

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«РОСТОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методическая разработка урока

**(с применением электронного обучения и дистанционных
образовательных технологий)**

Дисциплина: МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Тема урока: Идентификация ассортимента и потребительских свойств,
оценка качества кондитерских изделий (конфет).

Разработано для обучающихся II курса по профессии 38.01.02 «Продавец,
контролер-кассир»

Авторский коллектив: Зылева Галина Викторовна,

преподаватель

Любомищенко Юлия Валерьевна,

методист

г.Ростов-на-Дону, 2020 год

Содержание

Пояснительная записка.....	стр.3
Технологическая карта.....	стр.5
Источники.....	стр.11
Приложение.....	стр.12

Пояснительная записка

Тема урока 34-35. Идентифицировать ассортимент и потребительские свойства; установить градации качества; оценить качество; распознать дефекты; создать оптимальные условия хранения конфет.

Тип урока: Практическое занятие № 17

Цели урока: описание методики использования современных технических и информационных средств обучения с минимальными техническими требованиями, позволяющей реализовать принципы дистанционного обучения, для обучающихся.

Предметные: обучающиеся должны объяснять понятие качество продукта, перечислять методы идентификации, охарактеризовать особенности оценки качества продукта.

Метапредметные: развивать интеллектуальные способности обучающихся: анализировать полученную информацию, делать выводы при выборе конкретного продукта, предложенном учителем, сотрудничать с одноклассниками, работая в группе, совершенствовать навыки само – и взаимопроверки.

Личностные: учиться работать в группах, продолжить формировать коммуникативную компетентность, работать над заданием, связывая его с реальными жизненными ситуациями.

Тип урока: Комбинированный.

Ведущая педагогическая методология: реализация системно-деятельностного подхода в преподавании организация розничной торговли продовольственными товарами.

Оборудование. Медиапроектор для использования в режиме очной организации образовательного процесса; компьютер или мобильное устройство с выходом в Интернет (с поддержкой Windows/Linux/macOS для ПК, и iOS/Android для мобильных устройств), WEB-камера и микрофон для

организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, презентации Microsoft PowerPoint на тему урока: «Изучение ассортимента кондитерских изделий», «Идентификация и фальсификация», учебный фильм «Как делают конфеты?» — источник видео — медиаконтент YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=gбpwezsDyZw> , установка приложения **Discord** (бесплатный мессенджер с поддержкой текстовой, голосовой связи и видеоконференций).

На столе преподавателя в зоне видимости WEB-камеры: образцы шоколадных конфет (конфеты в обертке от разных производителей), одноразовые тарелки и ножи для проведения идентификации продукта. Обучающиеся разбиты на (виртуальные, в режиме дистанционного обучения) команды по 4 человека.

Время проведения занятия: 2 академических часа.

Технологическая карта урока

Этап урока	Деятельность преподавателя	Время проведения	Деятельность обучающегося
<p>1. Оргмомент (Цель: создать мотивацию к учебной деятельности) Создание проблемной ситуации (Цель: формирование системно-информационного анализа, развитие умений определять цели и задачи деятельности, выбирать средства реализации цели)</p>	<p>Взаимное приветствие, проверка готовности обучающихся к уроку, проверка оборудования. Подготовка учащихся к восприятию нового материала. (Слайд 1- 3) <u>Речь преподавателя:</u> - Как вы считаете, зачем в нашей профессии иметь навыки определения качества? - Что такое качество продукции? - Что представляет собой градация качества? Учитель демонстрирует слайд 4.</p>	5 мин.	<p>Обучающиеся записывают их в тетрадях, фронтально вслух проверяют, дают названия веществам. <u>Речь обучающихся:</u> - продавец должен в полном объеме дать консультацию покупателю - Качество продукции – это все свойства, которыми должны удовлетворять потребителя. - Это сорт, вид, разряд</p>
<p>2. Этап целеполагания на уроке (Цель: формирование у учащихся способности самостоятельно</p>	<p><u>Речь преподавателя:</u> - Назовите тему сегодняшнего урока? Мы неоднократно проводили</p>	5 мин	<p><u>Речь обучающихся:</u> - Идентификация ассортимента и потребительских свойств конфет - Идентификация товаров –</p>

<p>ставить учебные цели на урок)</p>	<p>практические занятия по идентификации товаров. (демонстрация презентации «Идентификация и фальсификация») -Так что же такое идентификация? -Давайте вспомним методы идентификации. Преподаватель демонстрирует слайд 5. <u>Речь преподавателя:</u> А что такое потребительские свойства продукта? Преподаватель демонстрирует слайд 6. - Давайте выявим взаимосвязь с органолептически м методом? Т.е. можно четко проследить, что потребительские свойства товара могут выявляться при применении органолептического метода идентификации.</p>		<p>деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках. Идентификация товаров – установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию. <u>Речь обучающихся:</u> - это свойства, которые проявляются в процессе потребления или использования товара потребителем для удовлетворения материальных и культурных потребностей (слайд 6)-При органолептическом методе определяем пищевую ценность, эстетические свойства, безопасность продукта.</p>
3.Этап	<u>Речь</u>	5 мин	<u>Речь обучающихся:</u>

<p>«Открытие нового знания» (освоение универсальных естественно-научных способов деятельности: наблюдение, учебное исследование, выявление причинно-следственных связей)</p>	<p><u>преподавателя:</u> -Вспомним классификацию конфет? Преподаватель демонстрирует слайд 7. <u>Речь преподавателя:</u> - Перед вами ассортимент конфет. Вам следует провести органолептический анализ представленных образцов.</p>		<p>-По способу изготовления - По внешнему оформлению: -По виду корпуса (начинки): Обучающиеся выполняют задание. Работа в группах.</p>
<p>4. Первичная проверка усвоения нового материала</p>	<p><u>Речь преподавателя:</u> - Заполните таблицу «Анализ маркировки исследуемых образцов шоколада» и сделайте выводы Преподаватель демонстрирует слайд 8.</p>	<p>10 мин</p>	<p>Обучающиеся выполняют задание в тетрадях.</p>

<p>5.Этап «Открытие нового знания» (освоение универсальных естественно-научных способов деятельности: наблюдение, учебное исследование, выявление причинно-следственных связей)</p>	<p>- После изучения маркировки, проведем оценку качества образцов шоколада по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»).</p>	<p>10 мин</p>	<p>Обучающиеся выполняют задание. Работа в группах.</p>
<p>6. Первичная проверка усвоения нового материала.</p>	<p><u>Речь преподавателя:</u> -Заполните таблицу «Результаты органолептической и физико-химической оценки качества шоколада» Преподаватель демонстрирует слайд 9.</p>	<p>10 мин</p>	<p>Обучающиеся выполняют задание в тетрадях.</p>
<p>7. Вторичная проверка усвоения нового материала.</p>	<p>(слайд 9) Установите соответствие потребительских свойств и качества</p>	<p>10 мин</p>	<p>Обучающиеся выполняют задание, зачитывают.</p>
<p>8.Этап «Открытие нового знания» (освоение универсальных естественно-научных способов деятельности:</p>	<p>Охарактеризуйте дефекты шоколадных конфет по вашим образцам. Преподаватель демонстрирует слайды Критические</p>	<p>5 мин.</p>	<p>Обучающиеся выполняют задание, зачитывают. Вывод: Дефекты возникают чаще всего при неправильных условиях хранения.</p>

наблюдение, учебное исследование, выявление причинно-следственных связей)	(повреждение шоколадной молью) слайд 10 Значительные (сахарное, жировое поседение) слайд 11 Малозначительные (царапины, крошка) слайд 12		
9.Этап «Открытие нового знания»	-На слайде 13 представлены советы шоколатье по хранению шоколадных конфет. Преподаватель демонстрирует слайд 13. -Вам предлагается самостоятельно разработать оптимальные условия хранения шоколадных конфет в магазине	5 мин	Вывод: - хранение должно осуществляться при соответствующих параметрах температуры от +15 до 21°, влажности, светового режима, при относительной влажности не более 75%; -не допускается хранение готовых изделий с полуфабрикатами или сырой продукцией; при выраженных признаках угрозы для здоровья (появлении плесени, загрязнения, поражение вредителями, заражения личинками) или при истекшем сроке годности, конфеты снимаются с продажи.
10. Вторичная проверка усвоения	- Для закрепления знаний ваше внимание	10 мин	Обучающиеся смотрят видео в режиме

нового материала.	представляется учебный фильм под названием «Как делают конфеты» и презентация «Изучение ассортимента конфетных изделий»		«Видеоконференция – прямой эфир», по ходу просмотра задают вопросы преподавателю в прямом эфире.
11. Подведение итогов. Рефлексия. (Цель: формирование у учащихся способности подводить итоги урока, обобщать, делать выводы, характеризовать свои действия)	– Что нового вы узнали сегодня о шоколадных конфетах? – Можно ли считать, что ваши цели на урок достигнуты?	10 мин	Обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя.
13. Домашнее задание.	-Написать и выслать с использованием электронного почтового сервиса на E-mail преподавателя, реферат на тему «Экспертиза конфет»	5 мин	Обучающиеся записывают домашнее задание

Источники

Литература

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014)(29 декабря 2012 г.).

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_166143/ ©

КонсультантПлюс, 1992-2014 (дата обращения: 10.06.2020);

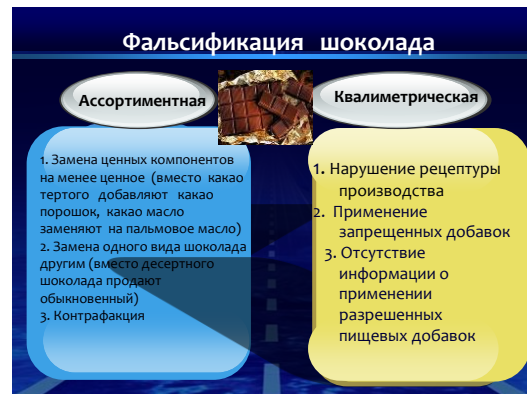
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723)

Интернет-ресурсы

1. Бардыго Н.С. Рефлексия в дистанционном обучении, URL:http://nalog-i.ru/nalog-i/index.php?option=com_content&view=article&id=841:2013-12-11-12-48-06&catid=9:2013-04-17-11-33-32&Itemid=144. (дата обращения: 10.06.20);
2. Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия <https://worldskillsacademy.ru/#/programs>
3. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования <https://spo.mosmetod.ru/>
4. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
5. Платформа «Цифровой колледж» <https://e-learning.tspk-mo.ru/mck/>
6. Интернет урок. Библиотека видеоуроков <https://interneturok.ru>
7. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/news/1064>

Приложение

Презентация Microsoft PowerPoint «Идентификация и фальсификация»



Презентация Microsoft PowerPoint «Изучение ассортимента конфетных изделий» (файл прилагается)



Презентация Microsoft PowerPoint «Идентификация ассортимента и потребительских свойств, оценка качества кондитерских изделий (конфет)».

(Файл прилагается)

