***Технологическая карта урока***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебной дисциплины, МДК, УП, ПП** | ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| **Группа** | Тп-21 |
| **Преподаватель** | Романова Мария Владимировна, Дягилева Анжела Александровна |
| **Тема учебного занятия** | Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции. |
| **Тип учебного занятия** | Урок изучения нового учебного материала |
| **Вид учебного занятия** | Урок-презентация с применением мультимедийных средств |
| **Цель учебного занятия** | Сформировать представление об пищевых заболеваниях: их классификации; о пищевых инфекциях и мерах их предупреждения |
| **Задачи учебного занятия** | ***обучающие**** формирование знаний в области микробиологии в пищевом производстве
 |
| ***развивающие**** развитие навыков профессионально-ориентированного мышления, наблюдательности, внимания, умения анализировать полученную информацию;
* формирование умения анализировать свою деятельность.
 |
| ***воспитательные**** воспитание ответственности, дисциплинированности, аккуратности и любви к выбранной профессии;
* воспитание положительного отношения к знаниям
 |
| Образовательные результаты учебного занятия | *Метапредметные результаты освоения / Общие компетенции* * ОК1 - ОК9 (см. Приложение 1.)
 |
| *Предметные результаты освоения / Профессиональные компетенции*  (см. Приложение 1.) |
| * ПК 1.1. - 1.3
* ПК 2.1. - 2.3
* ПК 3.1. - 3.4.
* ПК 4.1. - 4.4
* ПК 5.1. - 5.2
* ПК 6.1. - 6.5
 |
| *Оцениваемые образовательные результаты*

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательный результат | Уровень освоения |
| Знания- классификацию пищевых заболеваний;- методы обнаружения заболеваний по симптоматике;- особенности отличия пищевых инфекций, пищевых отравлений и инвазивных заболеваний | 1 |
| Умения- по симптоматике определять пищевые инфекции;- различать пищевые инфекции от пищевых отравлений; - применять мерны профилактики пищевых заболеваний. | 2 |

 |
| Используемые педагогические технологии | * технологии развивающего образования;
* электронное обучение;
* дистанционные образовательные технологии
 |
| **Вид используемых на занятии**  | - электронная презентация «Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции»;- МУ к самостоятельной работе по текущей теме; |
| **Образовательные ресурсы Интернет** | [https://alternativa-sar.ru](https://alternativa-sar.ru/tehnologu/mikrobiologiya/v-n-azarov-osnovy-mikrobiologii-i-sanitarii/1438-pishchevye-infektsii)[https://moodle.kstu.ru](https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=57904)<https://rospotrebnadzor.ru><http://school-collection.edu.ru> |
| *Перечень используемых наглядных пособий, технических средств, методических указаний, дидактических материалов:* |
| 1. Раздаточный материал | Презентация «Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции» |
| 2. Технические средства | - компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением;- web-камера, микрофон, наушники. |
| 1. Перечень литературы
 | 1. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 21.3.2.1224-03 М., 2017.
2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1224-03 М., 2017.
3. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии гигиены: учебник для студ. учереждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: Учеб. для нач. проф. образования. – М.:ИРПО; Изд. Центр «Академия» 2020. – 184с.
 |

**ЭТАПЫ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

| *№ п/п* | *Наименование этапа занятия, вида деятельности* | *Планируемое время* |
| --- | --- | --- |
|  | Организационный этап | 5 мин |
|  | Актуализация опорных знаний | 15 мин |
|  | Основной этап. Проблемное изложение материала | 40 мин |
|  | Актуализация знаний обучающихся | 15 мин  |
|  | Рефлексия | 5 мин |
|  | Домашнее задание | 5 мин |
|  | Поведение итогов занятия | 5 мин  |

# Технологическая карта учебного занятия

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Этап урока*** | ***Время, мин*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Методы*** ***и приемы работы*** | *Форма организации учебной деятельности обучающихся* | ***Деятельность преподавателя*** | ***Деятельность*** ***обучающихся*** | *Образовательные результаты* |
| Организационный этап | 5 мин |  | **«**Работа надпонятием»Обучающимсяпредлагается длязрительноговосприятияназвание темызанятия ипреподавательпросит объяснитьзначение каждогослова. | Фронтальная | Приветствие, проверка готовности студентов к учебному занятию, создание положительной атмосферы в группе.  | Подготовка к занятию, активизация внимания, направленность на взаимодействие и сотрудничество с преподавателем и однокурсниками.  | Полная готовность группы и оборудования к работе, организация внимания всех студентов, быстрое включение в единую деятельность.  |
| Актуализация опорных знаний | 15 мин | Обсуждение в малых группах, ответы на вопросы. | Организациядискуссии;индивидуальнаяработа по решению теста | Групповая | 1.Побуждает квысказыванию своего мнения по изученному разделу.2. Осуществляетвыборочныйконтроль знаний поизученным темам. | 1. Работа в команденаправленная наработу по теме «Пищевые заболевания»;2. Отвечают на вопросы. | Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно, связывать теоретический материал с практикой.  |
| Изложение материала | 40 мин | 1. Пищевые заболевания2. Пищевые инфекции3. Пищевые отравления4. Инвазивные заболевания | 1.Эвристическая беседа.2.Мультиме-дийнаяпрезентация 3.Вопросы ктексту | Индивидуально-групповая  | 1. Выдвигаетпроблему2. Проводитпараллель с ранееизученнымматериалом3. Формулируетзадания приполучении новых знаний4. Контролирует иоцениваетвыполнение работы | 1.Пишут под диктовку2. Изучают схему3. Озвучивают и поясняютновые понятия4. Выявляют закономерности | Умение выделять изучаемые объекты по существенным признакам, Умение находить на схемах, проводить анализ.Знание основных признаков пищевых инфекций |
| Актуализация знаний обучающихся | 15 мин | 1. Различия и общие признаки пищевых инфекций. 2. Меры предотвращения распростанеия пищевых инфекций. 3. Профилактика пищевых инфекций. | Словесная беседа, перекрестный опрос «учитель-ученик», оценка ответов | фронтальная | 1. Задает вопросы.2. Отвечает на вопросы.3. Анализирует усвоение основных дидактических единиц.4. Контролирует и оценивает | 1. Отвечают на вопросы.2. Задают вопросы.3. Принимают участие в обсуждении ответов.4. Проводят самоанализ | Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно анализировать конкретные ситуации, доказывать примерами объективность своей точки зрения, связывать теоретический материал с практикой.  |
| Рефлексия | 5 мин | Вывод по уроку1. Что ожидали от урока и что получилось2. Что интересного и нового узнали на уроке.3. Какие этапы урока вы считаете наиболее удачными и почему | Беседа, вопросы  | фронтальная  | Организация и коррекция оценочных высказываний обучающихся | Проводят обоснование выбора решения, ответа  | Познавательныйинтерес кдальнейшемуизучению темы.Положительныевпечатления отзанятия. |
| Домашнее задание | 5 мин | 1. Заполнить таблицу (приложение КОС) | Письменное выполнение задания | Индивидуальная  | Выдает общее домашнее задание, комментирует его выполнение. | Записывают домашнее задание  | Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания |
| Поведение итогов занятия | 5 мин | Подведение итогов урока Оценка деятельности учащихся.  | Беседа  | Фронтальная  |  | Осознание результатов своей учебной деятельности |  |