центр «Академия», 2016г., 336 с. с цв. ил.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования., Москва, Издательский центр «Академия», 2016г., 192 с.
3. Интернет русурсы.

**Структура урока**

1. Организационный этап.

Приветствие. Проверка обучающихся группы.

1. Этап актуализации системы ЗУН.
2. Этап сообщения новой информации с просмотром презентации.
3. Этап первичного усвоения системы ЗУН.
4. Подведение итогов урока. Рефлексия.

**Ход урока**

1. **Начало урока. Организационный момент.**
2. **Этап актуализации системы ЗУН.**

Преподаватель проверяет знания обучающихся по предыдущей теме «Мука. Ассортимент муки. Производство муки» (т.к. пшеничная мука является основным исходным сырьем для производства макаронных изделий).

Вопросы для проверки:

Из каких злаковых культур производят муку?

Виды помола зерна.

Сорта пшеничной и ржаной муки.

Требования к качеству муки.

Требования упаковке муки.

Требования к условиям хранения муки.

**3. Этап целеполагания и мотивации.**

Преподаватель: раздает обучающимся наглядный материал – различные образцы макаронных изделий. Обучающиеся изучают образцы макаронных изделий и отвечают на вопросы:

1. Что это за продукт?
2. Из чего они изготовлены?
3. Какого они цвета? Могут ли макаронные изделия быть цветными?
4. Какие они по физическим характеристикам?
5. Каково содержание воды в макаронных изделиях?

Обучающиеся дают ответы и выходят на тему урока «Ассортимент и производство макаронных изделий».

Записывают тему урока в тетради (слайд 1). Записывают определение (слайд 2).

 **Макаронные изделия** – это продукт, приготовленный из крутого теста, отформованный в виде трубочек, нитей, ленточек и других фигурок и высушенный до влажности 13%.

Химический состав:

Вода – 13%;

Белки – 11%;

Углеводы – 70%;

Жиры – 1,5%;

Минеральные вещества – 0,6%

Энергетическая ценность 100 г – 338 ккал. (слайд 3).

Основное сырье:

Мука пшеничная:

- из твердой пшеницы высшего,1-го и 2-го сорта;

- из мягкой пшеницы высшего и 1-го сорта;

- хлебопекарная высшего и 1-го сорта

Вода;

Соль;

Яйца, меланж;

Сухое молоко;

Томат;

Морковь;

Соевая мука. (слайд 4).

Процесс производства:

1. Подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яичных продуктов, овощных добавок);
2. Замешивание крутого теста (его месят до получения однородной пластичной консистенции с специальных прокатывающих машинах);

3. Формование изделий:

- путем прессования под большим давлением (макароны);

- путем разрезания в виде полос (лапша);

- путем штампования (шестеренки, алфавит).

4. Просушка изделий нагретым воздухом в сушильных аппаратах;

5. Охлаждение до комнатной температуры;

6. Упаковывание. (слайд 5).

Классификация:

В зависимости от качества муки подразделяются на группы:

- А;

- Б;

- В.

В зависимости от сорта муки:

– высший сорт;

- 1-й сорт;

- 2-й сорт.

Если есть дополнительное сырье – указывают это в названии макарон: «Яичные», «Молочные», «Томатные» (слайд 6, слайд 7).

В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют:

1. прессованные, резаные, штампованные;

2. Типы – трубчатые, нитевидные, ленточные, фигурные.

3. Подтипы – в зависимости от назначения: макароны, рожки, вермишель, лапша);

4. Виды – в зависимости от размеров (диаметр, ширина).

По длине подразделяют на длинные и короткие.

Длинные изделия могут быть одинарные, двойные, гнутые, мотки, гнезда.

По поверхности различают макаронные изделия ровные и рифленые (слайд 8, слайд 9, слайд 10 слайд 11, слайд 11).

Обучающиеся записывают классификацию в тетрадь.

**4. Этап первичного усвоения системы ЗУН.**

Преподаватель предлагает вспомнить обучающимся то, что они изучили в ходе урока в форме кратких ответов на вопросы:

1. Какую муку используют для производства макаронных изделий?
2. Перечислите виды основного сырья для производства макаронных изделий. Укажите виды дополнительного сырья.
3. Назовите 4 группы макаронных изделий.
4. Какова влажность макаронных изделий?
5. Как упаковывают макаронные изделия?
6. Каковы условия хранения макаронных изделий?

**5. Подведение итогов урока. Рефлексия.**

Преподаватель показывает видеоролик по теме.

Преподаватель подводит итоги урока, раздает обучающимся листочки и обучающиеся высказываются одним предложением, выбирая начало фразы:

Сегодня я узнал…

Было интересно…

Я понял, что…

Я научился…

Меня удивило…

Я выполнил задание…

Теперь я могу…

Преподаватель благодарит за ответы. Выставляет оценки в журнал.

Дает домашнее задание – записать рецепт блюда из макаронных изделий на выбор обучающегося в тетради.