

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЧИНСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методическая разработка учебного занятия
Практическая работа на тему «Сахаристые кондитерские изделия»

МДК 04.01. Товароведение потребительских товаров
специальность *38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*
курс *1, группа 1ТЭ-11-16*

Автор: *Савченко Яна Вячеславовна*
Должность: *преподаватель товароведно-коммерческих дисциплин*

г. Ачинск, 2018 г.

Введение

Методическая разработка предназначена для проведения учебного занятия по МДК 04.01. Товароведение потребительских товаров по теме «Сахаристые кондитерские изделия». Предназначена для обучающихся 1 курса ОУ СПО по специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*.

Актуальность данной разработки состоит в развитии критического мышления, что способствует формированию профессиональных компетенций обучающегося.

Учебное занятие проводится в виде практической работы. Используется групповая форма работы командами по 5-6 человек.

Учебное занятие предполагает наличие у обучающихся знаний по этой теме и темам «Оценка качества товаров», «Классификация дефектов», «Хранение товаров». Предлагаемая форма проведения занятия направлена на развитие мышления, выработку собственного мнения и умение проводить органолептическую оценку качества товаров.

Цель:

Обучающая цель: Закрепление знаний требований к качеству сахаристых изделий (карамель, шоколад) и навыков определения качества товаров с помощью органолептического метода

Развивающая цель: научить студентов проводить сравнение, развитие умений обобщать факты и делать выводы, развитие инициативы, уверенности в своих силах.

Воспитательная цель: воспитание стремления к творчеству, развитие опыта творческой деятельности, формирование чувства коллективизма, инициативы, внимательности, уверенности в себе.

Задачи:

- активизировать обучающихся;
- способствовать формированию критического мышления;
- способствовать формированию общих компетенций:
 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- способствовать формированию профессиональной компетенции:
 - проводить оценку качества продовольственных товаров, определять их вид, выявлять дефекты.

Средства обучения: раздаточный материал, конспект лекций, учебная литература, ГОСТы, натуральные образцы товаров.

Подготовка к занятию:

Группа студентов делится на 4 малые группы с количеством студентов 5-6 человек. При подготовке аудитории столы устанавливаются вдвоем, для посадки каждой группы. На каждом столе должен быть раздаточный материал, конспект лекций, учебная литература, ГОСТы, натуральные образцы товаров.

План учебного занятия

Вид учебного занятия: практическая работа с применением теоретических знаний, умением пользоваться ГОСТами, а также методом органолептической оценки качества товаров.

Тип учебного занятия: урок применения знаний и умений.

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Методы	Цели
1. Организационный момент (5 мин.)	Сообщает тему и цели занятия, выясняет наличие обучающихся, объясняет работу, которую предстоит выполнить на занятии, принципы оценивания.	Готовятся к занятию, слушают, задают вопросы	Организационный	Настроить на работу
2. Актуализация опорных знаний (10 мин.)	Актуализирует знания обучающихся по изученной теме «Сахаристые кондитерские изделия» необходимых для решения практической задачи.	Отвечают на вопросы преподавателя, озвучивают показатели оценивающие качество товара, вид изделия.	Метод припоминания	Вспомнить пройденный материал, активизировать работу группы.
3. Вызов (10 мин.)	Указывает на необходимость Товароведения продовольственных товаров в профессиональной деятельности, на умение критически мыслить и представлять информация в нестандартной форме. Выдает задание	Разбиваются на подгруппы	Монологический	Активизировать работу в подгруппах
4. Осмысление (45 мин.)	Контролирует работу обучающихся и консультирует	Работают в группах: проводят оценку качества	Групповое сотрудничество	Развить навыки работы в группе, уме-

		шоколада, карамели. Определяю их вид.		ние выделить главное, принять решение.
5. Рефлексия (20 мин.)	Задаёт вопросы по представленным к защите материалам, подводит итоги занятия, выставляет оценки.	Представляют и защищают итоги работы подгруппы, выражают эмоции через синквейн	Групповое сотрудничество	Выразить мнение и эмоции, защитить результат работы подгруппы

В результате проведения учебного занятия обучающиеся закрепляют материал по изученному теоретическому материалу, работают в подгруппах, в табличном виде представляют информацию и делают выводы. В процессе учебного занятия должны сформироваться умения критически мыслить и нестандартно представлять результат оценки качества.

Ход урока

1. Организационный момент (5 мин.)

– Тема сегодняшней практической работы «Изучения показателей качества кондитерских изделий (шоколад, карамель)». Сегодня на занятии вы:

- проведете оценку качества шоколада и карамели, определите их вид;
- представите результаты в таблице, сделаете выводы.

В конечном итоге за занятие вы получите оценку.

2. Актуализация опорных знаний (10 мин.)

– Прежде чем приступить к выполнению практической работы, следует повторить основные требования к качеству сахаристых кондитерских изделий, показатели, идентифицирующие вид изделия, которые будут использоваться при решении практических задач, какие факторы влияют на качество сахаристых изделий при хранении.

- Для более детального понимания понятия канширование шоколада, посмотрим учебный фильм.

3. Вызов (10 мин.)

– Проведение органолептической оценки качества сахаристых изделий, определение вида изделия, получение информации о качестве изделия, что позволяет в торговом предприятии принимать решения о приемке или непремке товаров по качеству, установления ценовой категории.

Для работы вам необходимо разбиться на подгруппы.

Необходимо провести оценку качества двух образцов шоколада и карамели, сделать заключение о качестве, заполнить таблицу, ответить на дополнительные вопросы, приготовить защиту решения мини-группы.

Каждой подгруппе выдается задание (Приложение 1, 2).

4. Осмысление (45 мин.)

– Каждая подгруппа организует работу в команде, проводит оценку качества сахаристых изделий, при необходимости задает вопросы.

Информация заносится в тетради для практических работ, а также, для защиты, представляется на ватмане цветными маркерами.

5. Рефлексия (20 мин.)

По результатам работы каждая подгруппа представляет результат своей работы, защищает ре-

зультат, отвечают на вопросы.

Далее преподаватель, совместно с мини-группами оценивает работу обучающихся.

Выставляются оценки.

Преподаватель задает вопросы: Какая цель занятия? Достигнута ли цель на занятии? Понравилось вам занятие?

Выдается домашнее задание.

Заключение.

В ходе данной работы студенты приобрели навыки приемки сахаристых кондитерских изделий, с помощью органолептического метода оценки качества. Данный урок, как и другие практические занятия, формируют у студентов практические навыки, которые помогут им в прохождении практики, в дальнейшей профессиональной деятельности, а также в реальной потребительской жизни.

Форма работы в мини-группах формирует у студентов умение работать в коллективе, быть толерантными по отношению к однокурсникам.

Защита полученных результатов в виде презентации формирует навыки публичной презентации, группа еще раз повторяет материал, актуализируют знания.

Так же разработка данного урока возможна для использования в практике работы других педагогов.

Литература.

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. Гост 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия».
3. Гост 6477-88 «Карамель. Общие технические условия».
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: проф-ОбрИздат, 2013
5. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования/ А.М. Новикова, Т.С. Голубкина и др. – 3-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014.

С помощью органолептического метода определите вид шоколада, дайте оценку качества 2-м образцам.

Порядок выполнения задания:

1. Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.
2. Взвесьте развернутую плитку и установите, соответствует ли ее масса указанной на этикетке.
3. По содержанию какао-массы определите к какому виду шоколада относится образец, сравните с информацией на упаковке.
4. Осмотрите, лицевую и обратную поверхности шоколада, установите, гладкие ли они, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый, белый налет. Если такой налет есть, то определите его характер.
5. Возьмите плитку за кончик и щелканием по ней определите ее твердость. Звонкий стук свидетельствует о твердости шоколада без добавлений.

Затем возьмите плитку за оба конца и разломите ее пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твердости шоколада.

6. Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски.
7. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.
8. Определите запах шоколада, имеет ли он свойственный названию аромат или запах добавок.
9. Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к небу, установите вкус шоколада – какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов, примесей и пр.
10. Сделайте вывод о качестве шоколада. Результаты запишите (можно в таблице).

11. Ответьте на вопросы:

1. Что является основным сырьем для приготовления шоколада?
2. Что такое белый шоколад? Что в нем отсутствует?
3. Какие факторы обуславливают «поседение» шоколада?
4. Назовите дефекты шоколада, при наличии которых он не допускается в продажу.
5. Как отличить десертный шоколад, от обыкновенного, от кондитерской плитки?

С помощью органолептического метода определите вид карамели, дайте оценку качества 2-м образцам.

Порядок выполнения задания:

1. Осмотрите каждую карамель из образца. Установите, плотно ли прилегает этикетка, четкий ли рисунок на этикетке, не пачкается ли она краской.
2. Разверните образцы карамели и установите, имеет ли она четкие грани; правильную форму и однородную окраску, соответствует ли окраска названию карамели; нет ли деформации корпуса, перекоса и открытости швов; определите состояние поверхности; наличие следов начинки и др.
3. Определите вид и качество начинки карамели: ее однородность, распределенность в корпусе, растекаемость, консистенцию, соответствие названию карамели и др.
4. Сделайте вывод о качестве двух образцов, проведите сравнительный анализ.
5. Результаты оформить в таблице.

№	Группа карамели	Форма (правильная, с заусенцами)	Окраска, состояние поверхности (сухая липкая)	Аромат и вкус карамели	Качество начинки (при наличии)	Качество обертки

Выводы:

6. Ответьте на вопросы:
 - а) Чем отличаются конфеты от карамели?
 - б) Из чего готовят конфеты глазированные жировой глазурью?
 - в) С какими корпусами выпускают конфеты глазированные белым шоколадом?
 - г) Какая особенность у конфет с ликерными корпусами?
 - д) Что такое тираженный ирис?