**Технологическая карта урока изучения нового материала**

**Практическое занятие по теме: Мировое хозяйство**

* 1. Информация об авторе содержательного описания учебного занятия

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО**  | Панюта Оксана Александровна |
| **Место работы/регалии**  | ГБПОУ ЯНАО НКП и ИТ / преподаватель |

* 1. Формирование темы занятия общеобразовательного учебного предмета с профессионально-ориентированным содержанием, интегрированным с содержанием общепрофессиональной дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Общеобразовательный учебный предмет | Общепрофессиональная дисциплина / МДК |
| Наименование предмета | СОО.05 География | МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Наименование раздела/тема | Тема 1.4. Мировое хозяйство / География основных отраслей мирового хозяйства | 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |
| Продолжительность занятия  | 45 минут |
| Реквизиты документа рассмотрения и утверждения на заседании методического объединения преподавателей профессиональных дисциплин (ПЦК) | Рабочая программы по МДК 04.02 Реконструкция зданий и сооружений, методические рекомендации к практическим занятиям |

1. Общая информация по занятию

|  |  |
| --- | --- |
| **ФГОС СПО**  | *ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер**Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020)* |
| **Тип занятий и форма проведения**  | Урок изучения нового материала / лекция |
| **Уровень изучения** | * 1 Уровень знакомства — ученик овладевает знаниями-знакомствами.
* 2 Репродуктивный - выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством;
 |
| **Адаптация для студентов с ОВЗ** | нет |
| **Информационные источники** | Баранчиков, Е. В. География: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 8-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. –(Профессиональное образование) – ISBN 978-5-4468-9801-5 – Текст: непосредственный.География 10-11 классы / Атлас – М.: Просвещение, 2025. – 48 с. - – ISBN 978-5-09-120428-5 |
| **Ключевые слова** | Мировое хозяйство, сферы мирового хозяйства (первичные, вторичные, третичные) |
| **Базовые понятия** | Сельское хозяйство, агропромышленный комплекс, география мирового растениеводства и животноводства, химическая промышленность, виды продукции пищевой и перерабатывающей промышленности. Направления в питании в 2024 году |
| **Краткое описание** | На уроке рассмотрена взаимосвязь сельского хозяйства (первичная сфера мирового хозяйства), производство удобрений (вторичная сфера мирового хозяйства) и производство и реализация продуктов питания (третичная сфера мирового хозяйства). Значение хлеба и хлебобулочных изделий в мире и для России. Тенденции 2024 года в развитии общепита. |

1. **Тематическое содержание и планируемые результаты:**

В результате проведения учебного занятия обучающийся должен освоить основные виды деятельности:

- Виды деятельности со словесной (знаковой) основой: самостоятельная работа с источниками, подготовка выступлений с использованием разнообразных источников информации, (сообщение по теме).

- На основе восприятия элементов действительности: анализ таблиц, текстов, изображений, карт, анализ проблемных ситуаций, изучение последовательности выполнения операций.

- С практической (опытной) основой: решение задач, работа с раздаточным материалом.

- Здоровьесберегающие технологии – нейролепка из пластилина, как разновидность методов повышения активности мозга

и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций (код и наименование):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к

различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

**Перечень профессиональных компетенций (код и наименование):**

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Описание основных этапов занятия (сценарий учебного занятия)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы занятия, Продолжительность в мин.** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Планируемые образовательные результаты** | **Типы оценочных мероприятий** | **Дидактические материалы, МТО** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1. Организационный этап занятия** |  |  |
| *Вхождение в тему и создание условий для осознанного восприятия нового материала, 5 мин* | Приветствие, проверка присутствующих, помощь в определении темы и целей урока | Приветствие, ответы на вопросы, дежурные раздают листы с заданиями. Решение ребуса, определение темы. Постановка целей урока | Настрой на урок, мотивация к изучению нового материала, активация познавательной деятельности, постановка задач | Заполнение листа с заданиями | Лист с заданиями, учебник, атлас |
| **2. Основной этап занятия 15 Работа с картой (примерно по 3 минут на задание)** |
| ***Задание 1. Работа с учебником и картой. (15 минут)****Найдите в учебнике ответы на вопросы, найдите на карте страны, подпишите их названия и нанесите условные обозначения.**Крупнейшие производители зерна? (горизонтальная штриховка)**Крупнейшие производители овощей? (вертикальная штриховка)**Крупнейшие производители плодов? (наклон вправо вниз)**Крупнейшие производители мяса? (наклон влево вверх)**Крупнейшие производители молока? (поставить точки)* | Объясняет правила выполнения задания, контролирует правильность ответов. Просит студентов показать страны на карте мира | Работа с текстом учебника, поиск ответа на вопросы, обозначение найденных стран на карте, нанесение условных знаков | Выявление основных производителей сельскохозяйственной продукции в мире. Нахождение данных стран на карте. | Проверка работы с картой. Демонстрация студентами правильных ответов на карте мира. Проверка листа с заданиями. | Лист с заданиями, учебник, атлас, презентация |
| ***Здоровьесберегающие технологии – нейролепка из пластилина, как разновидность методов повышения активности мозга (3 минуты)*** | Речь учителя:- Вторичные отрасли – это переработка исходного материала и предание ему новых форм. Мы сейчас этим и займемся. Но будем не просто лепить, а выполним упражнение. Наша задача сделать свечу для украшения торта. Правой рукой мы будем раскатывать колбаску, а левой одновременно делать шарик… | Изготовление свечи из пластилина в соответствии с рекомендациями | Развитие полушарий мозга, повышение познавательной активности, создание положительного настроя. | Создание имитации праздничного тортика на коробке пластилина | Пластилин по 2 кусочка на студента разных цветов. |
| **Задание 2. Вторичные отрасли мирового хозяйства (5 минут)***Работа с учебником и картой.**Найдите в учебнике ответы на вопросы, найдите на карте страны, подпишите их названия и нанесите условные обозначения.**Крупнейшие производители минеральных удобрений? (выделите плюсами)**Ответьте на вопросы.**Какое государство характеризуют все перечисленные признаки?*  | Объясняет правила выполнения задания, контролирует правильность ответов. Просит студентов показать страны на карте мира Проверяет правильность ответа на вопросы | Работа с текстом учебника, поиск ответа на вопросы, обозначение найденных стран на карте, нанесение условных знаковОтветы на вопросы и запись их в листок с заданиями | Выявление основных производителей удобрений. Нахождение данных стран на карте. Выявление взаимосвязи между производством удобрений и производством сельскохозяйственной продукции | Проверка работы с картой. Демонстрация студентами правильных ответов на карте мира. Проверка устных ответов. Проверка листа с заданиями. | Лист с заданиями, учебник, атлас, презентация |
| **Задание 3. (2 минуты)***Виды продукции пищевой и перерабатывающей промышленности. Запишите примеры, характерные для ЯНАО* | Запишите 5-6 примеров- Почему предприятия пищевой промышленности мы не рассматриваем на карте мира? | Запись примеров в лист с ответами, ответы на устные вопросыОтветы на вопросы. Они могут быть ориентированы как на места, где собирают урожай (производят мясо, рыбу), так и на места, где проживает население | Закрепление материала, что предприятия пищевой промышленности распространены по всему миру.  | Корректировка устных ответов. Проверка записей в тетраде | Лист с заданиями, презентация, дополнительный материал |
| **Задание 4. (5 минут)***Направления в питании в 2024 году**Ознакомьтесь с основными направлениями в питании. Закрепите материал в программе learningapps.org.**Напишите, какой бы тренд вы использовали, если бы захотели открыть свое кафе в городе Ноябрьск? Почему? Каковы его достоинства и в чем он заключается?* | Работа в программе по ссылке <https://learningapps.org/watch?v=phrv570qj24>Вызываются по 2 человека. | Анализ текста, поиск пар.Ответ на вопрос в тетради | Работа в парах. Прогнозирование личностного роста в профессии | Проверка выполнения задания автоматически. Проверка записей в тетраде. | Лист с заданиями, дополнительный материал, программа learningapps.org |
| **Рефлексия (5 мин)** Определите, какие ваши цели, поставленные в начале урока, вы достигли? Что вы узнали сегодня нового? Что можно изменить в занятии и чем его дополнить? | Просит озвучить некоторых студентов свои ответыЧто было непонятно, что нужно дополнить?С какими отраслями связаны предприятия общественного питания? | Ответы на вопросы.Задают вопросы. | Закрепление изученного материала | Устный ответ (выборочно) | Лист с заданиями, |
| **Подведение итогов, домашнее задание, 5 мин** | Подводятся результаты урока. Кто работал очень хорошо и получил дополнительные баллы за устные ответыОбъясняется, что нужно сделать в домашнем задании | Запись домашнего задания | Углубление знаний по теме с учетом регионального компонента | Проверка домашнего задания на следующий урок | Лист с заданиями, |

1. **Дополнительные источники информации**

Виды продукции пищевой и перерабатывающей промышленности, Направления в питании в 2024 году

1. **Приложение – дидактические материалы к этапам занятий**