

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

по профессиональному модулю
ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ
ТОВАРОВ

Тип занятия: КВН

Преподаватель

Савельева Ю.А.

| | |
|---|--|
| <p>СОГЛАСОВАНО на заседании ЦМК товароведно-коммерческих дисциплин протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель _____ И.А. Шумкова</p> | <p>Составлена в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N 835 углубленной подготовки.</p> |
| | <p>УТВЕРЖДЕНО Заместитель директора по учебной работе _____ Н.В. Чекурова «____» _____ 20__ г.а</p> |

Автор _____ Ю.А.Савельева

Рецензенты: _____ И.В. Лобова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Современное образование должно не только сформировать у студентов определенный набор знаний, но и пробудить их стремление к самообразованию, реализации своих способностей. Необходимым условием развития этих процессов является активизация учебно-познавательной деятельности.

Интерес к работе вызывается и необычной формой проведения урока, чем снимается традиционность урока, оживляется мысль. Такие занятия позволяют шире вводить элементы занимательности, что повышает интерес к предмету.

Такой урок – это возможность развивать свои творческие способности и личностные качества, оценить роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук, это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

Нетрадиционные формы проведения уроков дают возможность не только поднять интерес к изучаемому предмету, науке, а так же развивать их творческую самостоятельность, обучать работе с различными, самыми необычными источниками знаний.

В процессе проведения этих уроков складываются благоприятные условия для развития умений и способностей быстрого мышления, к изложениям кратких, но точных выводов.

Одна из важнейших задач, стоящих перед каждым преподавателем, — совершенствование системы проверки и оценки знаний студентов и умения применять эти знания для выполнения практических работ.

Проверка знаний подводит итог главного труда студента. От организации проверки в системе обучения, характера и содержания проверяемых знаний зависят успехи в обучении и воспитании. Большую роль при этом играют формы и методы проверки, применяемые преподавателем с целью объективного подхода к решению этой проблемы.

Использование тематических игр является дополнительным стимулом к более тщательному изучению материала и развитию интереса студентов к науке, расширению кругозора. Система тематических игр через дух соревновательности развивает чувство ответственности, что приводит к более глубоким знаниям студентов.

В качестве примера предлагаю Вашему вниманию разработку тематической игры КВН по профессиональному модулю ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ.

по профессиональному модулю
ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ.

В группах Т-16 и Т-26.

Тип занятия : КВН

Цели:

Дидактические:

- повторить закрепить и углубить знания студентов, полученные ими в курсе товароведения.

Воспитательные:

- повысить мотивацию студентов на уроке за счёт игровой формы;
- добиться сознательного усвоения материала;
- научить студентов работать в группах, работая в группах, учатся отстаивать свою точку зрения;
- способствовать формированию чувства коллективизма и здорового соперничества;
- распределять задания между участниками группы в соответствии со способностями каждого;
- работать над повышением грамотности устной речи;

Образовательные:

- Развивать у студентов умение выделять главное, существенное, обобщать имеющиеся факты, логически излагать мысли;
- Расширять связи с другими предметами.
-

Средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер , экран, карточки жюри, карточки для жеребьёвки, плакаты-кросворды, карточки с заданием для конкурса « Разминка» , музыкальное сопровождение.

Ход урока

- I. **Орг. момент**
- II. **Состязания команд**
 1. «Приветствие»
 2. «Разминка»
 3. «Знатоки»
 4. «Презентация рекламы »
 5. Конкурс болельщиков
- III. **Подведение итогов.**

**«К еде не будь высокомерен,
Обдумай, что поесть намерен.
Не увлекайся, не передай,
но должное внимание
Еде всегда отдай.»**

Урок- КВН

Тема урока : « Жизнь без пищи не возможна»

Цели :

Дидактические:

- повторить закрепить и углубить знания студентов, полученные ими в курсе товароведения.

Воспитательные:

- повысить мотивацию студентов на уроке за счёт игровой формы;
- добиться сознательного усвоения материала;
- научить студентов работать в группах, работая в группах, учатся отстаивать свою точку зрения;
- способствовать формированию чувства коллективизма и здорового соперничества;
- распределять задания между участниками группы в соответствии со способностями каждого;
- работать над повышением грамотности устной речи;

Образовательные:

- Развивать у студентов умение выделять главное, существенное, обобщать имеющиеся факты, логически излагать мысли;
- Расширять связи с другими предметами.

Требования к знаниям и умениям студентов.

Студенты должны иметь представление о следующих понятиях:

- Химический состав пищевых товаров
- Классификация пищевых товаров
- Основные товароведные характеристики

Студенты должны иметь уметь:

- Определять вид продукции
- Кодировать информацию
- Классифицировать товары по товароведным характеристикам

Материальное оснащение КВН.

Столы для жюри
Доска для записи результатов
Карточки для жеребьёвки
Плакаты-кросворды
Компьютер
Мультимедийный проектор
экран
Карточки с заданием для конкурса «Разминка»

Подготовительный этап.

За месяц до КВН от каждой группы составляется команда, состоящая из 5 студентов (капитан и 4 участника).

Домашнее задание:

Для команды:

придумать название команды, её эмблему, приготовить приветствие, подготовить сказку по пищевой тематике (можно задействовать свою группу поддержки).

Для группы поддержки:

подготовить атрибуты для активной поддержки своей команды. Все задания, выдаваемые командам, заранее готовятся на отдельных карточках с правильными ответами для жюри и максимальным количеством баллов за каждый конкурс, готовятся необходимые таблицы для занесения результатов.

Вступление:

Ведущая:

Дорогие друзья! Мы приветствуем Вас на КВН для студентов III курса по дисциплине «Товароведение пищевых товаров». Конкурс состоит из семи этапов. Это – традиционный этап «Приветствие», «Разминка», «Знатоки», «Презентация рекламы», «Вкусовой поединок», «Конкурс: Хороша кашка, да мала чашка», «Хороша сказка, да последняя». В конкурсе принимают участие группы 3-08 К и 3-08 М. Для того, чтобы определить последовательность выступления команд, проведём жеребьёвку.

Прошу капитанов команд подняться на сцену для участия в жеребьёвке. Уже ни для кого не секрет, что соревноваться в знаниях из области товароведения пищевых товаров будут 2 команды:

- Команда «Дикие койоты»
- Команда «БЭГИС»

Поприветствуем их друзья.

- Ну, а оценивать выступление команд будет наше многоуважаемое жюри, которое я представляю, пока наши команды готовятся к первому конкурсу. Ни пуха, ни пера! (представление жюри)

Председатель жюри : Власов Юрий Львович

Члены жюри:

Крамер Оксана Викторовна

Шумкова Инна Анатольевна
Балакирева Елена Анатольевна

Счетная комиссия в составе:

Зайцева Юлия – студентка группы Т-16

Красеньков Алексей – студент группы Т-16

Уважаемое жюри, перед Вами лежат карточки, на которых указаны названия команд. При оценивании выступлений Вам необходимо поднять карточку с понравившейся команды. Я вижу наши команды готовы.

И так мы начинаем!

Представляем участников конкурса

Конкурс №1 Приветствие

Ведущий приглашает команды.

В конкурсе участвуют команды в полном составе.

Команды представляют своё название и эмблему.

Выставление оценок за 1-ый конкурс.

Конкурс № 2 Разминка

Студентам предложены карточки с названиями химических элементов (по 5 наименований), и они должны дать характеристику и привести примеры содержания элементов в пищевых продуктах

- Алкалоиды
- Минеральные вещества
- Ферменты
- Фитонциды
- Углеводы
- Жиры
- Белки
- Витамины
- Гликозиды
- Дубильные вещества

Ответы

1.Алколоиды – воздействуют на центральную нервную систему, снимают усталость, расширяют сосуды, некоторые являются ядовитыми (алкогольные напитки, кофе, чай, табак и паперазин)

2. Минеральные вещества (зольные). Подразделяются на три группы:

- **макроэлементы** (натрий, калий, фосфор, железо, сера)
- **микроэлементы** (медь, йод, цинк)
- **ультра элементы** (ртуть, свинец)

Все минеральные вещества необходимы человеку и практически полностью обеспечиваются поглощением пищи, исключение – соль.

3. Ферменты – ускорители различных процессов, то есть являются биологическими катализаторами (переваривание пищи под их воздействием), используют при производстве хлеба, сыра, чая.

4. Фитонциды – обладают губительным воздействием на бактерии, микроорганизмы. Применяются в народной медицине (лук, чеснок, цитрусовые, редька).

5. Углеводы – используются организмом как высоко эффективные вещества. Норма потребления в сутки 400-450 гр., в том числе сахара – 50-100 гр.

Все углеводы делятся на 4 группы:

- **моносахариды** (простые сахара – глюкоза, фруктоза),
- **дисахариды** (сложные сахара – (сахар), лактоза (молоко), мальтоза (пиво)),
- **полисахариды** (несахароподобные – крахмал (содержится в зерне, крупе, хлебе и картофеле),
- **пектиновые вещества** (образуют желе и содержатся в кислых плодах (клюква, смородина, слива, абрикос), данные вещества обладают противораковым эффектом и выводят ядовитые вещества из организма).

6. Жиры – содержат 4 жирорастворимых витамина (А, Д, Е, К). При недостатке жира замедляется рост, сокращается продолжительность жизни, влияет на эластичность кожи и теплообмен. Норма – 80-100 гр.

7. Белки – являются основой жизни, входят в состав всех тканей. Норма потребления в сутки – 80-100 гр.

Белки бывают 2 видов:

- **полноценные** (если в состав входят 8 незаменимых аминокислот: мясо, рыба, яйца, хлеб, картофель)
- **неполноценные** (если не хватает хотя бы только одной аминокислоты (кукуруза, пшено).

8. Витамины – повышают защитные функции организма к инфекционным заболеваниям. При их недостатке развивается авитаминоз, при избытке – гипервитаминоз. Витамины бывают 2 видов: водорастворимые (растительные) и жирорастворимые (животные).

9. Гликозиды – обладают горьким вкусом, некоторые в большом количестве являются смертельными (хрен, редька, горчица)

10. Дубильные вещества – придает продуктам терпкий вяжущий вкус, на воздухе темнеет. Обладает бактерицидными свойствами, хорошо удаляет жажду (яблоко, хурма, черемуха, черноплодная рябина, зеленый чай).

Выставление оценок за 2-ой конкурс.

Конкурс № 3 «Знатоки»

Для выполнения задания приглашаются капитаны команд, им необходимо определить соответствующую товароведную группу в правой части таблицы. Капитанам предоставляется возможность определить право первого ответа при помощи жеребьевки

| Наименование овощей и фруктов | Товароведная группа |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1.Свекла | |
| 2. Апельсин | |
| 3. Капуста | |

| | |
|-----------------|--|
| 4. Абрикос | |
| 5.Картофель | |
| 6.Редис | |
| 7. Грецкий орех | |
| 8. Томат | |
| 9.Малина | |
| 10. Клубника | |
| 11.Чеснок | |
| 12.Банан | |
| 13.Арбуз | |
| 14.Смородина | |
| 15.Шпинат | |
| 16.Яблоко | |
| 17.Топинамбур | |
| 18.Слива | |
| 19.Груша | |
| 20. Артишок | |

Ответ на задание:

| <i>Наименование овощей и фруктов</i> | <i>Товароведная группа</i> |
|---|-----------------------------------|
| 1.Свекла | корнеплоды |
| 2. Апельсин | субтропические |
| 3. Капуста | капустные |
| 4. Абрикос | косточковые |
| 5.Картофель | клубнеплоды |
| 6.Редис | корнеплоды |
| 7. Грецкий орех | орехоплодные |
| 8. Томат | томатные |
| 9.Малина | ягода сложная |
| 10. Клубника | ягода ложная |
| 11.Чеснок | луковые |
| 12.Банан | тропические |
| 13.Арбуз | тыквенные |
| 14.Смородина | ягоды настоящие |
| 15.Шпинат | салатно-шпинатные |
| 16.Яблоко | семечковые |
| 17.Топинамбур | клубнеплоды |
| 18.Слива | косточковые |
| 19.Груша | семечковые |
| 20. Артишок | десертные |

Выставление оценок за 3-ий конкурс.

Конкурс№ 4 «Презентация рекламы»

Командам было предложено домашнее задание: создать шуточный рекламный ролик про продукт.

Выставление оценок за 4-ый конкурс.

Конкурс болельщиков.

Ведущий задаёт вопросы, отвечают те болельщики, которые 1-ые подняли руки. За каждый правильный ответ команде добавляется по 1 баллу.

Вопросы для болельщиков:

1. Продуктом переработки, какого злака является пшено?

- а) пшеница
- б) ячмень
- в) просо

2. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

- а) просо
- б) гречиха
- в) ячмень

3. Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?

- а) перец сладкий
- б) баклажаны
- в) томаты

4. К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек» ?

- а) закусочные
- б) натуральные
- в) обеденные

5. Продукт, желеобразной консистенции, полученный увариванием сахарного сиропа и фруктово-ягодного пюре называется:

- а) желе
- б) мармелад
- в) конфитюр
- г) повидло

6. Чем отличаются пирожные от тортов

- а) калорийностью
- б) консистенцией
- в) вкусовыми свойствами
- г) размерами

7. Какая температура является наиболее оптимальной при хранении шоколада?

- а) 15
- б) 18
- в) 20
- г) 0-5

8. фруктово-ягодное изделие из абрикосового пюре в форме мелких лепешек - это ..

- а) пастила
- б) пат

- в) зефир
- г) мармелад «лимонные корочки»

9. При окислении одного грамма белка выделяется:

- а) 9.3. ккал.
- б) 3.75 ккал
- в) 4.1 ккал
- г) 6.9

10. Практическая пищевая ценность жира составляет-

- а) 84.5%
- б) 91%
- в) 95.6%
- г) 94 %

Правильные ответы:

- 1.в
- 2.в
- 3.а
- 4.б
- 5.б
- 6.г
- 7.б
- 8.б
- 9.б
- 10.г

Выставление оценок за конкурс.

В качестве призов для участников конкурса предлагаются следующие продукты:

Зубной тренажер — **жвачка**

Вещь, которая не всем по зубам — **грецкий орех**.

Чтобы в жизни было сладко, получите **шоколадку**

А ну-ка сделайте счастливое лицо — вы выиграли **куриное яйцо**

Чтоб закусить в диковинку, дарим вам **морковинку**

Хотели подарить вам тачку, но денег хватило только на **жвачку**

С этой спутницей своей не придешь голодный из гостей (ложка).

Если мяса нет у вас, **суп в пакетах** в самый раз.

С чая лиха не бывает — так в народе говорят. Чай — здоровье, каждый знает. Пей хоть двести лет подряд (**пачка чая**).

Знать, конечно, я не знаю, Но в народе говорят, Что карельскую картошку

Невареную едят! (**сырая картошка**)

Вот вам **лимон**, чтоб в кошельке завелся миллион.

Обладателю мы подарим **две конфеты**

Подруга детства — **пустышка**

Жюри подводит итоги КВН и награждает победителей и побеждённых.

В качестве награды победителям вручаются грамоты и торт, проигравшей команде в качестве утешительного приза вручается чупа - чупс.

Критерии оценок:

1. **«Представление»**
Оценивается название команды, приветствие жюри, приветствие соперникам, умение держать себя на сцене
2. **«Разминка»**
Оценивается быстрота и правильность ответа.
3. **«Знатоки»**
Оценивается быстрота и правильность ответа
4. **«Презентация рекламы»**
Оценивается оригинальность рекламы
5. **«Конкурс болельщиков»**
Оценивается быстрота и правильность ответа

РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

**РЕЗУЛЬТАТЫ ВТОРОГО КОНКУРСА МОЖНО
ПРЕДСТАВИТЬ В ТАБЛИЦЕ:**

+ - ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

- - НЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

| ВОПРОС № | Дикие койоты | БЭГИС |
|--|---------------------|--------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| Итого правильных ответов | | |
| Итого не правильных ответов | | |

Ответ на задание конкурса №3 «Знатоки»:

| <i>Наименование овощей и фруктов</i> | <i>Товароведная группа</i> |
|---|-----------------------------------|
| 1.Свекла | корнеплоды |
| 2. Апельсин | субтропические |
| 3. Капуста | капустные |
| 4. Абрикос | косточковые |
| 5.Картофель | клубнеплоды |
| 6.Редис | корнеплоды |
| 7. Грецкий орех | орехоплодные |
| 8. Томат | томатные |
| 9.Малина | ягода сложная |
| 10. Клубника | ягода ложная |
| 11.Чеснок | луковые |
| 12.Банан | тропические |
| 13.Арбуз | тыквенные |
| 14.Смородина | ягоды настоящие |
| 15.Шпинат | салатно-шпинатные |
| 16.Яблоко | семечковые |
| 17.Топинамбур | клубнеплоды |
| 18.Слива | косточковые |
| 19.Груша | семечковые |
| 20. Артишок | десертные |

Таблица карточки № 2 (Конкурс №2 Разминка)

| ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ | ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Алкалоиды | |
| 2. Ферменты | |
| 3. Углеводы | |
| 4. Белки | |
| 5. Гликозиды | |

Таблица карточки №1 (Конкурс №2 Разминка)

| ХИМИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ | ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕМЕНТА |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Минеральные вещества | |
| 2. Фитонциды | |
| 3. Жиры | |
| 4. Витамины | |
| 5. Дубильные вещества | |

Сводная таблица результатов конкурса

| Конкурс | Дикие койоты | БЭГИС |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| Приветствие | | |
| Разминка | | |
| Знатоки | | |
| Презентация рекламы | | |
| Вкусовой поединок | | |
| Хороша кашка, да мала чашка | | |
| Хороша сказка, да последняя | | |