

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

**Методическая разработка
урока по теме:**

«РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ»

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2011-2012 учебный год

Тема урока: «Рыбные консервы и пресервы».

Цели урока:

Образовательная:

- формирование знаний о рыбных консервах и пресервах, их производстве, классификации, требованиях к качеству, условиях хранения, использовании в кулинарии.

Воспитательная:

- воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемому предмету;
- воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве рыбных консервов и пресервов, 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.
- развитие самостоятельности в работе.

Тип урока: комбинированный.

Используемые технологии:

Информационно-компьютерные технология

Технология группового обучения

Личностно-ориентированное развивающее обучение

Оборудование к уроку:

- интерактивная доска
- учебник Прохорова Н.Г., Никифорова Н.С., Новикова А.М.. продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1985.
- плакат «Маркировка рыбных консервов»,
- таблицы для проведения практических работ,
- образцы рыбных консервов и пресервов,
- элементы рабочей тетради (раздаточный материал),
- проверочные тесты,
- Государственный стандарт на рыбные консервы (ГОСТ).

План урока:

1. Организационный момент – 3 минуты
2. Изучение нового материала – самостоятельная работа учащихся с помощью преподавателя

-Работа с учебником с применением рабочей тетради и интерактивной доски (35 минут)

3. Практическая работа по образцам по определению качества рыбных консервов и пресервов –20 минут
4. Первичное закрепление – 20 минут
5. Подведение итогов урока – 10 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 «Рыбные консервы и пресервы»

Планируемый результат	Учащиеся имеют представление о рыбных консервах и пресервах и их применении. Знают виды рыбных консервов и пресервов, их отличительные признаки, состав, описание, вкус, запах, требования к качеству и условия хранения. Умеют читать реквизиты маркировки, определять область применения, срок годности и условия хранения рыбных консервов и пресервов.
Личная значимость изучаемого для учащихся.	Использование полученных знаний при обслуживании покупателей – консультирование при покупке рыбных консервов и пресервов (для продавцов). Использование полученных знаний о рыбных консервах и пресервах при приготовлении блюд (для поваров). Расширение кругозора учащихся.
План урока	1. Организационный момент. 2. Изучение нового материала - Задание №1 – Работа с учебником с применением раздаточного материала (элементов рабочей тетради). - Задание №2 – Заполнить таблицу, используя образцы рыбных консервов и пресервов – работа в группах. 3. Закрепление изученного материала - Задание №3 – Ответить на вопросы проверочного задания 4. Подведение итогов урока, комментирование оценок за работу на уроке. 5. Задание на дом – предлагается три варианта домашнего задания на выбор учащихся.
Методы обучения	1. Групповой 2. Личностно-ориентированный

	3. Информационно-компьютерный
Формы организации учебной деятельности	1. Индивидуальные 2. Фронтальные
Приемы деятельности учителя	- Сообщение из истории производства рыбных консервов и пресервов - Демонстрация образцов рыбных консервов и пресервов, их сравнительная характеристика - Работа с применением интерактивной доски (выведение страниц из рабочей тетради, проверочного теста). - Организация работы учащихся с конспектом, учебником, таблицами, образцами товаров - Организация самостоятельной работы с проверочными заданиями

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 «Рыбные консервы и пресервы».

В начале объяснения преподаватель знакомит учащихся с историей производства и применения рыбных консервов и пресервов.

Для лучшего запоминания демонстрируются образцы рыбных консервов и пресервов.

Затем учащимся предлагается раздаточный материал (элемент рабочей тетради) для самостоятельной работы – также выводится на интерактивную доску.

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 рыбных консервов и пресервов,
- на 5 – составить конспект, выполнить практическую работу по образцу рыбных консервов и пресервов, ответить на вопросы проверочного задания.

Задание №1

Рыбные консервы, пресервы, икра.

Производство рыбных консервов:

(заполнить недостающие строки в технологической схеме производства).

1. Подготовка сырья (разделка и мойка рыбы).

2. _____

3. Посол рыбы.

4. Тепловая обработка рыбы -

5. Расфасовка рыбы в банки.

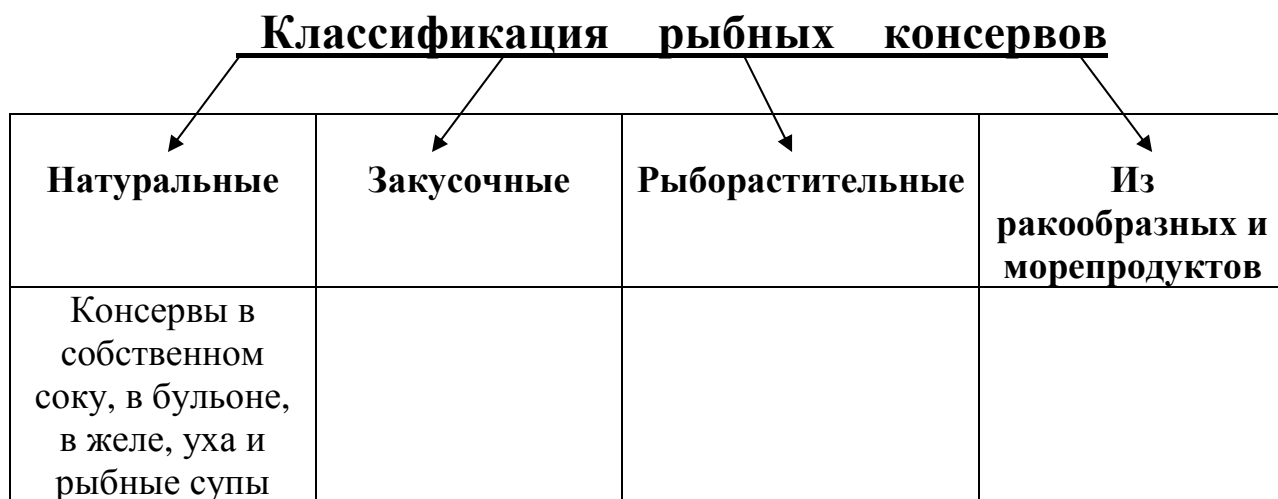
6. _____

7. Стерилизация банок при $t =$ _____ °С.

8. Проверка качества.

9. _____

Заполнить схему:



С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Что входит в рецептуру натуральных рыбных консервов? _____

2) Из какой рыбы вырабатывают натуральные консервы?

3) Дать сравнительную характеристику шпрот и сардин.

4) Привести примеры консервов из ракообразных.

5) Какие пресервы выпускают из разделанной рыбы?

6) Из какой рыбы вырабатывают пресервы?

Дать сравнительную характеристику рыбных товаров:



С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Как классифицируют **икру?**

2) Каков **химический состав икры?**

Вода – %
Белки – %
Жиры – %
Углеводы– %,
Витамины -
Минеральные вещества –

3) От каких рыб получают **осетровую** икру?

4) Каковы отличия **зернистой** осетровой икры от **паюсной?**

5) Как **изготавливают** зернистую икру?

6) От каких рыб получают **лососевую** икру?

7) Что добавляют в **лососевую** икру для предотвращения слипания?

8) Из каких рыб получают **пробойную и ястычную икру?**

Задание №2

Качество, маркировка и пороки рыбных консервов.

Практическая работа – обучающиеся работают в группах по 5-6 человек.

Для практической работы необходимы образцы рыбных консервов и пресервов. В начале работы группе нужно оценить правильность маркировки образца, а затем определить вид консервов или пресервов. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Показатели маркировки	Образец №1	Образец №2
Название изделия		
Изготовитель изделия		
Полный адрес и страна изготовления		
Масса нетто		
Состав продукта		
Химический состав (пищевая ценность) продукта		
Энергетическая ценность продукта		
Наименование ГОСТ или ТУ		
Знак соответствия		
Штрих-код		
Условия и сроки хранения		
Дата изготовления		
Вывод.	Образец годен (не годен) к продаже	Образец годен (не годен) к продаже
Вид товара (консервы или пресервы)		
К какой группе относится продукт (натуральные, закусочные ...)?		

Задание №3

Первичное закрепление материала.

Задание для самопроверки. Кратко ответить на вопросы:

1. Какие способы консервирования рыбы вы знаете?	<hr/> <hr/> <hr/>
2. Приведите ассортимент натуральных рыбных консервов.	<hr/> <hr/> <hr/>
3. Назовите положительные качества рыбных консервов.	<hr/> <hr/> <hr/>
4. К какой группе консервов относится «Печень трески»?	<hr/> <hr/> <hr/>
5. Почему рыбу при консервировании стерилизуют?	<hr/> <hr/> <hr/>
6. Какие дефекты встречаются в рыбных консервах?	<hr/> <hr/> <hr/>
7. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?	<hr/> <hr/> <hr/>
8. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.	<hr/> <hr/> <hr/>
9. Расшифруйте маркировку рыбных консервов 150409 108761 P1	<hr/> <hr/> <hr/>
10. Какие виды заливок и соусов используют в рыбных пресервах?	<hr/> <hr/> <hr/>

Дополнительное задание:

Решить кроссворд:

1.	Р						
2.		Ы					
3.			Б				
4.				А			
5.				А			
6.			Б				
7.		Ы					
8.	Р						

1. Рыба семейства лососевых, относится к группе сиговых.
2. Дефект соленой рыбы, возникает при недостаточной выдержке при посоле.
3. Орган дыхания рыб.
4. Осетровая или лососевая.
5. Место обитания живой рыбы в магазине.
6. Пресноводная рыба семейства карповых, часто используется для вяления.
7. Вид копчения, получаемого при сгорании опилок деревьев лиственных пород.
8. Желтый налет на поверхности соленой рыбы, образуется при хранении рыбы без тузлука.

7. Домашнее задание (на выбор).

- конспект в тетрадях
- подготовить сообщение на тему «Ассортимент рыбных консервов и пресервов в наших магазинах» с примерами – для коммерсантов и продавцов.
- подобрать и оформить рецепты приготовления блюд с использованием рыбных консервов и пресервов (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. 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.