**«Понятие о товароведение пищевых продуктов».**

**(Методическая разработка открытого урока по дисциплине: «Товароведение пищевых продуктов»)**



**Волкова Ю.С.**

**Мастер производственного обучения**

**по специальности « Организации питания»**

**КГУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»**

**Северо-Казахстанская область.**

**г.Тайынша**

**Цели урока:**

**Обучающая:** ознакомить обучающихся с предметом товароведения пищевых продуктов и его ролью в профессиональной подготовке поваров общественного питания.

**Развивающая:** Развитие умений видеть межпредметные связи в процессах и явлениях, изучаемых товароведение.

**Воспитательная:** привитие интереса к предмету и профессии в целом.

1. **Ход занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап урока** | **Время** | **Действие** |
| **1** | **Организационная форма урока** | **2-3** | **Приветствие ,отметка отсутствующих , психологический настрой.** |
|  | Изучение нового материала. | 15-20 |  |
| 2.1. Что такое «Товароведение»? | 10-12 | Лекция, работа с конспектом. |
|  |  |  |
| **2** | 2.2.История развития товароведения . | 10-12 | Беседа |
| 2.3.Что изучает товароведение? | 10-13 | Выполнение практического задания. |
| 2.4. Связь с другими науками? | 10-13 | Работа с тестами, объяснение . |
| 2.5. Роль товароведения в подготовке поваров общественного питания. | 8-10 | (Беседа,вывод, рефлекция) |
| **3** | Закрепление нового материала. | 15-20 | Работа с кластером. |
| **4** | Подведение итога урока | 5 | Выставление оценок |
| **5** | Выдача домашнего задания | 5  | Написание эссе. |
| **6** | **Итого** | **90** |  |
|  |  |  |  |

**Дидактические моменты урока.**

Сегодняшнее занятие будет проходить не обычно, для Вас, а не обычное, потому что мы с Вами начинаем изучать новый предмет «Товароведение пищевых продуктов»

Сейчас каждый из Вас подойдет ко мне и своей рукой из «шапки невидимки» вытажить цвет билетика,затем нужно будет пройти к тому столу где будет стоять данный цвет.

Сегодня мы будем гооврить о продуктах питания. В моем пакете находятся некоторые из них?попробуйте угодать какие?

Игра «Продукты питания»

Этот продукт-одно из важнейших изобритений человеческого ума. Он является очень ценным продуктом питания. Некоторые народы вместо этого едят рис без соли. А еще говорят : «.....вмему голова».(Хлеб)

Этот продукт способствует восстановлению сил,не даром участникм кроса находу дают кусочки этого продукта,но в больших количествах употреблять его вредно.(Сахар)

В нашей стране этот продукт появился в 19 веке. Употреблять стало его признаком хорошего тона.Этот продукт быстро завоевал всеобшее признание, в его честь поэты слогали стихи. Приготовление его целое искуство.Его варят,жарят,заливают кипятком,пьют.(Кофе)

Хорошо! Видно, что по этому предмету вы уже имеете большой богаж знаний.

**Урок наш будет проходить по плану:**

* Что такое «товароведение»
* История развития товароведения
* Что изучает товароведение
* На какие три этапа разделена дисциплина
* Связь с другими науками
* Роль товароведения в подготовке поваров общественного питания

**2.Изучение нового материала.**

2.1. Что такое «товаровдение»

**Товароведение**- это научная дисциплина, изучающая природу и полезные свойства товаров,удовлетворяющих определенные потробностни человека.

Наша дисциплина называется «Товароведение пищевых продуктов»,значит , мы будем изучать природу и полезные свойства пищевых продуктов,которые удовлетворяют потребностичеловека в пищи.

Термин «товароведение» состоит из двух слов «товар» и «ведение».Товаром называется любой предмет предназначеный для продажи и удовлетворяющий какие-либо потребности человека, а слово «ведение» произошло о слова «знания» знание о товарах, в нашем случае знание о пищевых продуктах.

**2.2. История развития товаровдения.**

 Как научная дисциплина, со своими законами, терминами,товароведнеие возникло в конце 19века.Основоположниками его были М.Я.Киттары, Я.Я. Никитинский, большой вклад в развитие внес советский ученый профессор Ф.В. Церевитинов.

 Корнями своими история товароведения уходит в далеко прошлое. Уже в 1575 году в свет вышла специальная «Торговая книга»

**2.3. Что изучает товароведнение**

Во-первых пещевых продукто очень много.Так вот ,в товароведение все продукты класифицируются по определеным признакам и свойствам на виды и группы (Показ призентации).Давайте разберем какой признак положен в основу класификации продуктов питания.

(Раздаю обучающимся конверты, в которых лежат карточки с наименованиями продуктов)

Задание-вам предоставлены название продукта,и они объединены каким-то общим признаком. Вам необходимо найти продукт, который попал в эту группу случайно, т.е. убрать лишний продукт, а затем,вы должны подумать, какими же признаком объедены оставшиеся продукты.

**Время на выполнение 3 мин**

Итак,один из вопросов,который изучает товароведение-это виды группы товаров, т.е., ассортимент. Немаловажными в товароведении являются так­-же вопросы - пищевая ценность продуктов питания и их свойства. Химический состав продуктов очень разнообразен и он оказывает большое влияние на свойства продуктов. Например, если в продукте содержится много жиров, то, этот продукт требует специальных условий хранения (холод, темнота); а если продукт имеет красно- оранжевый цвет – значит, в нём содержится красящее вещество каротин, который одновременно является и провитамином А. Витамин А очень важен в питании, но усваивает только в присутствии жиров. Очень часто в последнее время говорят о качестве, а так же в твавароведении изучают и все факторы которые влияют на качество-это сырье, из которго изготовлены продукты, особенности производства продуктов, условия и сроки хранения, а также упаковка, маркировкиа и транспортирование пищевых продуктов. ( Презентация на тему : «Методы качества»)

Вы видите перед собой вопросы, изучением которых занимается товароведением, а теперь запишите их себе в тетрадь и подумайте какие из этих вопросов важны для повора. Подчеркните те вопросы в которых вы сомневаетесь.

Проверку выполнения задания проводим в ходе беседы по подгруппах потом для всей аудитории. При этом я обясняю и доказываю важность кажного вопроса на примерах, связанных с работай повара. Попутно, выстраиваю из табличек фигуру в форме пиромиды, снизу под пирамидой прикрепляю табличку-основание пирамиды-« пищевые продукты»,сверху- вершину пирамиды « кулинарное изделие». И доказываю учащимися, если « из пирамиды знаний вытащить хоть один кирпич, то вся пирамида рухнет», и никогда не сможет повар,приготовить красивое,вкусное, и полезное блюдо, если не будет знать каких-то вопросов товароведения.

**2.4. Связь с другими предметами.**

Товароведение течно связанно с другими науками: с физикой, основы которых используют в изучении физических свойств и условия хранения продуктов; с химией и микробиологией, которые помогают понимать процессы, происходящие в продуктах, при их производстве и хранении с биологией, помогающию вскрыть природу и пищевую ценность продуктов.

А сейчас у меня для Вас задание. Перед Вами тест, в котором с одной стороны указаны процессы и явления, изучаемые товароведением, а сдругой перечеслины учебные дисциплины.

Задание –найти связь между этими явлениями и предметами и обозначить их стрелками.Например читаем: **«По реакции с йодом определяю наличие крахмала в продуктах ».** И действительно, это один из способов химической экспертизы некоторых пищевых продуктов,в том случае прослеживается явная связь с предметом химией.

**2.5. Роль товароведении в подготовке поваров общественного питания.**

Мы расмотрели все вопросы нашего плана, и узнали, что такое товароведение, как развивалось и чем занимается эта наука, с какими дисциплинами связана. Но, у нас остался один самый главный вопрос нашего урока- «Какова же роль товароведения в профессиональной подготовке повара»

Ответ мы даем на этот вопрос вместе с обучающимися в ходе активной беседы.Работники общественного питания обязаны хорошо знать свойства пищевых продуктов, их пищевую ценностьи знание для организма человека, разбираться в вопросах качества продуктов.Эти знания помогут повару составить менюн выбрать рациональный способ обработки и приготовления пищи, понять, какие изменения происходят в продуктах при тепловой обработке и при хранении.Значит, все эти знания очень важны для того, чтобы качественно готовить кулинарные блюда и изделия.

Нужна ли эта дисциплина Вам, будующим поварам.

**3.Закрепления нового материала.**

Давайте теперь по командам составим класстер по нашему уроку. Каждой подргуппе будет предложено по слову и не обходимо коллективно решить какие слова подходят для этого слова. Потом командир команды презентует всем свой кластер.

Время на задания 5-7 мин.

Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд. Это достигается не только правильно проведеным техническим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья,обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.

И, на последок каждый участник нашего урока поблагодарит своего соседа за ту работу, которую они проделали вместе во время урока, и даст одно пожелание касательно изучения данного предмета.

**Выставление оценок за урок с пояснением.**

После занятия-(1-2 мин)

**4. Подведение итогов урока.**

**5. Выставление оценок.**

**6. Домашнее задание. Эссе « Что нужно мне для успешного изучения товароведения»**