

Российская Федерация
Министерство Образования Московской области
Государственное образовательное учреждение
начального профессионального образования
Профессиональное училище №118
г. Орехово – Зуево

**Методическая разработка
урока по теме**

«КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ»

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2009-2010 учебный год

Тема урока: «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ»

Цели урока:

Образовательная:

- формирование знаний о **КОФЕ И КОФЕЙНЫХ НАПИТКАХ**, их производстве, классификации, требованиях к качеству, условиях хранения.

Воспитательная:

- воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемому предмету
- воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве кофе, о способах приготовления кофе и кофейных напитков.
- воспитание чувства ответственности за своё дело, чувства сотрудничества, уважительного отношения друг к другу.

Развивающая:

- развитие речи, мышления, умения сравнивать, анализировать, делать выводы.
- развитие способности к классификации, умение выделять общие признаки продовольственных товаров.

Тип урока: комбинированный.

Используемые технологии:

ИКТ

Технология игрового обучения

Технология группового обучения

Личностно-ориентированное развивающее обучение

Оборудование к уроку:

- интерактивная доска
- карточки с вопросами
- образцы кофе и кофейных напитков
- электрочайник, термос, одноразовые стаканчики
- опорные конспекты (раздаточный материал , также вывод на интерактивную доску)
- проверочные тесты (раздаточный материал , также вывод на интерактивную доску).

План урока:

1. Организационный момент – 3 минуты
2. Актуализация базовых данных – 15 минут
3. Изучение нового материала – 35 минут
4. Дегустация кофе и кофейных напитков – 10 минут

5. Первичное закрепление (тест) – 10 минут
6. Составление синквейна на заданную тему «Кофе и кофейные напитки» - 10 минут
7. Подведение итогов урока – 5 минут
8. Оглашение домашнего задания – 2 минуты

Всего: 1 час 30 минут

Ход урока:

1. Организационный момент.

- Преподаватель приветствует учащихся, отмечает отсутствующих, проверяет готовность к уроку, сообщает цель урока.
- учащиеся приветствуют преподавателя, дают сведения об отсутствующих и дежурных, готовят все необходимое к уроку.

2. Актуализация базовых знаний.

- Преподаватель предлагает проверить знания учащихся по предыдущей теме «Вкусовые продукты. Чай.»
- Для проверки знаний раздаются карточки с вопросами 5-ти - 6-ти учащимся для письменных ответов (см. Приложение 1). Карточки- задания составлены с учетом возрастных и индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся, то есть различной степени сложности.

- С остальными учащимися преподаватель проводит фронтальный опрос по теме «Вкусовые продукты. Чай».

Вопросы:

- 1) Какие продукты относятся к вкусовым?
- 2) Назовите виды и ассортимент чая.
- 3) Почему при производстве черного чая лист темнеет?
- 4) Чем отличается вкус зеленого чая от черного?
- 5) Требования к качеству чая.
- 6) Упаковка и условия хранения чая.

-Преподаватель предлагает сыграть в игру «найди десять отличий»: сравнить два распространенных горячих напитка – чай и кофе, и найти как можно больше различий между ними, например:

- у кофе более сильный аромат,
- кофе более темный и густой,
- чай – это высушенные и измельченные листья, а кофе – это зерна плодов кофейного дерева,
- чай лучше утоляет жажду,
- кофе сильнее бодрит и прогоняет сонливость,
- чай нужно заваривать кипятком, а кофе – варить,

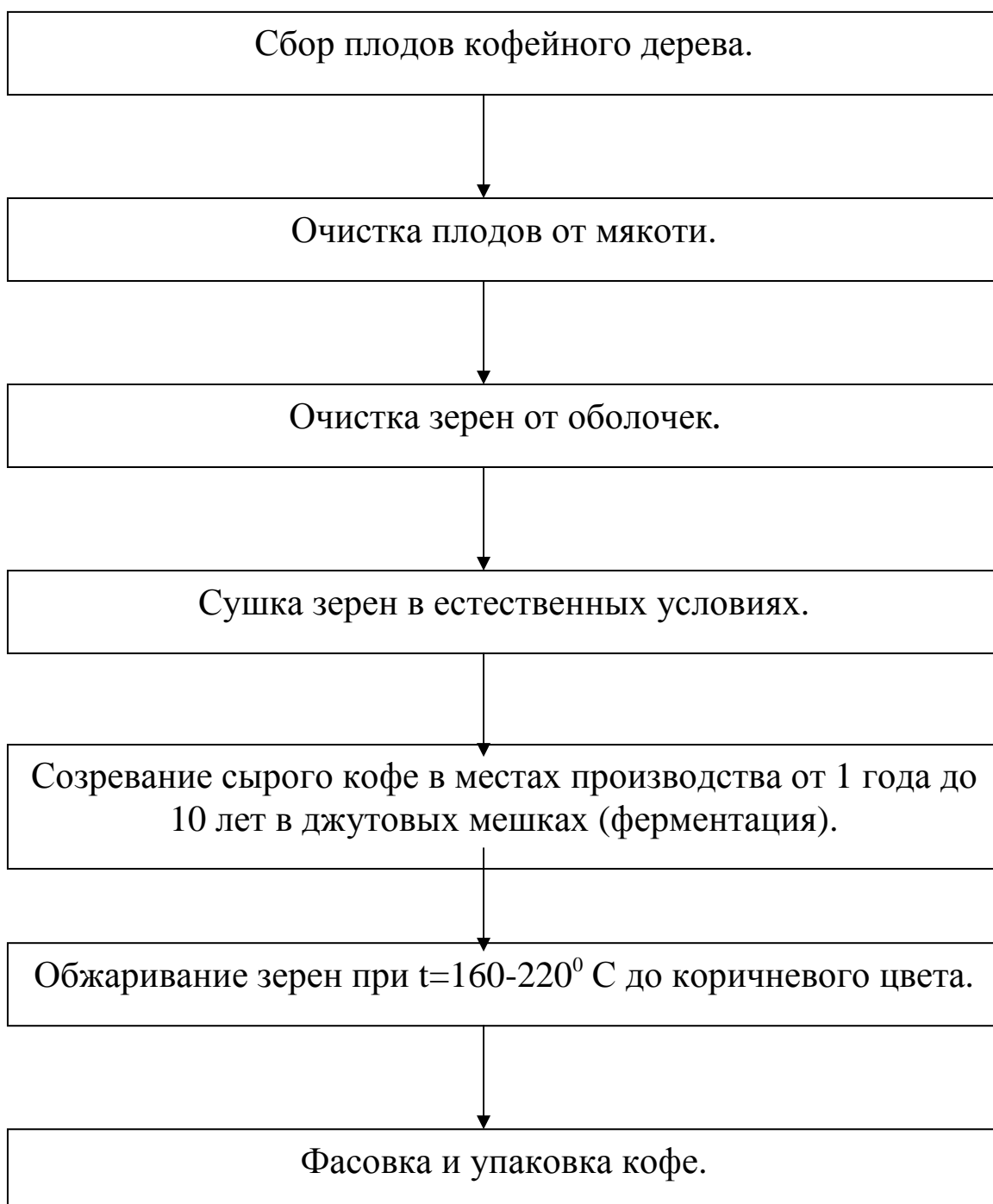
- перед варкой кофейные зерна нужно обжаривать и размалывать в порошок,
 - кофе подают в маленьких чашечках, а чай – в больших и т.д.
- Победителем в игре считается тот, кто называет последнее отличие.

3.Изложение нового материала.

После игры учащиеся записывают тему урока «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ».

В начале объяснения преподаватель знакомит учащихся с историей происхождения кофе, с производством, ассортиментом, химическим составом и условиями хранения кофе и кофейных напитков:

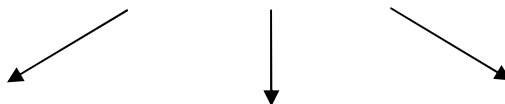
После устного рассказа преподаватель вместе с учащимися составляет технологическую схему производства натурального кофе:



Затем учащимся предлагается краткий опорный конспект для заполнения (элемент рабочей тетради, раздаточный материал, также выводится на интерактивную доску):

кофе натуральный

сорта



Химический состав:

Белки – %

Жиры – %

Сахара – %

Кофеин

Витамины

Ароматические вещества

Эфирные масла

Ассортимент кофе:

жареный в зернах

Требования к качеству кофе:

Цвет –

Поверхность –

Вкус и запах –

Упаковка –

Кофе растворимый.

Высушивают

распылительным способом

водный экстракт

молотого кофе

Кофейные напитки.

Смешивают

молотый кофе с

растительными продуктами

(ячменем, цикорием, овсом и т.д.)

Условия хранения

t _____⁰C,

влажность воздуха не выше _____%,

срок хранения от ____ до ____ месяцев.

Во время заполнения опорного конспекта учитель проверяет письменные ответы учащихся по карточкам.

4. Дегустация кофе и кофейных напитков.

Для проведения дегустации необходимо следующее оборудование:

- чайник электрический
- термос
- одноразовые стаканчики.

Необходимо сравнить вкус трех образцов:

- кофе натурального, сваренного из молотых зерен (варится заранее, приносится в термосе),
- кофе растворимого (готовится на уроке),
- растворимого кофейного напитка (также готовится на уроке).

Для этого натуральный кофе готовится заранее для экономии времени урока и хранится в термосе.

Растворимый кофе и кофейный напиток завариваются непосредственно перед дегустацией.

Вызывается желающий из учащихся.

Ему предоставляются для пробы три пронумерованных стаканчика с напитками.

Необходимо сравнить образцы по запаху, цвету, консистенции и по вкусу и определить, в каком стакане какой напиток.

С помощью преподавателя учащийся обращает внимание на насыщенность вкуса и запаха, на крепость напитка, на наличие посторонних привкусов и запахов.

Затем учащиеся делятся на группы по 4 человека (2 стола) и получают на каждую группу по три аналогичных образца.

Как правило, такое задание не вызывает затруднений, зато позволяет наглядно продемонстрировать разницу во вкусовых ощущениях.

5.Первичное закрепление.

Преподаватель предлагает учащимся вспомнить то, что изучалось на занятии в форме теста. Тестовое задание выводится на интерактивную доску.

Для этого необходимо внимательно прочитать вопрос и выбрать правильный ответ из четырех предложенных вариантов.

ТЕСТ «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ»

Вопросы

Варианты ответов

1. Какие продукты не относятся к вкусовым?	1. Чай. 2. Кофе. 3. Колбасы. 4. Пряности.
2. В какой части света не выращивают кофе?	1. Африка. 2. Европа. 3. Азия. 4. Америка.
3. Что представляют из себя плоды кофе?	1. Ягоды. 2. Бобы. 3. Злаки. 4. Коренья.
4. При какой температуре обжаривают сырой кофе?	1. 100-120 ⁰ С 2. 140-160 ⁰ С 3. 160-220⁰ С 4. 200-240 ⁰ С
5. Сколько времени нужно для созревания сырого кофе?	1. 1-10 дней 2. 1-10 недель 3. 1-10 месяцев 4. 1-10 лет
6. Сравнить химический состав чая и кофе. Где содержание жира больше?	1. В чае. 2. В кофе. 3. Одинаково. 4. Нигде нет жира.
7. Каково действие кофеина на человека?	1. Успокаивает. 2. Бодрит. 3. Вызывает сонливость. 4. Никак не действует.
8. Какие витамины не содержатся в кофе?	1. С 2. группа В 3. Д 4. РР
9. Как приготовить растворимый кофе?	1. Варить. 2. Настаивать в теплом месте. 3. Развести кипятком. 4. Залить холодной водой.
10. Какова температура хранения кофе?	1. t не выше 0 ⁰ С 2. t не выше 10 ⁰ С 3. t не выше 20 ⁰ С 4. t не выше 30⁰С

5. Составление синквейна на тему «Кофе и кофейные напитки».

Преподаватель:

Если вы еще не знаете что такое синквейн, то я вам сейчас объясню.

Синквейн (от фр. *cinquains*, англ. *cinquain*) – это творческая работа, которая имеет короткую форму стихотворения, состоящего из пяти нерифмованных строк.

Синквейн – это не простое стихотворение, а стихотворение, написанное по следующим правилам:

1 строка – одно существительное, выражающее главную тему синквейна.

2 строка – два прилагательных, выражающих главную мысль.

3 строка – три глагола, описывающие действия в рамках темы.

4 строка – фраза, несущая определенный смысл.

5 строка – заключение в форме существительного (ассоциация с первым словом).

Составлять синквейн очень просто и интересно. И к тому же, работа над созданием синквейна развивает образное мышление.

Пример синквейна на тему «Кофе и кофейные напитки»:

Кофе (существительное, выражающее главную тему)

Крепкий, ароматный (два прилагательных, выражающих главную мысль)

Насыщает, ублажает, бодрит (три глагола, описывающие действия в рамках темы)

Хорошо выпить чашечку кофе (фраза, несущая определенный смысл)

Радость (заключение в форме существительного)

Пример синквейна на тему кофейного напитка:

Чашка.

Горячая, полная.

Заменяет, удивляет, озадачивает.

Похоже на кофе, но не кофе.

Напиток.

6.Подведение итогов урока.

Преподаватель объявляет оценки за устные и письменные ответы, а также за тесты.

Преподаватель:

Ребята! Сегодня мы узнали кое-что о кофе.

Мы говорили об исходном сырье, о составе и производстве натурального кофе и кофейных напитков.

С помощью образцов мы научились различать кофейные напитки по вкусу. Теперь вы знаете правила варки кофе, знаете при каких условиях его хранить.

Эти знания в дальнейшем пригодятся вам в вашей будущей профессии.

7.Домашнее задание (на выбор).

- конспект в тетрадях
- подготовить сообщение на тему «Ассортимент кофе и кофейных напитков» с образцами – для коммерсантов и продавцов.
- подобрать и оформить рецепты приготовления кофе (с иллюстрациями) – для поваров.
- подготовить компьютерную презентацию (с иллюстрациями) на заданную тему.

Список литературы:

Варибрус В.И., Жук Ю.Т., Руш В.А., Федотова Т.К.. Товароведение продовольственных товаров. Молочные, кондитерские, вкусовые товары. Москва. Экономика. 1976.

Гришко Е.С., Парфентьева Т.Р., Барышников В.И.. Продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1978.

Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва. ПрофОбрИздат. 2001.

ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

