

Министерство образования
Московской области
ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»

**Методическая разработка
практического занятия № 33**

по теме:

**"Изучение ассортимента
пищевых концентратов"**

**ПМ.01 Управление ассортиментом товаров
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров**



СОСТАВИТЕЛЬ:

Яшкова Елена Анатольевна – преподаватель дисциплин
общепрофессионального цикла высшей квалификационной категории

Специальность 38.02.05 (100801) Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров, III курс, группа Тв-34

2016 год

Методические рекомендации по проведению урока

Данный урок разработан по профессиональному модулю ПМ.01 Управление ассортиментом товара МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров специальность СПО 38.02.05 (100801) Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Тема урока: «Изучение ассортимента пищевых концентратов»

Дата: 30 октября 2015г.

Группа: Тв-34, III курс

Тип урока: применение знаний на практике

Форма урока: практическое занятие

Товаровед-эксперт углубленной подготовки в результате изучения МДК 01.01 должен обладать общими и профессиональными компетенциями ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4

Цель урока - применение знаний на практике.

Структура урока подразумевает этапы: организационный, постановки цели, проверки домашнего задания и актуализации знаний, оперирования знаниями, умениями и навыками при решении практических задач, составление отчета о выполнении работы, определение домашнего задания. На этом уроке обучающиеся, основываясь на ранее приобретенных знаниях, занимаются практической деятельностью. Сначала проверяется выполнения домашнего задания, затем разбирается теоретический материал с целью актуализации знаний. После этого ученики включаются в выполнение конструктивных заданий, имеющих ярко выраженную практическую направленность.

Здесь предоставляются широкие возможности для реализации принципа связи обучения с жизнью, интеграции различных сфер и предметных областей.

Задачи урока:

1) *образовательные*

: научить применять полученные знания на практике; оперировать имеющимся потенциалом в конкретной ситуации; закрепить умения и навыки работы в области управления

ассортиментом пищевых концентратов; научить

отстаивать свою точку зрения; закрепить умения вычленять проблемы.



2) *воспитательные*: вовлечь в активную деятельность; формировать культуру, в том числе и экологическую, формировать гуманные качества личности студентов; совершенствовать навыки общения; воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве пищевых концентратов, о способах приготовления.



3) *развивающие*: совершенствовать умения работы с источниками знаний; совершенствовать навыки анализа, обобщения и т.п.; умения выступать и защищать свою точку зрения; развивать творческие способности; развивать коммуникативные навыки работы в группах; развивать познавательный интерес к окружающей жизни.



4) *научные*: изучение научных подходов к классификации товаров и принципам управления ассортиментом товаров.

Уровень заданий соответствует рабочей программе по ПМ.01 Управление ассортиментом товара и требованиям стандартов среднего профессионального образования.

В разработке представлены различные варианты заданий по материалу изучаемой темы «Изучение ассортимента и оценка качества пищевых концентратов».

Виды опроса:

- 1) фронтальный,
- 2) групповой (составление таблицы),
- 3) игровой (разгадывание кроссворда)
- 4) индивидуальный (тест).

Объяснение нового материала включает в себя элементы лекции с использованием наглядных пособий - интерактивной доски (презентации), плакатов, образцов продукции.

Наглядность изложения достигается приготовлением обеда из трех блюд из пищевых концентратов за короткое время.

Закрепление материала - решение кроссворда по ключевому слову «концентраты», а также письменного ответа на тест из 10 вопросов, выдачей домашнего задания.



Таким образом, постоянная смена различных видов деятельности позволяет обучающимся применять широкий спектр навыков и умений, что позволяет достигнуть цели урока разнообразными способами.

Образовательные технологии:

1. Информационно – коммуникационные технологии
2. Технология группового обучения
3. Технология игрового обучения
4. Личностно-ориентированное развивающее обучение

Методы обучения:

1. *Словесный* – рассказ;
объяснение;
2. *Наглядный* – слайды,
3. *Схема*: Классификация пищевых концентратов

Средства обучения: Мультимедийное оборудование, доска, слайды, схемы, учебник, образцы пищевых концентратов

ХОД УРОКА:

Часть урока	Содержание урока	Сколько минут	Организационно-методические указания	Примечания
Вводная	Целевая установка на урок	5 мин	1.Проверка явки и готовности обучающихся 2.Целевая установка на урок	1.Заполнение журнала 2.«Мозговой штурм»
Подготовительная	Подготовка обучающихся к освоению нового материала, актуализация базовых знаний	15 мин	Беседа с обучающимися	Устно
Основная	Изложение материала по теме занятия, получение практических умений и навыков	50мин	Сообщение нового материала согласно плану Рабочей программы по дисциплине и КТП	Использование мультимедиа, образцов пищевых концентратов
Заключительная	Закрепление Домашнее задание Подведение итогов занятия	20	Закрепление материала Выдача д/з Выставление отметок Подведение итогов	Выставление оценок в журнал с комментариями Пояснение д/з

1.Организационная часть

1.1.Проверка явки обучающихся

1.2.Готовность обучающихся к уроку

2. Актуализация базовых знаний

Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1. Назовите пищевые вещества, входящие в состав продуктов	Ответ - устно
2. Что такое «состав и продуктов»	Ответ - устно
3. Можно ли приготовить полный обед из трех блюд за пять минут?	Ответ - устно
4. Может ли обед весить менее 200г?	Ответ – устно
5. Сумеет ли приготовить такой обед ребенок?	Ответ – устно
6. Правда ли, что для приготовления обеда не всегда нужна кухня?	Ответ - устно

Для демонстрации используются обеденные концентраты.

Практическая деятельность.

1. На интерактивную доску выводятся фотографии тех же блюд, но приготовленных по традиционным рецептам из натуральных продуктов.



2. Готовятся аналогичные блюда, используя пищевые концентраты: Суп-лапша со вкусом курицы «Доширак», каша «Геркулесовая», кисель «Клубничный»



3. Проводится сравнительный анализ, изучается состав пищевых концентратов, оцениваются органолептически.



4. Вопрос преподавателя:
согласны ли вы
постоянно питаться
блюдами из
концентратов?

5. Студенты высказывают аргументы, как сторонники и противники пищевых



концентратов.

Результаты обсуждения заносятся в таблицу:

Достоинства	Недостатки
Быстрота и простота приготовления	Однообразный вкус
Маленький вес и объем	Мало витаминов
Долгий срок хранения	Содержат различные пищевые добавки и консерванты
Дешево стоят	Могут содержать модифицированный крахмал
Не нужно мыть посуду	Слишком много углеводов– высокая калорийность
Можно брать в поход или на дачу	Вместо мяса используется соевый белок

После обсуждения делается вывод: Пищевые концентраты обладают многими достоинствами и занимают определенное место в жизни современного человека, однако не стоит питаться ими постоянно - это может повредить здоровью.



Задание: назовите сырье для производства обеденных пищевых концентратов.

Ответ:

Сырьё для производства обеденных пищевых концентратов

Основное

Крупы, макароны,
грибы, бобовые,
картофель, мясо, рыба и др.

Дополнительное

Соль, пряности, пищевые
добавки, усилители вкуса
(глутамат натрия) и др.

Глутамат натрия (лат. *natrii glutamas*, англ. *monosodium glutamate*), моносодиевая соль глутаминовой кислоты. Производители пищи используют его в качестве пищевой добавки, которая, как долгое время считалось, усиливает вкусовые ощущения за счёт увеличения чувствительности рецепторов языка. Однако, в 2002 году было открыто, что человеческий язык имеет L-глутаматовые рецепторы, которые являются ответственными за совершенно отдельный вкус, названный умами.

Представляет собой белый кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде. У китайцев известен как «вкусовая приправа» (кит. упр. 味精, пиньинь: *wèijīng*, палл.: *вэйцзін*). Японцы считают, что глутамат натрия передаёт самостоятельный, пятый по счёту вкус (яп. 旨味 *умами*?, «приятный вкус»). Один из вьетнамских вариантов названия в переводе на русский язык звучит как «луковая соль» (наиболее распространённый вариант — «сладкий порошок»). Глутамат натрия может образовываться в продуктах естественным путём (например, в соевом соусе или сыре рокфор) или же добавляться в них искусственно.

Химически чистый глутамат натрия впервые был выделен в 1907 году сотрудником Токийского Имперского Университета — Икэдой Кикунэ (яп. 池田菊苗). В 1909 году ему был выдан патент на способ производства пищевых препаратов. Именно по этому способу был получен глутамат натрия, который стали выпускать в Японии на продажу под названием «адзиномото» (яп. 味の素, англ. *Ajinomoto*) — «сущность вкуса». С тех пор глутамат натрия стал широко применяться и завоевал популярность во всём мире. Его ежегодное потребление на планете достигло 200 000 тонн. В Америке, начиная с 1960 года, выпускался под маркой Ascent (ведущий бренд вкусовых добавок, в том числе и глутамата натрия), начал плотно входить в обиход и стал привычной домашней добавкой.

В большом количестве присутствует в таких естественных продуктах как: томаты, мясо, молоко, грибы, сыр, творог, кукуруза, горох, рыба.

Глутамат натрия внесён в перечень сырья:

- 1) ГОСТ 18487-80 «Блюда консервированные обеденные для спецпотребителя. Технические условия»;
- 2) ГОСТ 50847-96 «Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления. Технические условия»;
- 3) ГОСТ 7457 «Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия».

Зарегистрирован в качестве пищевой добавки E621. В Европейских странах иногда обозначается как MSG (англ. *monosodium glutamate*).

Задание: Заполните таблицу «Классификация пищевых концентратов»

На экране выводится таблица без заполнения (только названия колонок).
Студенты заполняют таблицу.

Классификация пищевых концентратов

Обеденные блюда	Мучные изделия	Детское питание	Сухие завтраки
Супы	Торты	Молочные смеси	Хлопья кукурузные
Вторые блюда	Печенье	Каши	Хлопья пшеничные
Соусы	Кексы	Овощные порошки	Картофельные чипсы
Десерты	Блинная мука		

Обеденные пищевые концентраты:

1. Супы- гороховый, грибной, суп-лапша, борщ, харчо и т.д.
2. Вторые блюда- каши, макароны, картофельное пюре и т.д.
3. Соусы- грибной, молочный, сырный и т.д.
4. Десерты- кисели, кремы, желе и т.д.

Преподаватель предлагает посмотреть образцы пищевых концентратов разных групп, обращая внимание на их состав и способ приготовления.

Студенты готовят блюда из представленных образцов пищевых концентратов и заполняют таблицу:

Наименование товара	Вид	Состав	Органолептическая оценка	Назначение	Заключение о качестве
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Преподаватель предлагает заполнить кроссворд:

На интерактивной доске зашифровано слово, имеющее непосредственное отношение к изучаемой теме. Слово можно прочитать после разгадывания кроссворда:

			1К	а	ш	а				
			2О	б	е	д				
	3п	р	я	Н	о	с	т	и		
4п	е	р	е	Ц						
	5к	и	с	Е	л	ь				
6о	в	с	я	Н	а	я				
	7к	а	р	Т	о	ф	е	л	ь	
8з	а	в	т	Р	а	к				
		9в	л	А	ж	н	о	с	т	ь
		10т	о	Т						
11ч	и	п	с	Ы						



1. Обеденное блюдо из крупы.
2. Прием пищи в середине дня.
3. Они придают концентратам вкус и аромат.
4. Пряная приправа, придающая пище остроту
5. Концентрат на третье
6. Наиболее распространенная каша среди концентратов.
7. Сырье для обеденного пюре.
8. Кукурузные хлопья– это сухой....
9. Этот показатель воздуха особенно важен при хранении пищевых концентратов.
10. Можно быстро испечь из мучного пищевого концентрата.
11. Современное название хрустящего картофеля.



Закрепление материала:

Студентам раздаются индивидуально карточки – задания.

Опрос по теме «Пищевые концентраты» ФИО студента _____	
1. Пищевые концентраты– это продукты...	1. Замороженные 2. Обезвоженные. 3. Консервированные.
2. Что усиливает натуральный вкус продуктов?	1. Лимонная кислота. 2. Пряности 3. Глутамат натрия.
3. При какой температуре предварительно варят сырье для обеденных полуфабрикатов?	1. t не выше 100 ⁰ С 2. t =130 ⁰ С 3. t =160 ⁰ С
4. К какой группе полуфабрикатов относятся сухие кисели?	1. К обеденным. 2. К соусам. 3. К детским.
5. Какова влажность пищевых концентратов после высушивания?	1. 3% 2. 13% 3. 23%
6.Какие разрыхлители используется для мучных полуфабрикатов?	1. Дрожжи. 2. Углекислый аммоний. 3. Соду.
7. Какие пищевые концентраты не относятся к детским?	1. Молочные смеси. 2. Каши. 3. Кремы.
8. Какой тепловой обработки требуют сухие завтраки?	1. Варка5 минут. 2. Заваривание кипятком. 3. Не требуют.
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить пищевые концентраты?	1. Низкой. 2. Высокой. 3.Нормальной.
10. Каков предельный срок хранения пищевых концентратов?	1. 1 год. 2. 2 года. 3. 3 года.

5. Подведение итогов урока.

Преподаватель:

Сегодня получили практические навыки и умения в классификации пищевых концентратов и по их использованию.

Мы говорили об исходном сырье, о производстве пищевых концентратов.

С помощью образцов мы научились делить пищевые концентраты на 4 группы.

Мы учились определять по внешнему виду качество пищевых концентратов.

Теперь вы знаете правила их приготовления, знаете при каких условиях их хранить.

Эти знания в дальнейшем пригодятся вам в вашей будущей профессии.



Домашнее задание:

Составить и оформить рацион питания на целый день, состоящий только из пищевых концентратов (с иллюстрациями).

Оценка деятельности студентов.

Преподаватель:

- 1) Оценивает достижение поставленной цели урока.
- 2) Дает оценку деятельности группы в целом и каждому студенту.

Список литературы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" [Электронный ресурс]:- Консультант Плюс
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 18 октября 2013 г. № 544н "Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)»
3. Батышева С. Я. Энциклопедия профессионального образования : в 3 т. Т. 3 : Р - Я / под ред.. - М. : АПО, 1999. - 488 с. : ил. - ISBN 5-85449-103-6 (т.3).
4. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник. М.- Издательский центр «Академия», 2012.-544с.
5. Николаева М.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. :Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2009, -384с.
6. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва. ПрофОбрИздат. 2012.
7. ГОСТ Р 50847-96 Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления
8. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
9. ГОСТ Р 50366-92 Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические изделия
- 10.ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира
- 11.ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевых сладких блюд. Общие технические условия
- 12.livencova.ucoz.ru
- 13.ozerskmuzk.narod.ru

