

# ВСЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, 2014 ГОД

## Методика и педагогическая практика

*Ускова Ольга Геннадьевна*

*Борисова Ирина Борисовна*

*краевое государственное бюджетное образовательное учреждение*

*начального профессионального образования «Профессиональный лицей №46»*

*Красноярский край, г. Ачинск*

### «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О ПОКУПКЕ»

Тип урока: изучение нового материала

Метод проведения: проблемно-поисковый

Цели:

Дидактические:

Способствовать формированию:

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

Развивающие:

Способствовать развитию:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.



ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи 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;

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Воспитательные:

Способствовать формированию: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПК, проектор, экран;

Инвентарь: стаканы, пробирки, чистые листы бумаги;

Натуральные образцы: 2 натуральных образца молока различной жирности производителя «Семёнишна»; 2 натуральных образца молока



различной жирности производителя «Для всей семьи»; 2 натуральных образца молока различной жирности производителя «Простоквашино».

Дидактические средства обучения: ГОСТ 52090 – 2003 Молоко питьевое, гипертекст по теме «Классификация молока», карточки-задания, задания в тестовой форме по теме «Классификация молока», методические рекомендации по органолептической оценке молока, слайдовая презентация по теме «Молоко», таблицы по результатам оценки качества молока, анкета «Изучение спроса на молоко разных производителей на рынке города Ачинска».



№ п/п	Основные элементы урока	Средства обучения	Деятельность преподавателя	Работа обучающихся	Примечание
1.	Организационный момент 2 мин.	Видео «Пейте дети молоко»	- приветствует группу; - проверяет готовность группы	- дежурный сообщает о готовности группы	
2.	Изучение нового материала 20-25 мин.	Слайд « Молоко – изумительная пища созданная самой природой. И.П.Павлов» ; Слайд «Пищевая ценность молока»; Слайды «Ассортимент молока розничной сети города Ачинска»	- называет дату, номер урока. тему; - знакомит с порядком работы; - уточняет состав «экспертных » групп ; - сообщает о пищевой ценности молока	- обучающиеся записывают тему урока; - сообщают цель; - обучающиеся рассказывают об актуальности темы	Рассказ-беседа
	2.1. Работа в «экспертных группах» с использованием технологии «Мозаика»	ГОСТ 52090 -2003 «Молоко питьевое», гипертекст «Классификация молока»	- сообщает о порядке работы с гипертекстом, ГОСТом 52090 - 2003 «Молоко питьевое» ( раздел 5.3. Физико-химическая оценка продукта)	- слушают. воспринимают, данные о пищевой ценности, - изучают гипертекст «Классификация молока», раздел 5.3. «Физико-химические показатели продукта»	- беседа; - форма работы коллективная
	Закрепление	Задания в тестовой	- сообщает о порядке работы с		- форма работы



		<p>форме по теме «Классификация молока»</p> <p>Слайд «Варианты ответов на задания в тестовой форме по теме «Классификация молока»</p>	тестовыми заданиям	<p>Выполняют задания в тестовой форме по вариантам (один из предложенных 4 вариантов);</p> <p>- выполняют взаимоконтроль</p>	индивидуальная
2.2. Работа в «экспертных» группах	<p>ГОСТ 52090 -2003 «Молоко питьевое», оценочные листы, карточка-задание, методические рекомендации по органолептической оценке качества молока, 2 образца молока различной жирности, пробирки, стаканы, чистые листы бумаги</p>	<p>- сообщает о порядке работы с методическими рекомендациями, ГОСТом 52090 -2003 «Молоко питьевое» (раздел 5.2. Органолептические характеристики продукта);</p> <p>- наблюдает за работой, выясняет затруднения, оказывает им помощь, при необходимости консультирует;</p> <p>- даёт индивидуальные консультации;</p> <p>- организует распознавание натуральных образцов</p>	<p>- выполняют задания указанные в карточке;</p> <p>- проводят поиск информации;</p> <p>- обсуждают, в какой форме предложат информацию основным группам</p>	<p>- беседа;</p> <p>- форма работы коллективная</p>	



	2.3. Работа в группах «основного» состава	ГОСТ 52090 -2003 «Молоко питьевое»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- даёт консультации;</li> <li>- представляет образцы экспертных групп;</li> <li>- оценивает индивидуальную работу в «основной» группе;</li> <li>- следит за временем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «эксперты» возвращаются в основные группы,</li> <li>- обмениваются информацией, делают записи в конспект</li> <li>- выполняют задания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- форма работы коллективная;</li> <li>-беседы;</li> <li>- ответы</li> </ul>
3.	Анализ состояния спроса на молоко разных производителей на рынке г. Ачинска 6-8 мин	Анкета «Изучение спроса на молоко разных производителей на рынке города Ачинска» Слайды «Маркетинговые исследования покупательского спроса в городе Ачинске»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщает о результатах маркетингового исследования;</li> <li>- задает вопросы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комментируют;</li> <li>- отвечают на вопросы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- форма работы коллективная</li> </ul>
4.	Представление синквейна Рекомендации покупателям 3 мин.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивает правильность написания синквейна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представляют синквейн</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- форма работы коллективная</li> </ul>

5.	Обобщение по теме урока 7 мин.	Слайд «Прохождение производственной практики»  Видео «Мнение специалиста»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заслушивает представителей «основных» групп;</li> <li>- называет типичные ошибки и разбирает их;</li> <li>- анализирует активность, самостоятельность, умение работать в команде;</li> <li>- проводит рефлексию;</li> <li>- даёт домашнее задание;</li> <li>- благодарит за работу</li> </ul>	оценивают результаты работы; - информируют о вкладе по выполнению задания разных экспертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвуют в подведении итогов;</li> <li>- записывают домашнее задание</li> </ul>
----	-----------------------------------	---	--	---	---

