Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Методическая разработка
открытого бинарного урока учебной практики
Профессия СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир Курс 1

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами
Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров
Тема урока: Изучение ассортимента зерномучных товаров

Разработчики:

Алиновская Мария Сергеевна- преподаватель КГБ ПОУ «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Силеверстова Елена Дмитриевна – мастер производственного обучения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

с.Чугуевка Чугуевского района Приморского края
2019 год

Введение

В современных условиях рынок труда диктует новые требования к уровню и качеству профессиональной подготовки будущих специалистов. Выпускник должен быть высокообразованным, компетентным, способным решать профессиональные задачи в постоянно изменяющихся условиях деятельности.

В настоящее время перед профессиональными организациями поставлена задача включения в инновационную деятельность по освоению нетрадиционных способов и технологий реализации ФГОС. Одним из необходимых элементов успешной реализации стандартов является введение в процесс образования интерактивных методов обучения, информационно-коммуникативных технологий, организация исследовательской и проектной работы.

На современном этапе также большое значение имеет протекание интеграционных процессов в профессиональном образовании, а также их влияние на повышение эффективности подготовки специалистов. Интеграционные подходы в обучении позволят увязать личностные и профессиональные устремления студентов; помочь им в формировании самооценки и обеспечить повышение качества подготовки специалистов.

Одной из эффективных форм объединения знаний студентами из разных областей является интегрированный урок.

Интегрированный урок имеет практическую направленность и нацелен на рассмотрение или решение какой-либо пограничной проблемы, позволяющей добиться целостного восприятия исследуемого вопроса. Для этих уроков характерно вовлечение каждого обучающегося в активный познавательный процесс, использование различных видов работы, высокий уровень мотивации студентов в связи с неординарностью ситуации на занятии.

При подготовке и проведении таких уроков активизируется творчество обучающихся, материал усваивается глубже, знания приобретают осознанность, гибкость, развиваются исследовательские навыки. Студенты учатся самостоятельно ставить цели и задачи, творчески подходить к решению проблем.

Для эффективного проведения интегрированных уроков необходимы следующие условия: правильное определение объекта изучения, тщательный отбор содержания урока; творческое сотрудничество преподавателей и студентов при подготовке урока; использование методов проблемного обучения; продуманное сочетание индивидуальных и групповых форм работы; обязательный учет возрастных психологических особенностей обучающихся. Следует добиваться постепенного возрастания уровня творчества и самостоятельности студентов, перехода от репродуктивной к творческой деятельности.

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
Протокол № 8
от 06.12.2019 г.
_____ Н.Н.Муха
Утверждено:
Председатель МК _____ Н.Н.Муха

План открытого бинарного урока учебной практики
в группе № 163
Профессия СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир
Дата проведения 09.12.2019 г.
Мастер производственного обучения Силеверстова Елена Дмитриевна,
преподаватель Алиновская Мария Сергеевна

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами
Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров
Тема урока: Изучение ассортимента зерномучных товаров
Учебно-производственные работы:
Инструктаж по безопасным приемам труда, санитарии и гигиене.
Организация рабочего места.
Изучение ассортимента круп по видам зерна и способу обработки.
Изучение видов и сортов муки.
Изучение ассортимента макаронных изделий.
Определение качества круп, муки, макаронных изделий по органолептическим показателям.
Изучение потребительской упаковки, маркировки, условий хранения, сроков реализации.
Определение энергетической ценности зерномучных товаров
ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней значимый интерес
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
Тип урока: Урок по изучению трудовых приемов и операций

Цели урока:

Образовательная: Совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, приобретенных на занятиях теоретического обучения. Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковки, маркировки, условий хранения зерномучных товаров. Определение энергетической ценности зерномучных товаров

Воспитательная: Воспитывать интерес к профессии, обязанность соблюдения трудовой дисциплины, культуру труда, чувство ответственности за выполненную работу

Развивающая : Формировать и развивать творческое мышление, умение работать в группе, зрительную память.

Методы проведения: Словесные, наглядно-демонстрационные.
Межпредметные связи: Санитария и гигиена, ПМ 02. Продажа продовольственных товаров МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

КМО урока: карточки-задания, инструкционные карты, потребительская упаковка товаров, микрокалькуляторы, учебники, компьютер, проектор, демонстрационный экран.

Ход урока

1. Организационная часть 5 минут

1.1 Отчет дежурного.

1.2. Проверка санитарного состояния мастерской, внешнего вида учащихся.

2. Вводный инструктаж 45 минут

2.1 Сообщение темы, цели урока (*мастер п/обучения Силеверстова Е.Д.)*

2.2 Актуализация опорных знаний: (устный опрос) *(преподаватель Алиновская М.С.)*

1. Какие зерновые культуры относят к злакам?
2. Из чего состоит зерно?
3. Алейроновый слой зерна богат витаминами и минеральными веществами, почему же его удаляют при производстве круп?
4. Почему при производстве крупы и муки удаляют зародыш зерна?
5. Какие вещества входят в состав круп?
6. Какие крупы вырабатывают из пшеницы?
7. Какие крупы вырабатывают из риса?
8. Какие крупы вырабатывают из проса?
9. Какие крупы вырабатывают из ядрицы?
10. Назовите ассортимент муки из пшеницы?
11. Из каких показателей складывается пищевая ценность круп?
12. Почему биологическая ценность пшеничной муки высшего сорта ниже чем муки 2 сорта?
13. Назовите 4 типа макаронных изделий?
14. Что такое зольность муки?
15. Что такое клейковина муки?
16. Назовите ассортимент трубчатых макаронных изделий.
17. Назовите ассортимент муки из ржи
18. Обладает ли ржаная мука клейковиной?

2.3 Презентация «Зерновые культуры» *(преподаватель Алиновская М.С.) Демонстрация презентации (Приложение 1)*

2.4. Инструктирование обучающихся по выполнению заданий урока: *(мастер п/обучения Силеверстова Е.Д.)*

Практическое задание № 1

Ф.И.О. обучающегося

Тема: Распознание ассортимента круп

Цель: Изучить ассортимент круп по имеющимся образцам

МТО: Натуральные образцы круп, инструкционные карты, плакаты, учебники, дополнительная литература.

Задание:

Изучить ассортимент круп по образцам и заполнить таблицу

Порядок проведения работы:

1. определите, из какого зерна получают данные крупы;
2. назовите, какие крупы делят на сорта и номера;
3. назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличение крупы в объеме при варке);
4. результаты сведите в следующую таблицу:

№ об-разца	Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Потребительские свойства

Практическое задание № 2

Ф.И.О. обучающегося

Тема: Изучение видов и сортов ржаной и пшеничной муки

Цель: Изучить вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам

МТО: Натуральные образцы муки, учебники, дополнительная литература, инструкционная карта

Задание:

Изучить вид и сорт муки ржаной и пшеничной по натуральным образцам

Порядок проведения работы:

1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний слой бумаги снимите ;
2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
3) для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните таблицу:

№ образ-ца	Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность по-мола	Наличие от-рубей

Практическое задание № 3

Ф.И.О. обучающегося

Тема: Распознание ассортимента макаронных изделий

Цель: Изучить ассортимент макаронных изделий по имеющимся образцам

МТО: натуральные образцы макаронных изделий, учебники, потребительская упаковка, дополнительная литература, плакаты.

Задание:

Изучить типы, виды и сорта макаронных изделий по образцам

Порядок проведения работы:

1. изучите представленные образцы макаронных изделий;
2. определите типы и виды макаронных изделий, их сорта;
3. определите диаметр макаронных изделий;
4. результаты сведите в следующую таблицу:

№ образца	Тип	Вид	Сорт	Цвет

Практическое задание № 4

Ф.И.О. обучающегося

Тема: Определение энергетической ценности зерномучных товаров

Цель: Определить энергетическую ценность зерномучных товаров по имеющимся потребительским упаковкам

МТО: Потребительская упаковка зерномучных товаров, микрокалькуляторы, инструкционная карта, учебники.

Задание:

Определить энергетическую ценность зерномучных товаров

Порядок проведения работы:

1. Определите энергетическую ценность товара, используя информацию на упаковке
2. Результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование товара	Белки		Жиры		Углеводы		Всего энергетическая ценность
	кол-во	ккал	кол-во	ккал	кол-во	ккал	

Практическое задание № 5

Ф.И.О. обучающегося

Тема: Изучение маркировки зерномучных товаров

Цель: Изучить маркировку зерномучных товаров

МТО: Потребительская упаковка зерномучных товаров, учебники, дополнительная литература

Задание:

Изучить информацию о зерномучных товарах по имеющимся образцам упаковок

Порядок проведения работы:

1. Изучите маркировку зерномучных товаров по потребительской упаковке
2. Результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование товара	Страна, фирма- изготовитель	Товарный знак	Ингредиенты, входящие в состав	Условия хранения	Срок годности

2.5 Закрепление материала вводного инструктажа (ответить письменно на задания в карточке) *(преподаватель Алиновская М.С.)*

Карточка-задание

№ группы

Инструкция : Ответить на поставленный вопрос.

1. Какая крупа варится дольше всего? (перловая №1)
2. В какой крупе содержится наибольшее количество жира? (в овсяной)
3. Из какого зерна вырабатывают толокно? (из овса)
4. Наличием каких веществ определяется пищевая ценность круп? (наличием белков, жиров, углеводов)
5. На какие марки делится манная крупа? (М,Т,МТ)
6. Какие крупы вырабатывают из ячменя? (перловая №1,№2,№3,№,4№,5; ячневая №1, №2, №3)

8. На какие сорта делят полированный рис? (высший, 1)
9. Какие части зерна удаляют при полировании? (оболочки, алейроновый слой, зародыш)
10. На сколько номеров делят кукурузную крупу (на пять)
11. Из какого зерна вырабатывают пшено (из проса)
12. Перечислите сорта муки, вырабатываемые из пшеницы. (крупчатка, в/сорт, 1 ,2 сорт, обойная)
13. Назовите 4 типа макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные)

3. Самостоятельная работа обучающихся и текущий инструктаж. 4 часа 20 мин *(преподаватель Алиновская М.С. мастер п/обучения Силеверстова Е.Д.)*

3.1.Целевые обходы рабочих мест обучающихся.

3.1.1.Первый обход:
Проверка правильности организации рабочего места.
Проверка соблюдений правил по технике безопасности.
3.1.2.Второй обход:
Проверка правильности выполнения трудовых приемов.
3.1.3.Третий обход:
Индивидуальная помощь учащимся при выполнении задания.
Дополнительный инструктаж по мере необходимости.
3.1.4.Четвертый обход:
Выявление ошибок при выполнении задания.
Помощь обучающимся, испытывающим затруднения.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля		
Результаты(осваиваемые профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	-определение энергетической ценности зерномучных товаров; идентификация групп, подгрупп и видов товаров; - определение сортности товаров; -знание показателей качества зерномучных товаров; - оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям; -знание ассортимента и товароведных характеристик зерномучных товаров;	- оценка выполнения практических заданий - оценка выполнения заданий по карточкам -устный опрос
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	- соблюдение условий хранения зерномучных товаров; - соблюдение сроков годности, сроков хранения и сроков реализации зерномучных	- оценка выполнения практических заданий - оценка выполнения заданий по карточкам -устный опрос

4. Заключительный инструктаж. 20 минут *(преподаватель Алиновская М.С.) мастер п/обучения Силеверстова Е.Д.)*

4.1 Анализ выполненной работы
4.2. Отметить положительные стороны и характерные ошибки при выполнении работы, разобрать причины ошибок .
4.3. Объявить оценки согласно оценочного листа *(Приложение 2)*

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.А.М.Новикова. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для нач. проф. образования: М., Академия, 2013г.
2. Н.С.Никифорова. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь М.," Академия", 2012
3. Т.С.Голубкина. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология. М. «Академия», 2012г.
4. Н.Э.Абоимова. Организация и технология розничной торговли. М., «Академия», 2013
5. Л.А. Брагин. Технология розничной торговли. М., «Академия», 2012
6. Т.Р.Парфентьева Оборудование торговых предприятий. М.," Академия", 2013
7. Л.И. Никитченко. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь. М., «Академия», 2013.
8. Г.Г.Дубцов. Товароведение пищевых продуктов. М., "Академия", 2012
9. М.Н.Елисеев. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.
М., «Академия», 2007 г.
10. Л.М.Коснырева. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.
М., «Академия», 2007 г.
11. Н.С.Казанцева. Товароведение продовольственных товаров. М., Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2007

Дополнительные источники:

1.Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».- Москва: ГрассМедиа, 2015 г
2. Правила торговли.- М.: Проспект, 2009.
3. Н.С.Козюлина. Продавец, контролер-кассир. М., Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008 г.
4. Ю.Райкова, Ю.В.Додонкин. Теория товароведения. М.,«Академия», 2010 г.
5. С.В.Сысоева. стандарт розничного магазина. Разработка инструкций и регламентов. СПб., Питер, 2009 г.
6. Н.Ю.Гузелевич. Фокусы мерчандайзинга. Эффективные « трюки» для торговцев и поставщиков. СПб., Питер, 2010 г.
7. Правила продажи алкогольной продукции. М., инфра-М,2013
8. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». М., Ось-89, 2009 г.
9. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» М., Ось-89, 2009
10. Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков. Екатеринбург, Издательский дом «Ажур», 2010 г.
11. Стандарты на продовольственные товары.

Интернет ресурсы:

http://www.cosmo.ru
http://www.good-cook.ru
http://www.chef.com.u

Домашнее задание 5 минут

Повторить ассортимент, требования к качеству, маркировку, упаковку, хранение плодоовощных товаров.

Мастер производственного обучения Е.Д. Силеверстова
Преподаватель М.С.Алиновская

Приложение 1
Презентация ***«Зерновые культуры»***

Приложение 2

Оценочный лист к уроку

№ пп	№ группы	Ф.И.О.	со-блю-дение ТБ	устный опрос	Выполнение заданий					кар-точ-ка за-да-ние	итог
					1	2	3	4	5		
1	1										
2											
3											
4											
5	2										
6											
7											
8											
9	3										
10											
11											
12											
13	4										
14											
15											
16											
17	5										
18											
19											
20											
21	6										
22											
23											
24											

Заключение

Данный бинарный урок учебной практики направлен на формирование профессионально-ориентированных знаний навыков и умений.

На бинарном уроке по указанной теме используются:

- мотивационная беседа с целью создания у студентов положительного настроя на работу;
- активизация опорных знаний для обобщения и систематизации знаний студентов;
- диагностика с целью проверки теоретической подготовки студентов по основным понятиям;
- закрепление полученных знаний при проведении самостоятельной работы обучающимися.

Урок построен как логически законченный, целостный процесс, который начинается с постановки обоснования задания и заканчивается подведением итогов.

Урок способствует проявлению активности студентов, предполагает развитие профессионального мышления, овладение профессиональным первоначальным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной деятельности.

Интегративный подход к профессиональной подготовке специалиста любого профиля в современных условиях является одним из важнейших средств повышения качества профессионального образования.