**САБАҚТЫҢ ЖОСПАРЫ**

**ПЛАН УРОКА**

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_

Топ/ Группа 31

**Мамандық\Специальность:** 0508000 «Организация питания»

**Пән/Предмет:** «Товароведение»

**Тақырыбы/Тема:** «Пищевая ценность хлеба»

**Мақсаты/Цель:**

**Білімдік/образовательная:** обеспечить в ходе урока усвоение новых знаний, актуализацию пройденного материала по теме хлебобулочные изделия. Ознакомиться с преимуществами и недостатками различных видов хлеба, пищевой и энергетической ценностью.

**Дамытушылық /развивающая:** развитие мышления, творческих и лидерских способностей, принятия не стандартных решений, умения работать в команде, анализировать, систематизировать полученные данные, самостоятельности, наблюдательности, познавательной активности, приобретения и конструирования новых знаний

**Тәрбіелік /воспитывающая** воспитывать у учащихся культуру труда, чувство солидарности и ответственности, бережное отношение к энергоресурсам, сознательность в усвоении нового материала, интереса к выбранной специальности.

**Көрнекі-құралдар/Наглядность:** карточки с индивидуальными заданиями, видеоролик

**Оқыту әдістері/Методы обучения:** метод латерального мышления

**Сабақ түрі/Тип урока:** Комбинированный.

**Сабақ барысы**

**Ход урока**

**I. Ұйымдастыру кезеңі /Приветствие. Организационный момент (2мин.)**

**II. Актуализация знаний (5 мин.):**

**1. Вступительное слово:**

Хлеб, как считают ученые, появился на земле свыше 15 тыс. лет назад. Впервые хлеб из теста стали выпекать египтяне, а 5-6 тыс. лет назад - греки и римляне. До наших дней в Риме сохранился 13-метровый памятник - монумент пекарю.

В России с древних времен выпечка хлеба считалась почетным и ответственным делом. Во многих поселениях были хлебные избы для приготовления хлеба. Тяжелый труд пекарей Древнего Рима почти не отличался от изнурительного труда булочников царской России.

И только в начале века начала создаваться отечественная хлебопекарная промышленность. Сегодня это тысячи хлебозаводов, оснащенных современным оборудованием.

Хлебопекарная промышленность выпускает различные виды хлеба и хлебобулочных изделий. Все они делятся на группы:

* по виду муки - на хлеб ржаной, пшеничный и из смеси ржаной и пшеничной муки;
* по способу выпечки - на хлеб формовой и подовый;
* по форме изделий - на батоны, булки, плетенки и др.;
* по рецептуре - на хлеб простой, улучшенный - с добавлением на 100 кг муки 3 - 6% сахара или патоки, иногда 7% жира или пряностей и сдобный - с повышенным содержанием жира и сахара;
* по способу отпуска - на весовой и штучный;
* по назначению - на обыкновенный и диетический

**2. Показ видеоролика** на тему «Значение хлеба в общественном питании и рационе питания человека»

**3. Систематизация полученных знаний:**

* Что такое хлеб?
* Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки, форме?

А какая пищевая ценность хлеба? Есть ли у хлеба недостатки? Какое значение хлеб имеет в рационе питания человека и в общественном питании?

Для того чтобы ответить на данные вопросы необходимо провести анализ товароведных характеристик. Для этого предлагаю вам пороботать самостоятельно.

**III. Самостоятельная работа в группах методом латерального мышления (30мин).**

**1. Формирование групп по 5 студентов**

**2. Постановка цели и задачи выполнения задания:**

Цель: каждой группе необходимо сделать творческий проект в соответствии со своим заданием, выполняя условия работы. В каждой группе у каждого участника будет определена своя роль, в соответствии с которой необходимо выполнить задание.

Задача: каждому участнику группы выполнить свои функции самостоятельно и оформить совместно результаты в виде творческого проекта.

**3. Организация работы в группах в соответствии с выбранной технологией, распределение ролей и функций участников группы:**

В каждой группе, состоящей из 5 студентов, распределяем роли (раздаем шарики определенного цвета). Каждый цвет имеет свои обязанности и функции:

* Красный шарик – определяет все возможные плюсы, возможные перспективы, преимущества, достоинства, необходимость. Только позитивные и полезные свойства;
* Синий шарик – определяет не стандартные подходы в реализации, хранении, технологии приготовления, все новое. Отвечает за креативность и не традиционные методы выполнения проекта;
* Желтый шарик – определяет существующие проблемы в хранении, транспортировании, реализации и т.п, анализ существующих данных, акцент на фактах;
* Черный шарик – Определяет все «подводные камни», нерадужные перспективы, минусы, недостатки, пессимистическое использование, критическое всприятие
* Зеленый шарик – выполняет управленческую функцию, т.е. управляет и координирует процесс работы группы, фиксирует результаты

**4. Объяснение критерий оценки:**

Оцениваться проект по 5 бальной шкале по следующим показателям:

* Соответствие теме задания;
* Нестандартный подход;
* Своевременность;
* Участие каждого участника группы;
* Достоверность;
* Полнота содержания;
* Защита проекта

**5. Выдача индивидуального задания группам:**

Группа №1: Сделать творческий отчет по теме «Анализ пищевой ценности ржаного хлеба»

Группа №2: Сделать творческий отчет по теме «Анализ пищевой ценности пшеничного хлеба»

Группа №3: Сделать творческий отчет по теме «Анализ пищевой ценности ржано-пшеничного хлеба»

**6. Обеспечение групп необходимыми ресурсами:**

Ватманы, фломастеры и другие необходимые канцелярские принадлежности, карточки с заданиями, карточки с функциями участников**;**

**7. Организация самостоятельной работы в группах:**

Выполнение индивидуального задания группами;

**8. Наблюдение за работой в группах и их поведением (участие каждого студента);**

**9. Оказание помощи студентам по выполнению задания, если возникает необходимость;**

**10. Организация защиты результатов работы (творческих проектов);**

**11. Обсуждение работ и подведения итогов защиты проектов.**

В результате выполненной вами работы можно подвести итог: печеный хлеб - пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста. Он составляет значительную часть пищевого рациона человека и является одним из основных источников углеводов и растительного белка. В состав хлеба входят белки (4,7-8,3%), углеводы (42,5-50%), минеральные соли (кальция, магния, железа, фосфора и меди). Хлеб из муки низких сортов является важным источником витаминов В, В2, и PP. Физиологическая норма потребления хлеба взрослым человеком составляет 422 г, в том числе 288 г пшеничного и 134 г ржаного хлеба.

**IV. Сабақ қорытындысы /Подведение итогов урока (3мин.)**

**V. Рефлексия (3мин.)**

**VI. Үй тапсырмасын беру/Домашние задание (2мин.):** Изучить пройденный материал по теме «Пищевая ценность хлеба»

**Оқытушы/Преподаватель:** Погорелова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_