

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

**Методическая разработка  
открытого урока по теме:**

**«ПРЯНОСТИ»**

Составлена преподавателем  
товароведения  
продовольственных товаров  
Ливенцовой Т.Г.

2011-2012 учебный год

**Тема урока: «Пряности»****Цели урока:**Образовательная:

- формирование знаний о пряностях, их производстве, классификации, требованиях к качеству, условиям хранения, использовании в кулинарии.

Воспитательная:

- воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемому предмету;  
- воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве пряностей, о производстве и требованиях к качеству;  
- 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 образовательные технологии:**

Информационно-компьютерные технологии

Технология игрового обучения

Личностно-ориентированное развивающее обучение

**Оборудование к уроку:**

- интерактивная доска (ролики о пряностях, игра-презентация, практическая работа),  
- учебник Прохорова Н.Г., Никифорова Н.С., Новикова А.М.. продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1985.  
- плакат «Пряности»,  
- таблицы для проведения практических работ,  
- образцы пряностей,  
- опорные конспекты (раздаточный материал – элементы рабочей тетради),  
- проверочные тесты,  
- задания для закрепления материала.

**План урока:**

1. Организационный момент – 3 минуты
2. Изучение нового материала – 40 минут
  - a. - История пряностей и их применение – игра (20 минут)
  - b. -Работа с учебником с применением рабочей тетради (25 минут)
3. Практическая работа по определению качества пряностей–20 минут
4. Первичное закрепление (тест) – 15 минут
5. Подведение итогов урока – 5 минут
6. Оглашение домашнего задания – 2 минуты

Всего: 1 час 30 минут

**Технологическая карта урока №****По предмету «Товароведение продовольственных товаров»**

**Преподаватель Ливенцова Т.Г. Группа \_\_\_\_\_**

**Тема урока «Пряности»**

Планируемый результат	Учащиеся имеют представление о пряностях и их применении. Знают группы пряностей, их отличительные признаки, химический состав, описание, вкус, запах, требования к качеству и условия хранения. Умеют читать реквизиты маркировки, определять область применения, срок годности и условия хранения пряностей.
-----------------------	--

Личная значимость изучаемого для учащихся.	Использование полученных знаний при обслуживании покупателей – консультирование при покупке пряностей (для продавцов). Использование полученных знаний о пряностях при приготовлении блюд (для поваров). Расширение кругозора учащихся.
План урока	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационный момент.</li> <li>2. Изучение нового материала <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение из истории пряностей и их применения в форме игры «Верить - не верить» с использованием интерактивной доски (презентация)</li> <li>- изучение ассортимента пряностей с использованием образцов</li> <li>- Задание №1 – Работа с учебником с применением раздаточного материала.</li> <li>- Задание №2 – Заполнить таблицу, используя образцы пряностей</li> </ul> </li> <li>3. Закрепление изученного материала <ul style="list-style-type: none"> <li>- Задание №3 – Ответить на вопросы проверочного теста.</li> </ul> </li> <li>4. Подведение итогов урока, комментирование оценок за работу на уроке.</li> <li>5. Задание на дом – предлагается три варианта домашнего задания на выбор учащихся.</li> </ol>
Методы обучения	Информационно-компьютерный Игровой Личностно-ориентированный
Формы организации учебной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Индивидуальные</li> <li>2. Парные</li> <li>2. Фронтальные</li> </ol>
Приемы деятельности учителя	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение из истории пряностей</li> <li>- Демонстрация образцов пряностей, их сравнительная характеристика</li> <li>- Работа с применением интерактивной доски:</li> <li>- Организация работы учащихся с конспектом, учебником, таблицами, образцами товаров</li> <li>- Организация самостоятельной работы с тестами</li> </ul>

### 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. Изучение нового материала.

Учащиеся записывают тему урока «Пряности». В начале объяснения преподаватель знакомит учащихся с историей происхождения и применения пряностей.

Для лучшего запоминания демонстрируются образцы пряностей.

В ходе объяснения учащимся предлагается просмотр роликов об истории и применении пряностей (см. Приложение 1,2).

Затем учащимся предлагается игра «Верить - не верить» - в игровой форме сообщаются факты из истории и применения пряностей, учащиеся должны оценить – верно или ошибочно каждое утверждение. Игра проводится с помощью интерактивной доски, оформляется в виде презентации из отдельных слайдов. Правильный ответ на слайде

предварительно закрыт «шторкой», после ответа обучающихся - «шторка» открывается (см. Приложение 3).

Затем учащимся предлагается раздаточный материал (опорный конспект – элемент рабочей тетради) для самостоятельной работы.

Перед тем, как приступить к заданиям, учащимся сообщаются критерии оценки будущей работы: - на 3 – составить конспект,

- на 4 – составить конспект, выполнить практическую работу по образцу пряностей,

- на 5 – составить конспект, выполнить практическую работу по образцу пряностей, ответить на вопросы теста.

### **Задание №1**

#### **ПРЯНОСТИ (учебник стр. 244-247) – раздаточный материал**

Ответить на вопросы:

1. Что из себя представляют пряности?
2. В каких отраслях пищевой промышленности применяют пряности?
3. На какие группы делят пряности?
4. Заполнить таблицу «Плодово-семенные пряности»:

№	Название пряности	Описание	Что содержит	Вкус, запах
1.	Горчица	Сухой порошок светло-желтого цвета	Гликозид синигрин, горчичное масло, глюкоза.	Острый запах, жгучий вкус
2.	Черный перец			
3.	Душистый перец			
4.	Красный перец			
5.	Анис			
6.	Кориандр			
7.	Тмин			
8.	Ваниль (ванилин)			
9.	Кардамон			
10.	Мускатный орех			

5. Какие пряности относятся к цветочным?
6. Дать описание гвоздики и шафрана.
7. Какие пряности относятся к коровым?
8. Дать описание корицы.
9. Какие пряности относятся к листовым?
10. Дать описание лаврового листа.
11. Какие пряности относятся к корневым?
12. Дать описание имбиря.
13. Какие пряности относятся к прочим?
14. Как следует хранить пряности и почему?

### **Задание №2.**

#### **Практическая работа.**

Для практической работы необходимы образцы пряностей. Необходимо классифицировать образец, оценить органолептические показатели, описать применение данной пряности в кулинарии. Результаты оценки заносятся в таблицу:

### Органолептическая оценка пряностей.

Показатели качества	Характеристика образца
Название пряности	
К какой группе относится	
Описание внешнего вида	
Что содержит	
Вкус, запах	
В каких блюдах используется	

### 3. Первичное закрепление материала.

#### Задание №3.

Преподаватель предлагает учащимся вспомнить и закрепить то, что изучалось на занятии в форме ответов на вопросы теста.

Ответить на вопросы теста, выбрав из предложенных правильные ответы.

Тест выводится на интерактивную доску:

1. К какой группе пряностей относится перец?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым. 4. К плодово-семенным
2. К какой группе пряностей относится имбирь?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым. 4. К плодово-семенным
3. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Шафран
4. Какую пряность используют в кондитерском производстве??	1. Перец 2. Корицу 3. Лавровый лист 4. Анис

5. Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки дерева?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. <i>Гвоздика</i>
6. Какая из пряностей получена искусственно?	1. Корица 2. Ваниль 3. <i>Ванилин</i> 4. Шафран
7. Какой хлеб посыпан пряностями?	1. Донской 2. <i>Бородинский</i> 3. Ржаной 4. Украинский
8. Стручки тропической лианы-орхидеи – это...	1. Имбирь 2. <i>Ваниль</i> 3. Ванилин 4. Шафран
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить пряности?	1. <i>Низкой</i> 2. Высокой 3. Нормальной 4. Любой
10. Какого вида перца не существует?	1. Красного 2. <i>Желтого</i> 3. Душистого 4. Черного

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

**Дополнительное задание** (для тех, кто раньше справился с предыдущими тремя заданиями):

### **Тема «Приправы»**

Учебник стр. 247-249

Ответить на вопросы:

1. Зачем применяются приправы?
2. Что относят к приправам?
3. Как получают столовую горчицу?
4. Сколько жира и сахара в столовой горчице?
5. Какими должны быть консистенция, цвет, вкус столовой горчицы?
6. Как хранят и как используют столовую горчицу?
7. Из чего готовят столовый хрен?
8. Что содержат корни хрена?
9. Какой хрен поступает в продажу?
10. Условия хранения столового хрена?
11. Каков химический состав майонеза?
12. Как получают майонез?
13. Что добавляют в майонез, чтобы смесь не расслаивалась?
14. Как используют майонез?
15. Каковы консистенция, вкус и запах майонеза?
16. Как хранят майонез?
17. Из чего получают аджику?
18. Что представляет из себя аджика?

## **7. Домашнее задание (на выбор).**

- конспект в тетрадях
- подготовить сообщение на тему «Ассортимент пряностей» с примерами – для коммерсантов и продавцов.
- подобрать и оформить рецепты приготовления блюд с использованием пряностей (с иллюстрациями) – для поваров.

### **Список литературы:**

Прохорова Н.Г., Никифорова Н.С., Новикова А.М.. продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1985.

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.