

Методическая разработка урока "Фестиваль конкурсов" (метод сотрудничества) по предмету профессиональной подготовки "Основы товароведения продовольственных товаров"

Баранова Наталья Владимировна

ПЛАН УРОКА

Предмет: "Товароведение продовольственных товаров".

Специальность: "Продавец, контролер-кассир".

Тип урока: Обобщение и систематизация знаний.

Цели урока:

Учебная – создать условия для обобщения и систематизации знаний; Проверка знаний, умений, навыков по изучаемой теме.

Воспитательная – воспитывать ответственность, заинтересованность в результатах труда, интерес к выбранной профессии, предмету; воспитание навыков самостоятельности.

Развивающая – способствовать развитию памяти, находчивости, творческого отношения к работе, логического мышления;

Методическая – методика использования оптимальных способов повторения изученного материала.

Межпредметные связи: Производственное обучение – тема "Хранение товаров, требование к качеству товаров"; предмет "Технология розничной торговли" – тема "Технология продажи бакалейных товаров", закон "О защите прав потребителей", "Маркировка и упаковка товаров"; предмет "Торговые вычисления" – подсчет стоимости покупки; предмет "Оборудование торговых предприятий" – тема работа в режиме продаж на кассовом POS-терминале.

Материально-техническое оснащение урока: Учебники "Товароведение и организация торговли продовольственными товарами" А.М.Новикова, закон "О защите прав потребителей", опорные конспекты по теме "Крупы", "Макароны", "Пищевые концентраты", натуральные образцы товаров, конкурсные карточки-задания, стандарты на крупы, кроссворды, кассовый POS-терминал.

ХОД УРОКА

Часть урока	Содержание	Время (мин)	Организационно-методические указания (ОМУ)
1.	Организационный момент	4-5 мин	Приветствие, проверка готовности учащихся к уроку, организовать четыре команды по 6 чел, выбрать капитанов – 4 учащихся, экспертов 2 учащихся.
2.	Первый блок: <u>Конкурс “ Ключ”</u>	5-6 мин	Графический диктант “Верно - не верно” Критерии оценивания: Ошибок нет - 8 баллов, каждая ошибка – минус один балл.
3.	Второй блок: <u>Конкурс “ Шанс”</u>	5-6 мин	Работа всех учащихся с тестом “Проверь свои знания” Критерии оценивания: максимально 7 баллов для одной команды. Каждая ошибка - минус один балл.
4.	Третий блок: Интересные сообщения по теме “Зерномучные товары”	7-8 мин	Учащиеся выступают с интересными новостями и сообщениями по изучаемой теме. (Домашнее задание: умение знакомиться с информацией в подписных периодических изданиях). 3 балла - критерии оценивания.
5.	Физкультминутка	2-3 мин	Веселые физические упражнения.
6.	Четвертый блок: <u>Торговая ситуация</u> Примечание: Учащиеся из команды соперника комментируют правильность действий продавца и покупателя.	10-15 мин	Диалог: “Продавец – покупатель”. Творческое задание выполняют по двое участников с каждой команды. Критерии оценивания: - Наличие элементов продажи (встреча покупателя, выявление спроса, показ товара, консультация покупателю, расчет); - 2 балла - Применение закона “О защите прав потребителей” - 2 балла. Артистичность – 1 балл.
7.	Пятый блок: <u>Работа у доски</u> Примечание:	8-10	Работа по карточкам задания по представленным образцам товара. По одному учащемуся с каждой команды. Критерии оценивания: максимальное

	Одновременно участник каждой команды выполняет задание блока 6.		количество баллов 5.
8	Шестой блок <u>Органолептическая оценка качества товара</u>	8-10	Определить качество натурального образца круп, используя стандарты. Образцы представляет команда соперника - (Пищевые концентраты, хлеб, макаронные изделия, крупы). Максимальное количество баллов – 5.
9.	Седьмой блок: <u>Игра “ Брейн- ринг”</u>	7-8 мин	Кто быстрее ответит на вопрос преподавателя. Максимальное количество баллов 15
10.	Подведение итогов	8-9 мин	Эксперты сообщают количество набранных баллов. Преподаватель объявляет оценки. Домашнее задание (составить кроссворд по теме “Зерномучные товары”).

Примечание: члены команды, набравшей наибольшее количество баллов, получают пятерки, второе место - четверки, третье место – тройки. За нарушение дисциплины преподаватель на доске выставляет штрафные баллы.

Задание к блоку 1. Графический диктант (конкурс “ключ”)

1. Из проса вырабатывают пшено	(верно).
2. Крупа продел - это целые ядра гречихи	(не верно).
3. Из ячменя вырабатывают крупу перловую	(верно).
4. На марки М, ТМ, Т подразделяют ячневую крупу	(не верно).
5. Крупу перловую подразделяют на пять номеров	(верно).
6. В ржаной муке содержится жира больше, чем в соевой	(не верно).
7. Макароны изделия подразделяют на группы А, Б, и В	(верно).
8. В продажу не допускается хлеб с дефектом неравномерная пористость	(не верно).

Учащиеся самостоятельно выставляют за это задание количество баллов, сравнивая с графиком на доске <рисунок 1>, эксперты контролируют.

Задание к блоку 2. Конкурс “Шанс” (тест)

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Эталон
1	Какая мука содержит больше витаминов	А. Экстра; Б. Первый сорт; В. Второй сорт.	А
2	От чего зависит сорт муки	А. От содержания отрубей; Б. От вкуса и запаха; В. от количества клейковины	В
3	Какая из перечисленных круп - пшеничная?	А. Рисовая, ядрица; Б. "полтавская", "артек"; В. Продел, ячневая.	Б
4	Какие крупы применяются в диетическом и детском питании	А. Горох, фасоль; Б. Манная, рисовая; В. Перловая, кукурузная.	Б
5	В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал	А. Желе сухое клубничное; Б. Кисель вишневый; В. Крем ванильный сухой.	Б
6	Какое основное сырье используют для получения хлеба	А. Сахар, молоко; Б. Муку воду, дрожжи; В. Дрожжи, изюм, повидло.	Б
7	Какие крупы содержат полноценные белки	А. Горох, гречка, овсяная Б. Рис, просо, В. Перловая, ячневая	А

Задание к блоку 5. Работа у доски с образцами товаров.

Карточка-задание 1.

№ п/п	По представленному образцу пищевого концентрата определить:
1	Калорийность (энергетическую ценность 150 г).
2	Производителя
3	Дату выработки
4	Срок хранения и срок реализации

Карточка-задание 2.

№ п/п	По представленному образцу макаронных изделий определить:
1	Вид образца
2	Дефекты
3	Класс, сорт
4	Дату выработки, срок хранения

Карточка- задание 3.

Заполнить таблицу: микроэлементы в крупах:

Хром	Кальций	Магний	Железо	Цинк	Кремний	Медь

Задание к блоку 7. Конкурс-игра “Брейн-ринг”.

№ п/п	Задание	Ответ
1.	Крупу продел вырабатывают из	гречихи
2.	Чем выше процент содержания клейковины в муке, тем сорт	выше
3.	Рожки относят к типу макаронных изделий	трубчатых
4.	Крупу ядрицу быстро разваривающуюся вырабатывают из	гречихи
5.	Спагетти относят к типу макаронных изделий	вермишель

6.	Наибольшее количество клейковины содержится в муке	высшего сорта
7.	По качеству крупу манную подразделяют на	марки Т, МТ, М
8.	В обогащенную крупу добавляют	молоко, сахар
9.	Желе относят к пищевым концентратам	третьих блюд
10.	Макаронные изделия подразделяют на классы	первый, второй
11.	Перья относят к типу макаронных изделий	трубчатые
12.	В крупах больше содержится белков, или углеводов	углеводов
13	Какие углеводы содержатся в крупах	крахмал, клетчатка
14	Какие сроки хранения макаронных изделий без добавок	12 месяцев
15	В каком отделе реализуют крупы	в бакалейном

Лист эксперта

№ п/п	Наименование блока	Номер команды				Количество баллов
		1	2	3	4	
1	Конкурс “Ключ”					8
2	Конкурс “Шанс”					7
3	Конкурс “Интересные сообщения”					3
4	Конкурс “Торговая ситуация”					5
5	Конкурс “Работа у доски по карточке”					5
6	Конкурс “Оценка качества”					5
7	Конкурс “Брейн-ринг”					15
	Максимальное количество баллов					48

17.04.2025