

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Московская область
Социально-технологический техникум**

**Методическая разработка урока учебной практики
по теме: «Ассортимент макаронных изделий»
По профессии 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»**



Подготовила мастер производственного обучения Борисова О.В.

Утверждена на заседании
цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № _____
от _____ 2015г.
Председатель ц.к. _____ О.В.Борисова

2015г.

Методические рекомендации

Методическая разработка занятия по теме: «Ассортимент макаронных изделий» рассчитана для обучающихся 2 курса (1 день-6 часов) обучающихся по профессии: «Продавец, контролер-кассир».

В своей работе мастер п/о должен подобрать материал руководствуясь, в первую очередь, внутри предметными связями (Товароведение продовольственных товаров, Оборудование торговых предприятий, Торговые вычисления, Технология работы магазина, Деловая культура, Закон о ЗПП).

Для активизации работы учащихся рекомендую мастерам п/о использовать различные технологии на следующих этапах урока:

Вводный инструктаж:

- игровые технологии,
- информационно-коммуникативные технологии.

Текущий инструктаж:

- лично-ориентированная,
- кейс-метод.

Заключительный инструктаж:

- рефлексивный технологии, самоанализ.

Мастер п/о должен задать опережающее задание на выбор обучающимся, например, составить презентацию по теме «Ассортимент макаронных изделий» или подготовить сообщение, найти интересную информацию для следующего занятия.

Мастер производственного обучения должен составить виды работ, на основании профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС.

Виды работ:

1. Распознавать основные виды муки: по видам, сортам, видам обработки, потребительским свойствам, пищевой ценности.

2. Определять дефекты муки.

3. Читать маркировку товара:

- Производитель
- Название
- Назначение
- Состав
- Устанавливать сроки хранения
- Определять пищевую ценность
- Вес

4. Консультировать покупателя по кулинарному назначению и использованию муки.

5. Определять качество крупы органолептическим способом.

6. Обслуживать покупателей.

7. Размещать на торговом оборудовании.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

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 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Общие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

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 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами,

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

Для проведения урока мастеру п/о необходимо:

- подготовить папки с дидактическим материалом,
- составить карточки-задания,
- подготовить презентацию,
- составить вопросы,
- составить несколько вариантов тестов,
- подготовить кейсы.

Мастер п/о во время работы обучающихся должен:

- наблюдать за обучающимися в процессе самостоятельной работы,
- вникать в работу каждого обучающегося,
- оказывать помощь обучающимся, приучая их к самостоятельному преодолению трудностей,
- приучать обучающихся к систематическому самоконтролю своего труда и знаний,
- добиваться, чтобы обучающиеся сами поняли свои ошибки, осознали их и нашли способы исправления,
- проявлять строгость в требовании, к выполнению правил безопасности труда и организации рабочих мест.

Тема.1.2.Зерномучные товары

Задание № 6 Ассортимент макаронных изделий.

Цель урока: систематизация знаний учащимися по ассортименту макаронных изделий, применение навыков обслуживания в практической деятельности.

Задачи урока:

- содействовать успешной демонстрации приемов обслуживания, взвешивания, консультирования, подсчета покупки по ассортименту макаронных изделий;
- развивать мыслительные процессы учащихся через деловые игры, проблемные ситуации;
- содействовать развитию навыков самоконтроля, внимания, способности анализировать рабочую ситуацию;
- содействовать воспитанию аккуратности, культуры речи, внимательности во время работы;
- развитие любви к профессии.

Тип урока: по выполнению простых комплексных работ.

Методы обучения: показ практических работ.

Форма урока: комбинированный.

Педагогические технологии: элементы –игровой технологии (деловая игра), кейс-метод, ИКТ, личностно-ориентированная.

Метод обучения: словесный, наглядный, практический.

Средства обучения: мультимедийный проектор, презентация, весы ВНЦ-10, электронные, МК, карточки-задания, таблица, карточки по счету, проблемные ситуации, натуральные образцы, упаковочный материал.

Межпредметные связи: товароведение продовольственных товаров, технология розничной торговли, деловая культура, охрана труда.

Ход урока.

1.Организационный момент – 5 минут

- Проверка внешнего вида учащихся.
- Проверка наличия учащихся по журналу.
- Проверка готовности учащихся к уроку.

2.Вводный инструктаж – 45 минут

- Сообщение темы и целей урока.
- Мотивация предстоящей работы.

Ответьте на вопросы.

1. Что такое макаронные изделия?
2. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия высшего сорта?
3. Каких видов вырабатывают макаронные изделия?
4. Какие изделия относятся к фигурным макаронным изделиям?
5. Как называются изделия в виде полосок различной длины и ширины?

Устный счет по заданию мастера (определение стоимости покупки)

Актуализация опорных знаний:

- Показ таблиц. Приложение №1
- Тест по теме: « Ассортимент муки и макаронных изделий» Приложение №2
- Заполнение таблицы «Ассортимент макаронных изделий» Приложение №3

- Показ презентации «Ассортимент макаронных изделий»

Объяснение нового материала:

Показ практических приемов взвешивания на весах макаронных изделий (отработка навыка глазомера).

3. Текущий инструктаж – 1 час 55 минут

Самостоятельная работа:

Учащиеся самостоятельно работают на рабочих местах:

- обслуживание покупателей (деловая игра) и решение проблемных ситуаций,
- работают по карточкам-заданиям счет на МК,
- приемка товаров,
- упаковка продовольственных товаров,
- консультирование,
- работа с натуральными образцами (Учащиеся определяют какому виду соответствуют данные макаронные изделия).

Целевые обходы рабочих мест учащихся:

- Проследить за своевременным началом работы и организацией рабочих мест,
- Проверить правильность выполнения трудовых приемов,
- Проследить за соблюдением правил ОТ.
- Проверить правильность способов и приемов самоконтроля выполняемых операций,
- Провести приемку и оценку работ учащихся.

4. Заключительный инструктаж – 15 минут

- подведение итогов работы группы за день,
- отметить положительные стороны и наиболее характерные недочеты в работе учащихся,
- проанализировать допущенные ошибки, нарушения правил ОТ,
- кратко охарактеризовать работу каждого учащегося и сообщить оценки.
- рефлексия,
- самоанализ,
- ознакомление с темой следующего урока:

«Ассортимент: крахмала, сахара, меда».

- опережающее задание на выбор учащимся: составить презентацию по теме:

«Ассортимент: крахмала, сахара, меда» или сообщение по данной теме,

- уборка класса.

Литература:

Закон «О защите прав потребителя».

Товароведение продовольственных товаров. Никифорова Н.С. ИЦ Академия, 2013г.

Товароведение продовольственных товаров. Плакаты. Иллюстрированные. Уч. пособие. Никифорова Н.С. ИЦ Академия, 2013г.

Приложение №1

Требования к качеству и хранению макаронных изделий

Химический состав	Органолептические: <ul style="list-style-type: none"> цвет — зависит от вида муки, без следов непровеса поверхность — гладкая, допускается незначительная шероховатость форма — соответствует наименованию, допускаются небольшие искривления, после варки сохраняют форму вкус и запах — свойственные макаронным изделиям, без горечи и затхлости
	Физико-химические: <ul style="list-style-type: none"> влажность — не более 13 % кислотность — не более 4 градусов прочность от 0,8-8 Н в зависимости от вида деформированных изделий 1,5-15 %
Дефекты	Вкус, запах, внешний вид, трещины, искривления и другие
Упаковка	<ul style="list-style-type: none"> в картонные коробки, пакеты из бумаги, целлофана, пленок — не более 1 кг в ящики до 30 кг
Хранение	<ul style="list-style-type: none"> в сухих, чистых, с относительной влажностью не более 70 % срок 2-12 месяцев



Классификация и ассортимент макаронных изделий

В зависимости от качества и сорта муки

Макаронные изделия

Группы А — из муки из твердой пшеницы Б — из муки из мягкой высокобелковой пшеницы В — из хлебопекарной пшеничной муки	Классы 1 — изделия из муки высшего сорта 2 — изделия из муки 1-го сорта	С добавками и обогатителями
--	--	------------------------------------

Делятся на четыре типа:

Трубчатые — в виде трубок разной длины и диаметра	Нитиеобразные — в виде нитей разной длины и сечений	Лентообразные — в виде лент разной длины и ширины	Фигурные — прессованные, штамповые, разной формы и рисунка
Подтипы <ul style="list-style-type: none"> макарроны рожки перья 	Виды в зависимости от размера поперечного сечения (в мм) <ul style="list-style-type: none"> луковка — не более 6,0 голая — не более 1,2 облакообразная — не более 1,5 лобковая — не более 3,0 в зависимости от длины <ul style="list-style-type: none"> короткая — не более 1,5 см длинная — не более 20 см 	Виды <ul style="list-style-type: none"> длинная двойная гнутая овальная короткая поперечность <ul style="list-style-type: none"> гладкая рифленая края <ul style="list-style-type: none"> прямые изогнутые возмообразные 	Виды прессованные <ul style="list-style-type: none"> ракушки косочки спиральки ракушки-куколки лапки и др. штампованные <ul style="list-style-type: none"> лепешочки бувава алфавит шестеренки и др.
Виды (в мм) <ul style="list-style-type: none"> солонка — до 4,0 оселедь — 4,1-5,5 облакообразные — 5,6-7,0 лобковая — более 7,0 	Упаковки в виде: • гнзда • ветков • башки		

Новые виды

- улучшенного вкуса
- быстрого приготовления
- замороженные
- повышенной влажности 28 %
- повышенной пищевой ценности
- лечебно-профилактического назначения и др.

Технологическая схема производства макаронных изделий

Сырье

Основное

- мука макаронная
- мука хлебопекарная
- в/с и 1/с
- клейковин не менее 28 %
- вода питьевая

Дополнительное

- обогащенные добавки
- вкусовые добавки
- ароматические добавки
- витамины: В₁, В₂, РР
- улучшители
- красители

Общая схема производства макаронных изделий



Приложение №2

Тест по теме: «Мука, макаронные изделия».

№ п/п	Вопросы:	Ответы:
1.	Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.	А. Крупа Б. Мука В. Соль
2.	Изделия из высушенного теста.	А. хлеб Б. Крупа В. Макароны изделия
3.	Основное сырье для производства макаронных изделий.	А. Яйцо, вода Б. Вода, мука В. Мука, дрожжи
4.	Какое вещество содержится в муке низкого сорта.	А. Жиры Б. Белки В. Клетчатка
5.	Из какой муки изготавливают только хлеб.	А. Сеяная Б. Ржаная В. Обдирная
6.	Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий.	А. Лабораторный Б. Химический В. Органолептический
7.	Температура для хранения муки и макаронных изделий.	А. 20-25 градусов Б. 5-10 градусов В. 12-15, не выше 18 градусов
8.	Макаронные изделия в виде изогнутых, коротких трубочек.	А. Перья Б. Рожки В. Вермишель
9.	Макаронные изделия в виде нитей.	А. Лапша Б. Макароны В. Вермишель
10.	Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.	А. Лапша Б. Макароны В. Ракушки
11.	Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке.	А. 3 раза Б. 2 раза В. В 1,5 раза
12.	В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца.	А. 2 сорт Б. Экстра В. 1 сорт
13.	Как влияют добавки в макаронных изделиях: яйцо, томаты на их вкусовые качества.	А. Не дают развариваться Б. Повышают калорийность и улучшают вкус В. Хорошо хранятся
14.	В каком питании используются макаронные изделия.	А. Диетическом и детском Б. Только для людей с заболеванием сахарного диабета В. При ожирении
15.	В каком сорте муки большее содержание углеводов.	А. 1 сорт Б. Высший сорт В. 2 сорт
16.	Что служит показателем качества сорта муки.	А. Вкус Б. Запах В. Цвет
17.	К какому виду трубчатых макаронных изделий относят соломку.	А. Вермишель Б. Лапша В. Макароны
18.	Макаронные изделия в виде лент.	А. Вермишель Б. Лапша В. Ушки

19.	В каком сорте муки большое качество отрубей.	А. 2с Б. Крупчатка В. Обойная
20.	Какие вещества содержатся в отрубях.	А. Минеральные вещества, витамины Б. Жир В. Белки

Ответы к тесту по теме: «Мука, макаронные изделия».

№ п/п	Вопросы:	Ответы:
1.	Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.	А. Крупа Б. Мука В. Соль
2.	Изделия из высушенного теста.	А. хлеб Б. Крупа В. Макаaronные изделия
3.	Основное сырье для производства макаронных изделий.	А. Яйцо, вода Б. Вода, мука В. Мука, дрожжи
4.	Какое вещество содержится в муке низкого сорта.	А. Жиры Б. Белки В. Клетчатка
5.	Из какой муки изготавливают только хлеб.	А. Сеянная Б. Ржаная В. Обдирная
6.	Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий.	А. Лабораторный Б. Химический В. Органолептический
7.	Температура для хранения муки и макаронных изделий.	А. 20-25 градусов Б. 5-10 градусов В. 12-15, не выше 18 градусов
8.	Макаронные изделия в виде изогнутых, коротких трубочек.	А. Перья Б. Рожки В. Вермишель
9.	Макаронные изделия в виде нитей.	А. Лапша Б. Макароны В. Вермишель
10.	Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.	А. Лапша Б. Макароны В. Ракушки
11.	Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке.	А. 3 раза Б. 2 раза В. В 1,5 раза
12.	В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца.	А. 2 сорт Б. Экстра В. 1 сорт
13.	Как влияют добавки в макаронных изделиях: яйцо, томаты на их вкусовые качества.	А. Не дают развариваться Б. Повышают калорийность и улучшают вкус В. Хорошо хранятся
14.	В каком питании используются макаронные изделия.	А. Диетическом и детском Б. Только для людей с заболеванием сахарного диабета В. При ожирении
15.	В каком сорте муки большее содержание углеводов.	А. 1 сорт Б. Высший сорт В. 2 сорт
16.	Что служит показателем качества сорта муки.	А. Вкус Б. Запах В. Цвет
17.	К какому виду трубчатых макаронных изделий относят соломку.	А. Вермишель Б. Лапша

		В. Макароны
18.	Макаронные изделия в виде лент.	А. Вермишель Б. Лапша В. Ушки
19.	В каком сорте муки большое качество отрубей.	А. 2с Б. Крупчатка В. Обойная
20.	Какие вещества содержатся в отрубях.	А. Минеральные вещества, витамины Б. Жир В. Белки

Критерии оценок

Оценка «5» ставится, если ответили правильно на 18-20 вопросов

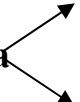
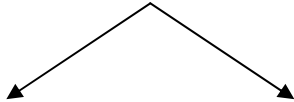
Оценка «4» ставится, если ответили правильно на 15-17 вопросов

Оценка «3» ставится, если ответили правильно на 12-14 вопросов

Оценка «2» ставится, если ответили менее чем на 11 вопросов

Приложение №3

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ.

СЫРЬЁ	ТЕСТО	<ul style="list-style-type: none">••••
ЛЕНТООБРАЗНЫЕ Лапша  <ul style="list-style-type: none">•••	ФИГУРНЫЕ <ul style="list-style-type: none">••••••	СОРТ
ТРУБЧАТЫЕ <ul style="list-style-type: none">•••••••	НИТЕОБРАЗНЫЕ <ul style="list-style-type: none">•••• 	
КАЧЕСТВО	ХРАНЕНИЕ	

Приложение №4

Проблемные ситуации для деловой игры

В магазине самообслуживания покупательница купила сырок глазированный на сумму: **4 рубля 26копеек.**

Диалог кассира и покупателя:

- Ищите мелочь! – раздался приказ контролера-кассира.
- Покупательница подняла голову. Перед ней сидела совсем молоденькая девушка.
- У меня , к сожалению, нет – нет ответила покупательница.
- Вы, что же, все сговорились, без мелочи приходите? Где же на вас напасешься? Ящик у кассы, где лежали монеты, был открыт.
- У вас же есть сдача – сказала женщина.
- Очень много вы видите – последовал ответ.
- Вот сейчас сдам сдачу по копейке.

За покупательницей стояла очередь.....

Кассир начала отсчитывать сдачу по копейке и покупательница поняла, что девушка может выполнить свою угрозу.

- Девушка, неужели вы не видите очереди?
- Ничего..... Подождут
- Ну, а я ждать не буду, воспользуюсь книгой жалоб. Почему вы на мне решили выместить свои обиды?

Кассир пронзила покупательницу уничтожающим взглядом, но остальную сдачу сдала серебром. Женщина с горечью подумала: Откуда в ней столько злости? Ведь она только начинает свой трудовой путь.

Задание: Провести полный анализ ситуации.

1. Какие ошибки допустила кассир? Кто прав ?.
2. Можно ли было поступить иначе, и как ?

« Вы ошиблись».

Контролер – кассир отсчитал сдачу, но покупатель денег не взял и сказал: Вы ошиблись.

- Вам всегда кажется, что вас обсчитывают – ответила кассир.
- Тогда покупатель забрал деньги и молча вышел, оставив кассира в раздражении.

Вопросы: 1. Какие нарушения и ошибки допущены кассиром?

3. Каковы возможные последствия этой ситуации?
4. Как бы на этом месте поступили вы?

« Очередь»

В часы пик, люди, стоящие в очереди в кассу – волнуются.

Некоторые спрашивают: Девушка, почему вы одна? Сколько нам тут еще стоять?

Пусть вам дадут кого–нибудь в помощь.

Кассир не реагирует на возгласы покупателей, а молча продолжает производить расчет. Но покупатели еще больше возмущаются.....

Да замолчите вы наконец. Неужели не понимаете, что мешаете мне работать. Ведь я имею дело с денежными средствами.

Проанализируйте ситуацию:

Вопрос: Правы ли покупатели, задающие подобные вопросы?

Правы ли кассир в ситуации.

Как помочь кассиру?.

Кейсовые – задания по теме: «Хлеб».

Ситуация 1. В магазине при приемке хлеба “Столичного” проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984-86) имеет недовес с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?

Ситуация 2. “ Я пенсионерка, проживающая в сельской местности. Правомерен ли отказ продавца отрезать мне половинку хлеба? Продавец мотивирует это тем, что санэпидемстанция запрещает резку хлеба, если в наличии имеется упакованная половинка хлеба. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Ольга Петровна” Прав ли продавец, отказавший нарезать и продать покупателю половинку хлеба?

Ситуация 3. К директору магазина “Колос” обратилась возмущенная покупательница и положила на стол булку хлеба, в которой на срезе видны нити от мешковины. Что должен предпринять директор магазина?

Ситуация 4. “Покупала хлеб в киоске от хлебозавода и заметила, что продавец подала мне хлеб голыми руками. Правильно ли это?”. Ответьте на вопрос покупателя.

