***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 над  понятием»  Обучающимся  предлагается для  зрительного  восприятия  название темы  занятия и  преподаватель  просит объяснить  значение каждого  слова. | 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. | Организация  дискуссии;  индивидуальная  работа по решению теста | Групповая | 1.Побуждает к  высказыванию своего мнения по изученному разделу.  2. Осуществляет  выборочный  контроль знаний по  изученным темам. | 1. Работа в команде  направленная на  работу 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 заболевания  2. Пищевые инфекции  3. Пищевые отравления  4. Инвазивные заболевания | 1.Эвристичес  кая беседа.  2.Мультиме-  дийная  презентация  3.Вопросы к  тексту | Индивидуально-групповая | 1. Выдвигает  проблему  2. Проводит  параллель с ранее  изученным  материалом  3. Формулирует  задания при  получении новых знаний  4. Контролирует и  оценивает  выполнение работы | 1.Пишут под диктовку  2. Изучают схему  3. Озвучивают и поясняют  новые понятия  4. 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 уроку  1. Что ожидали от урока и что получилось  2. 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 | Познавательный  интерес к  дальнейшему  изучению темы.  Положительные  впечатления от  занятия. |
| 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 |  |