

ПЛАН
урока теоретического обучения
по МДК.04.01 Теоретическая подготовка по профессиям

Дата: 29.10.2020г.

Группа: Тв-914

Преподаватель: Гаврилова Н.А.

Тема раздела: «Качество продовольственных товаров»

Тема урока: «Определение качества товаров по органолептическим показателям»

Цели урока:

Обучающая: сформировать опыт определения качества пищевых товаров по органолептическим показателям;

Развивающая: содействовать развитию творческих, исследовательских и аналитических способностей студентов их логического мышления, внимания, памяти, быстроты реакции, обобщать, сравнивать, аргументировать свою точку зрения, формированию навыков работы с нормативной документацией и умений анализировать, сравнивать, делать выводы, определять степень качества;

Воспитательная: способствовать воспитанию ответственного отношения к работе, способности формулировать и защищать свою точку зрения, чувства ответственности, активной жизненной позиции.

Формируемые элементы компетенции:

ПК 4.10 ПК 4.10. Проверять качество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы определения качества продовольственных товаров, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Тип урока: Урок формирования умений и навыков

Вид урока: лабораторная работа

Методы обучения: *наглядный:* карточки-задания, доска, презентации
информационный: изложение, рассказ
репродуктивный: информационно-рецептивный
частично-поисковый, проблемный: решение ситуационных задач

Средства обучения: презентации, мультимедиа, карточки – задания, опорный конспект, доска, тетради, канцелярские принадлежности, нормативно-правовые документы (ГОСТ, ТУ), образцы продовольственных товаров (карамель, печенье, вафли)

Структура и ход учебного занятия:

№ п/п	Этапы учебного занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время мин.
1	Организационный момент	Взаимное приветствие; фиксация отсутствующих: проверка подготовленности обучающихся к занятию (рабочее место, рабочая поза, внешний вид); организация внимания.	Командир предоставляет рапорт и комментирует его. Готовятся к занятию, включаются в деловой ритм; внимательно слушают преподавателя.	3
2	Постановка цели урока, мотивация учебной деятельности обучающихся	Сообщает тему урока, обосновывает значение изучаемой темы и целей урока, постановка перед обучающимися учебной проблемы.	Слушают, воспринимают, задают вопросы	2
3	Повторение сформированных умений и навыков, являющихся опорой.	Стимулирует обучающихся к овладению рациональными приемами учения и самообразования; с помощью фронтального опроса проверяет степень сформированности знаний по темам: 1. Качество продовольственных товаров 2. Лабораторные методы определения качества товаров 3. Органолептические методы определения качества товаров Комментирует ответы обучающихся. Оценивает знания обучающихся.	Слушают, отвечают на возникшие вопросы.	10
4	Проведение проверочных упражнений	Задает вопросы, комментирует ответы	Слушают, отвечают на вопросы.	3
5	Ознакомление с новыми умениями показ образца формирования	Показывает видеofilm «Карамельный секрет», комментирует. Объясняет правила работы с ГОСТами	Смотрят, слушают, задают вопросы. Работают с ГОСТами.	5
6	Упражнения на освоение новых умений, на их закрепление, на перенос в исходную ситуацию	Объясняет правильность оформления таблицы «Органолептические показатели пищевых товаров»	Составляют таблицы «Органолептические показатели пищевых товаров», слушают, задают вопросы.	10

7	Тренировочные упражнения по образцу и на перенос в сходную ситуацию	Объясняет алгоритм определения качества пищевых товаров по органолептическим показателям	Работают с учебным материалом. Определяют качество карамели, печенья, вафли по органолептическим показателям, результаты записывают в таблицы, задают вопросы	40
8	Упражнения творческого характера	Предлагает обучающимся сравнить полученные данные с данными ГОСТ, сделать выводы и записать в тетради	Сравнивают полученные данные с данными ГОСТ делают выводы и записывают результаты в тетради	7
9	Контроль усвоения изученного материала	Предлагает закрепить полученные знания и умения, ответив на вопросы теста. Сообщает правильные ответы на вопросы теста	Отвечают на вопросы теста, осуществляют самоконтроль (проверяют правильность ответов на вопросы теста)	5
10	Рефлексия	Подводит итоги, оценивает работу обучающихся на учебном занятии. Делает выводы по результатам урока. Выставляет оценки в журнал	Слушают, воспринимают, задают вопросы.	3
11	Задание на дом	Сообщает домашнее задание, разъясняет методику его выполнения.	Слушают, воспринимают, конспектируют, задают вопросы.	2

Карточка-задание

к практическому занятию № 5 «Определение качества товаров по органолептическим показателям»

Задание: определить качество карамели, печенья, вафель по органолептическим показателям

Содержание задания: ознакомиться с методами определения качества продовольственных товаров

Порядок выполнения задания:

1. Ознакомиться с ГОСТ на карамель
2. Определить качество карамели по органолептическим показателям. Данные оформить в таблице.

Наименование товара	Предприятие-изготовитель	Вкус и запах	Цвет	Поверхность	Форма	Заключение

3. Ознакомиться с ГОСТ на печенье
4. Определить качество печенья по органолептическим показателям. Данные оформить в таблице.

Наименование товара	Предприятие-изготовитель	Вкус и запах	Цвет	Поверхность	Форма	Вид в изломе	Заключение

4. Ознакомиться с ГОСТ на вафли
5. Определить качество вафель по органолептическим показателям. Данные оформить в таблице.

Наименование товара	Предприятие-изготовитель	Вкус и запах	Цвет	Поверхность	Форма	Строение в изломе	Заключение

6. Написать обобщающий вывод

Критерии оценки:

Результаты работы обучающихся оцениваются по пятибалльной шкале. В случае неполного выполнения заданий Баллы снижаются:

- за неправильную терминологию на 0,5 балла;
- за неполный объем выполненного задания на 0,5 балла;
- за неточное выполнение задания на 0,5 балла;
- за неправильно сформулированный вывод на 0,5 балла.

ТЕСТ
по теме «Качество продовольственных товаров»

При ответе на вопросы теста правильными могут быть один, два или три ответа.

- 1. Совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности – это**
 - а). ценность
 - б). качество
 - в). формирующий фактор
- 2. Что не относится к основным свойствам продовольственных товаров?**
 - а). химический состав
 - б). сохраняемость
 - в). пищевая ценность
- 3. Органолептическая ценность – это**
 - а). энергия, которую получает организм в процессе обмена веществ;
 - б). совокупность свойств продуктов: содержание пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств, состава и активности ферментов;
 - в). комплексное сочетание свойств продукта: внешний вид, консистенция, вкус и запах
- 4. На качество продовольственных товаров влияют -**
 - а). предупреждающие факторы
 - б). формирующие факторы
 - в). сохраняющие факторы
- 5. Какого метода оценки качества продовольственных товаров не бывает?**
 - а). финансового
 - б). органолептического
 - в). лабораторного
- 6. Какой метод оценки качества продовольственных товаров применяют в торговой практике при приемке товаров?**
 - а). физический
 - б). химический
 - в). органолептический
- 7. Чем отличается органолептический метод от других методов определения качества товаров?**
 - а). простотой
 - б). доступностью
 - в). быстротой определения
- 8. К основным видам вкуса относятся -**
 - а). сладкий, кислый
 - б). кисло-сладкий, кисло-соленый
 - в). соленый, горький
- 9. Какие нормативные документы применяют в торговых предприятиях для определения качества продовольственных товаров?**
 - а). технические условия
 - б). стандарты
 - в). Закон РФ «О защите прав потребителей»
- 10. Органолептическим методом устанавливают качество товаров при помощи –**
 - а). специальной аппаратуры
 - б). средств измерений
 - в). органов чувств

Критерии оценки ответов обучающихся на вопросы теста

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он набрал за правильные ответы 14-15 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он набрал за правильные ответы от 12 до 13 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал за правильные ответы от 10 до 11 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал за правильные ответы менее 10 баллов.