

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Грязинский технический колледж»

**Методические рекомендации
по проведению обобщающего урока**

*по специальности
«Розничная торговля продовольственными това-
рами»*

по профессии 38.01.02. «Продавец контролер - кассир»

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № ____
от «__» _____ 2015 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ С.Н.Петрова

Грязи 2015

Методические рекомендации рекомендованы для использования в учебном процессе, предназначены для проведения обобщающего урока и проверки знаний обучающихся профессии 38.01.02. «Продавец контролер - кассир» по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами».

Составитель: О.Ю.Кузьмина- преподаватель спец дисциплин

Оглавление

Введение	3
1. Конспект урока	4
2. Примеры заданий	13
Заключение	17
Список используемой литературы	18

Аннотация

В данных методических рекомендациях предлагается подробное изложение материала с использованием игровых и интерактивных технологий по обобщению теоретического материала в виде конспекта урока по МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами». Такой тип урока способствует лучшему усвоению и обобщению знаний обучающихся по курсу МДК 02.01, развивает логическое мышление, умение анализировать, формирует умение работать в группах, а также повышает интерес к выбранной профессии.

Введение

В настоящее время розничная торговля – один из наиболее распространённых и прибыльных видов деятельности.

Именно розничная торговля является завершающим звеном товарооборота, в магазине происходит обслуживание потребителей и от того, насколько оно будет квалифицированным, своевременным, быстрым и точным, зависит исход покупки.

Для успешного внедрения достижений науки и техники большое значение имеет уровень знаний торговых работников. В современных условиях возрастают требования к подготовке специалистов, которые должны уметь подобрать, заказать, сохранить, оформить и разместить товары, с соблюдением всех правил и мер безопасности.

Теоретические знания по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» позволяют нынешним студентам стать высококвалифицированными торговыми работниками, конкурентно - способными на рынке труда. Конспект обобщающего урока по курсу МДК 02.01 позволяет обобщить и систематизировать знания обучающихся.

Данные методические рекомендации позволяют решить следующие задачи:

- обобщить и систематизировать знания обучающихся о понятиях: классификация продовольственных товаров, ассортимент продовольственных товаров, виды ассортимента.

- закрепить навыки в распознавании отдельных групп и видов товаров, обеспечивая правильную ориентировку в групповом и внутригрупповом ассортименте конкретных товаров;

- способствовать применению полученных знаний при выборе правильного решения задания

Конспект урока по МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.

План урока

Цели урока:

- Обобщить, систематизировать, углубить знания студентов по курсу МДК 02.01.
- Способствовать развитию памяти, находчивости, логического мышления.
- Формировать умения работать в мини-группах, воспитывать чувство ответственности за порученное дело, интерес к выбранной профессии.

Тема урока: Обобщение изученного материала.

Тип урока: урок обобщение

Вид урока: урок-игра.

Формы организации деятельности: индивидуальная, групповая.

Межпредметные связи:

1. Организация и технология розничной торговли
2. Биология.
3. Литература.
4. История.

Оборудование: компьютер для показа мультимедийной презентации “Своя игра”, интерактивная доска.

Средства обучения: план проведения игры, презентация, оболочки для интерактивной доски.

Участвуют две команды студентов 3 курса.

План урока:

- I. Организационный момент (3 мин).
- II. Мотивация учебной деятельности студентов - работа с интерактивной доской (10 мин)
- III. «Своя Игра» (20 мин).
- IV. Работа с познавательным материалом (7 мин)
- V. Подведение итогов и награждение победителей (5 мин).

Ход урока

I. Организационный момент

Приветствие, проверка готовности студентов к уроку, постановление задач на урок.

II. Мотивация учебной деятельности студентов - работа с интерактивной доской.

Как вы уже знаете, что пищевых продуктов существует великое множество и для того чтобы разобраться в этом многообразии все пищевые продукты классифицируются по определённым признакам и свойствам на виды и группы. Давайте попробуем с вами повторить классификацию продуктов питания.

Игра «Продукты из корзины»

(Вам представлены классификационные группы продуктов, необходимо отобрать продукты, входящие в эту группу и отправить их в корзину, а затем, объяснить, к какой из групп относятся оставшиеся продукты).

III. «Своя Игра»

1. Представление жюри и их обязанностей.

В вашу задачу входит следить за выполнением правил игры, суммировать баллы, полученные командами, решать спорные вопросы, возникающие в ходе игры.

2. Правила игры.

В игре принимают участие две команды, которые выбирают тему вопроса и его стоимость. «Своя игра» состоит из двух раундов: основного и финального раунда. Основной раунд состоит из 7 тем по 5 вопросов в каждой. Вопросы располагаются слева направо, по возрастанию степени сложности.

В случае верного ответа на счет команды поступает количество баллов, соответствующее стоимости вопроса, и команда получает право выбора следующего вопроса. Если дан неправильный ответ, право ответа на следующий вопрос переходит к другой команде. Отвечать на вопросы можно только после окончания чтения всего вопроса.

В игре встречаются следующие секторы:

- «Кот в мешке»: вопрос должен быть передан другой команде;
- «Аукцион»: стоимость вопроса может быть увеличена в пределах всей суммы баллов, которой на данный момент располагает команда. Соперники могут «выкупить» право ответа на этот вопрос, поставив на кон большее количество баллов. Право ответа на этот вопрос принадлежит только выигравшей торги команде. Если одна из команд идет ва-банк, то есть ставит на кон всю имеющуюся на ее счете сумму баллов, другие участники могут перекупить вопрос только своим ва-банком, если сумма баллов у них больше. В этом случае при неправильном ответе на счету команды остается ноль баллов, а при правильном сумма баллов удваивается.

Финальный раунд представляет пять заданий на познавательную тему. Команды одна за другой выполняют их. При правильном ответе 10 очков поступает на счет команды, при неправильном - списываются со счета.

Побеждает команда, набравшая большее количество баллов.

3. Представление команд

Команды выбирают конверты и зачитывают названия своих команд.

4. Ход викторины

Первый раунд

Тема: «Фрукты».

Вопросы:

10 баллов. Известны три вида сухофруктов получаемые из этого плода как кайса, курага, урюк, (абрикос)

20 баллов. Это наземное травянистое произрастает в тропических странах. Его плоды крупные (от 0,5 до 3 кг) внешне напоминают большую сосновую шишку с пучком листьев сверху, кожура грубая, шершавая, несъедобная (ананас).

30 баллов. Это блестящий желто-зеленый ребристый фрукт, в поперечном разрезе образующий пятиконечную звезду, за что он получил свое второе название - звездчатый фрукт. Имеет также общее имя с одной из разновидностей бильярда (карамбола).

40 баллов. Его плоды называют и смоквой, а также винной ягодой (инжир)

50 баллов. Еще древние греки лечились её отваром из листьев и молодых побегов, часто добавляли листья в корм больным лошадям: животные быстро поправлялись, тусклая шерсть становилась блестящей. Это лечебное свойство определило её латинское название, в переводе на русский означающее – лоснящаяся лошадь (облепиха).

Тема: «Пряности и приправы».

Вопросы:

10 баллов. О, божественная!»- восклицал Гомер, восхищаясь ее вкусом, способным превратить самую бесхитростную трапезу в пищу богов. В стародавние времена каждая ее щепотка ценилась на вес золота, а наши современники чуть не изгнали ее со стола, окрестив «белой смертью» (поваренная соль).

20 баллов. Одна из самых дорогих пряностей. Как настоящая «аристократка», она применяется в основном для ароматизации сладких блюд. Представляет собой особым образом обработанные стручки вечно зеленых лиан семейства Орхидных (ваниль).

30 баллов. Наиболее качественную пряность получают в Шри-Ланке, но растения также выращивают в коммерческих целях на острове Ява, Суматре, в западной Индии, Бразилии, Вьетнаме, на Мадагаскаре и в Египте. Шриланкийская изготавливается из очень тонкой мягкой коры светло-желтоватого или коричневого цвета, обладает приятным ароматом и необычно сладким, тёплым и приятным вкусом (корица).

40 баллов. Этот мореплаватель собрал свою небольшую флотилию в долг, обещая финансистам вернуть капитал пряностями. Он сдержал слово, хотя сам погиб на одном из экзотических островов. Продажа груза, привезённого «Викторией», не только покрыла все расходы на экспедицию и, несмотря на гибель 4 кораблей из 5, дала значительную прибыль. (Магеллан)

50 баллов. Назовите пряность (имбирь).

Тема: «Рыбный мир».

Вопросы:

10 баллов. Эту рыбу семейства карповых в своей сказке М.Е. Салтыкова-Щедрина называл «премудрым» (пескарь).

20 баллов. Именно его Виктор Астафьев справедливо назвал Царь-рыбой, увидев что-то первобытное не только в его размерах, но и в формах тела (осетр).

30 баллов. К какому семейству рыб относится форель? (к семейству лососевых).

40 баллов. КОТ В МЕШКЕ. Первая карамелька, которая полетела в космос: в 1995 г. она побывала на орбитальной станции "МИР" (Чупа-чупс).

50 баллов. Как называют яичник рыбы самки с икрой? (ястык).

Тема: «Напитки».

Вопросы:

10 баллов. Вплоть до XIX века английские винокурни на островах Ямайка и Барбадос считались самыми крупными в мире производителями этого крепкоалкогольного напитка получаемого из сахарного тростника (ром).

20 баллов. Для производства этого напитка необходимы четыре основных ингредиента – солод, вода, хмель и дрожжи (пиво).

30 баллов. АУКЦИОН. Этот один из самых крепких алкогольных напитков еще называют можжевелевой водкой (джин).

40 баллов. Этот алкогольный напиток в России маркируют «звездочками» и буквами: KB, KBVK, KC, OC (коньяк).

50 баллов. В этом напитке содержится 25-50% сока, вода, сахар, лимонная или аскорбиновая кислота, фруктовое или ягодное пюре (нектар).

Тема: «Овощи»

Вопросы:

10 баллов. Под каким номером изображена брюссельская капуста? (1)

20 баллов. Эти овощи различают по степени зрелости: зеленые, молочные, бурые, розовые, красные (томаты).

30 баллов. Клубнеплод, сладкий картофель (батат).

40 баллов. Назовите овощ (артишок)

50 баллов. В состав этого продукта входят кабачки, растительное масло, помидоры, морковь, соль, черный перец и уксус (икра кабачковая).

Тема: «Кондитерские товары»

Вопросы:

10 баллов. Этот шоколад готовят из масла какао, сахара, сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, он не содержит теобромона (белый шоколад)

20 баллов. Целые плоды или их дольки, сваренные в сахаропаточном сиропе и подсушенные. Готовят из различных плодов (главным образом цитрусовых), а также из зелёных грецких орехов, корок дыни, арбуза (цукаты).

30 баллов. Это просто смесь сахара и тертого миндаля. И при этом удивительно вкусно и нежное лакомство - как в качестве начинки, так и как самостоятельный продукт (марципан).

40 баллов. Газета «Петербургский листок» в номере от 5 ноября 1888 года сообщала: «Вчера, 4 ноября, на углу Нежинской улицы и Невского проспекта «объявилась» новинка. Здесь фирма «Жорж Борман» выставила первый из автоматических аппаратов для продажи Чего? (плиток шоколада).

50 баллов. Эти конфеты с пралиновой начинкой имеют одно название с песчаной пустыней на юге Средней Азии, покрывающей большую часть Туркмении. (Кара-кум).

Тема: «Разное»

Вопросы:

10 баллов. В переводе с итальянского эта разновидность макаронных изделий означает «червячки» (вермишель).

20 баллов. Из какой зерновой культуры получают манную крупу? (пшеницы).

30 баллов. В 1860-х французский император Наполеон III предложил вознаграждение тому, кто сделает хороший заменитель сливочного масла, ориентиро-

ванный на потребление вооружёнными силами и нижними классами населения. Какой продукт изобрел французский химик Ипполит Меже-Мурье? (маргарин)

40 баллов. Начали производить эту колбасу в 1936 году. Колбаса предназначалась в качестве лечебного питания - как тогда написали, «... больным, имеющим подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма». (Докторская колбаса).

50 баллов. Яйца этих птиц – самые большие в мире, они ни в чем не уступают куриным и готовятся аналогичным путем. Из одного яйца можно приготовить яичницу на 10 человек, вес яиц – от 1. 5 до 2 кг. Сходство с фарфором позволяет использовать скорлупу в художественных изделиях путем ее росписи и гравировки (страусиные яйца).

IV. Работа с познавательным материалом (7 мин)

Финальный раунд

Работа с познавательным материалом

Задание:

- Этот продукт – одно из величайших изобретений человеческого ума. Ещё первобытный человек употреблял его. Является очень ценным продуктом питания. Некоторые народы вместо этого едят рис без соли. А ещё говорят: “..... все-му голова” (Хлеб).

- Этот продукт способствует восстановлению сил, недаром участникам кросса дают на ходу кусочки этого продукта. В больших количествах употреблять его вредно. Бывает – песком, бывает – куском. Вырабатывается из свёклы и тростника (Сахар).

- В России продукт появился в 19 веке. Употреблять его стало признаком хорошего тона. Этот продукт быстро завоевал всеобщее признание, в его честь поэты слагали стихи, музыканты посвящали ему свои произведения. Приготовление его – целое искусство. Его варят, жарят, заливают кипятком. Бывает в зёрнах, молотый, быстрорастворимый (Кофе).

- Это самый распространенный овощ на планете, однолетнее растение семейства пасленовых, широко распространенное из-за его клубней, которые, как известно, съедобны. Его появление в России связано с именем Петра I, который в конце XVII века прислал в столицу мешок клубней из Голландии. (Картофель)

- Это лучший продукт для хорошего настроения, даже съев маленький кусочек этого лакомства, вы почувствуете себя хорошо, ведь получите мощный заряд эндорфинов. В СССР его долгое время рассматривался как деликатесный и дорогостоящий товар, свойственный буржуазному образу жизни. В наши дни он производится из какао-массы, получаемой в результате обработки обжаренных какао зёрен и какао масла, с добавлением сахарной пудры (шоколад).

V. Подведение итогов и награждение победителей (5 мин).

Подведение итогов жюри.

Подведение итогов урока.

Варианты заданий «СВОЯ ИГРА»

1. Под каким номером изображена брюссельская капуста?



2. Еще древние греки лечились её отваром из листьев и молодых побегов, часто добавляли листья в корм больным лошадям: животные быстро поправлялись, тусклая шерсть становилась блестящей. Это лечебное свойство определило её латинское название, в переводе на русский означающее – лоснящаяся лошадь.



(Облепиха)

3. Кот в мешке



4. Эти овощи различают по степени зрелости: зеленые, молочные, бурые, розовые, красные.



(Томаты)



5. Назовите овощ



(Артишок)

6. В состав этого продукта входят кабачки, растительное масло, помидоры, морковь, соль, черный перец и уксус.



(Икра кабачковая)

7.



Аукцион

8. Это просто смесь сахара и тертого миндаля.

И при этом удивительно вкусно и нежное лакомство - как в качестве начинки, так и как самостоятельный продукт.



(Марципан)



9. Эти конфеты с пралиновой начинкой имеют одно название с песчаной пустыней на юге Средней Азии, покрывающей большую часть Туркмении.



(кара-кум)

10. Этот шоколад готовят из масла какао, сахара, сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, он не содержит теобромину.



(Белый шоколад)

11. Наиболее качественную пряность получают в Шри-Ланке, но растения также выращивают в коммерческих целях на острове Ява, Суматре, в западной Индии, Бразилии, Вьетнаме, на Мадагаскаре и в Египте. Шри - ланкийская изготавливается из очень тонкой мягкой коры светло-желтоватого или коричневого цвета, обладает приятным ароматом и необычно сладким, тёплым и приятным вкусом



(корица)

12. В этом напитке содержится 25-50% сока, вода, сахар, лимонная или аскорбиновая кислота, фруктовое или ягодное пюре.



(нектар)

13. Целые плоды или их дольки, сваренные в сахаропаточном сиропе и подсушенные. Готовят из различных плодов (главным образом цитрусовых), а также из зелёных грецких орехов, корок дыни, арбуза.



Заключение

Цель курса:

- Формирование необходимых знаний о теоретических основах товароведения, необходимых при организации розничной торговли.
- Реализация поставленной цели осуществляется при реализации следующих задач:
 - Формирование у обучающихся представления о сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивый интерес.
 - Формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.
 - Развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.
 - Освоение приемов организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
 - Систематизация и закрепление полученных теоретических знаний обучающихся по классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

Список литературы

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / (А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева). – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Рубцова Л.И. Продавец. Изд. 7 –е, - Ростов н/Д: Феникс, 2009
3. Интернет-ресурсы.

Учебно – методическая карта занятия № 31

Дисциплина:	Розничная торговля продовольственными товарами
Тема:	Обобщение изученного материала
Вид занятия, тип урока:	Урок-игра (обобщение-систематизация знаний)
Цели: Обучающая:	Обобщить, систематизировать знания обучающихся по курсу МДК 02.01.
Развивающая:	Способствовать развитию: аналитических способностей, памяти, логического мышления, находчивости.
Воспитательная:	Способствовать воспитанию: умения работать в группах, чувства ответственности, интереса к выбранной профессии, формированию внимательности, привитие дисциплинированности
Методическое обеспечение занятия:	План-конспект
ТСО:	Интерактивная доска, оболочки для доски, презентация
Межпредметные связи:	Организация и технология розничной торговли, биология, литература, история

Литература:

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / (А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева). – М.: Издательский центр «Академия», 2010
2. Рубцова Л.И. Продавец. Изд. 7 –е, - Ростов н/Д: Феникс, 2009
3. Интернет-ресурсы.

№	Название этапа занятия	Методический прием	Время	Содержание учебного материала	Примечание
1	2	3	4	5	6
1.	Орг. момент	Беседа	3 мин	Эмоциональный настрой, переключка. Проверка готовности обучающихся, их настроя на работу	Журнал
2.	Мотивация. Сообщение темы.	Побуждающий диалог.	10 мин.	Сообщение темы, выполнение заданий с элементами игры на интерактивной доске	
		Задания в игровой форме «Продукты из корзины»		Необходимо заполнить корзину продуктами соответствующей квалификационной группы	
3.	Основная часть	Совместная работа. Игросоревнование, Игровое поле «Своя игра» Темы с вопросами различной сложности	20 мин	Сообщение правил игры Представление жюри, организация команд Выполнение задания командами, которые выбирают тему и вопрос на игровом поле до перехода хода.	
4.	Работа с познавательным материалом	Совместная работа с педагогом	7 мин	Загадки познавательного характера. Определить продукт по его характеристике	
5.	Подведение итога	Анализ	5 мин.	Подведение итога игры, вывод по изученной теме, выставление оценок за работу	Оценки в журнал

Преподаватель: _____ (Кузьмина О.Ю.)