**Тема «Рыба и рыбные товары»**

**(с использованием игровой ситуации)**

**Цели урока:**

**обучающая –** обобщение и систематизация знаний учащихся по теме «Рыба и рыбные товары», формирование у обучающихся умений анализировать, сравнивать, выделять главное, делать выводы**,** находить практическое применение приобретенным знаниям;

**развивающая –** развитие познавательной активности учащихся, логического мышления, способности к рефлексии, памяти;

**воспитывающая** - воспитание чувства ответственности за свою деятельность, умения работать в коллективе, способности к соединению личных интересов с общественными.

**Тип урока:** обобщения и систематизации знаний.

**Форма организации учебной деятельности –** индивидуально-бригадная.

**Основные методы:**  использование развивающих заданий, игровых ситуаций, работа с таблицами и схемами.

**Оснащенность урока**: карта-инструкция № 1, 2; карта успешности учащегося, тест, дидактические материалы.

**Ход урока**

**Организационный момент**

Проверка явки учащихся, готовности к уроку.

1. **Организационно-мотивационный этап**

Вступительное слово педагога, целеполагание по теме урока, актуализация; организация учебной деятельности; работа с картой успешности учащегося, первичный анализ знаний по теме.

Пояснение. *Вступительное слово педагога в начале урока и речь его на протяжении последующих этапов содержит ярмарочную лексику, способы купеческих договоров при заключении договоров (ударяли по рукам как результат сделки; на уроке данный приём использовался при «обмене» знаниями):*

*На Руси ярмарки зародились очень давно и в начале торговали тем, что было самым ненужным, всяким хламом, но постепенно отношение изменилось и вот ярмарка гудит, отовсюду крики. Некоторые купцы специально нанимали шутов, скоморохов, чтобы они приплясывали и ходили колесом, нахваливая их товар. А о цыганской торговле лошадьми до сих пор ходят легенды - они их перекрашивали и надували воздухом, иногда надували горячим дымом и те висели над ярмаркой, покачиваясь и веселя народ громким ржанием.*

*На ярмарке можно было познакомится с самыми последними достижениями науки и техники. Очень хорошо продавались различные лекарства, снадобья. Благодаря ярмаркам на Руси расцветали различные народные промыслы. Представляете в 15 веке на ярмарках появились первые пуховики, но поскольку крестьянство предпочитало ходить в тулупах, ни один пуховик не был продан и ещё 50 лет их в Россию не ввозили.*

*Кому пирожки,*

*Горячие пирожки.*

*С пылу, с жару –*

*Пятачок за пару!*

*Спешите, торопитесь, купить не ленитесь!*

***2****.* **Операционно-исполнительный этап**

*3.1. Работа по карте-инструкции № 1* ***- индивидуальная работа учащихся*** (приложение № 1).

*Задания карты-инструкции № 1*

*-* ответить на вопросы блиц-опроса;

**-** составить схему–кластер по теме «Вяленая рыба»;

**-** установить соответствие;

**-** установить признаки, объединяющие слова и продолжить ряд;

**-** закончить таблицу;

**-**выполнить задание для удовольствия (составить кроссворд);

**-** интересная информация.

***3.2.Работа по карте-инструкции № 2 - бригадная работа учащихся*** (приложение № 2)

*Задания карты-инструкции № 2*

- выполнить работу с вопросами, проверку заданий;

- провести сравнительную характеристику рыбных товаров;

- составить схему «Классификация рыбных консервов»;

- провести взаимоопрос по теме;

- предложить 3-4 способа активной продажи рыбных товаров;

- выполнить задание «Проблемные вопросы» *(«Чтобы продавцом хорошим стать, знания товароведения необходимо применять»*);

- выполнить работу с текстом «Особенности национальной рыбалки», сделать выводы и предложения покупателям.

3.3 ***Тест «Готов ли я к контрольной работе?»*** *(приложение № 3).*

**4. Подведение итогов урока.** Рефлексия: анализ карты успешности учащегося, проверка теста, выводы преподавателя.

Приложение № 1

**Карта – инструкция №1**

**для индивидуальной работы по теме «Рыба и рыбные товары»**

**№ 1.** Составить схему-кластер по теме «Вяленая рыба» или «Сушёная рыба»

**№ 2.**  Установите соответствие:

**Таблица № 1**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид*** | ***Характеристика*** |
| 1. Живая рыба | а) имеет температуру в толще мышц-8\*С и ниже |
| 2. Охлажденная рыба | б) для получения используют лёд или морскую воду |
| 3. Мороженая рыба | в) имеет температуру в толще мышц от +5до -1\*С |
|  | г) по качеству на сорта не делят |
|  | д) по пищевой ценности превосходит другие виды рыб |
|  | е) по качеству делят на 1 и 2 товарные  сорта |

**№ 3. Установите признаки, объединяющие слова, и продолжите ряд.   
*Например:*** Горбуша, кета………- это семейство лососевых, сёмга, форель;

1. Карась, лещ ……………………………………………
2. По месту обитания, ………………………………….
3. Соль, дым, ………………………………………………
4. «В желе», ………………………………………………

5.Ассортиментный номер, номер предприятия изготовителя

**№ 4. Из предложенного перечня, выберите те признаки, которые характеризуют нерыбные продукты моря, перечислив соответствующие цифры:**

*а) кальмаров -*

*б) креветки -*

*в) морскую капусту -*

1). Имеет тело цилиндрической формы, покрытое мягкими шипами; 2). представляет собой пластичный стебель шириной до 0,5м и длиной до 3-5 м; 3). подают к шампанскому; 4). тело удлинённое, торпедообразное; 5). морские рачки размером от 3-35 см; 6). широко используется для выработки пищевых и лечебных продуктов; 7). длина 20-70 см, массой 200-700 гр; 8). в продажу поступают в варёно-мороженом виде.

**№ 5. Закончите таблицу «Характеристика солёной рыбы»**

**№ 6 Задание для удовольствия. Напишите названия рыб, которые начинаются с буквы «К».**

!! Если вы выполнили задания раньше других, посмотрите на обороте листа.

***Интересная информация***

Знаете ли вы, что……

* Бычок пигмей и маленькие американские сомики – несколько сот этих рыбок умещаются в одном наперстке;
* Самой большой рыбой является китовая акула, которая достигает 30 метров;
* Рыба камбала очень быстро меняет свою окраску и принимает цвет окружающей среды;
* Рыба протоптер во время высыхания водоёма устраивает себе капсулу из ила и в нём переживает засуху;

10 место: Двойные названия чаще всего даны потому, что рыба чем-то (формой тела, головы, плавников, окраской, поведением и т. п.) напоминает другое животное. Когда *рыба-еж*, например, раздувает до шарообразной формы свое тело, сплошь усеянное острыми костяными иглами, она становится удивительно похожа на обыкновенного ежа.

9 место: *Рыба-кабан* в профиль напоминает дикого вепря, передняя часть тела морского конька повторяет конфигурацию головы и шеи лошади, а сама рыба - почти точная копия одной из шахматных фигур.

8 место: Голова *рыбы-кролика* внешне напоминает кроличью мордочку, к тому же рот у нее небольшой, а зубы в виде резцов. В Австралии водится еще рыба-кот.

7 место: У *рыбы-попугая* на каждой челюсти зубы срослись воедино и стали похожими на клюв попугая. При этом, эта рыбка имеет еще и очень яркую окраску.

6 место: Для *лягушки-рыбы* характерно короткое вздутое спереди тело, покрытое толстой кожей без чешуи. А*рыба-жаба* знаменита тем, что с помощью своего плавательного пузыря издает необычайно громкие звуки, которые в тихую погоду можно услышать на берегу моря.

5 место: У *рыбы-бритвы* тело сжато с боков и покрыто тонкими костными пластинками, образующими на нижнем крае брюха подобие острого ножа. Длинная и очень тонкая *игла-рыба* похожа на швейную иглу. У *рыбы-пилы* рыло напоминает удлиненную лопасть, по краям которой расположены зубья. Голова *рыбы-молота* имеет по бокам два больших выроста, придающих ей вид кувалды, у меч-рыбы необычайно удлинена и заострена верхняя челюсть.

4 место: Одно из самых романтичных названий рыб – *рыба-луна*. Из-за своего необычайно короткого и к тому же сжатого с боков тела, эта рыба действительно напоминает диск луны.

3 место: За одной из рыб, обитающих у Тихоокеанского побережья Америки, с давних пор закрепилось название *рыба-свеча*. Длинное тело этой рыбы содержит очень много жира. Высушенная и снабженная фитилем рыба долго горит ровным, не вспыхивающим пламенем.

2 место: У *рыбы-мичмана* на теле расположены светящиеся пятнышки, напоминающие тщательно начищенные металлические пуговицы на кителе моряка. Есть еще *рыба-капитан* и *рыба-рыцарь*. Ее тело покрыто сплошным панцирем, состоящим из очень прочных крупных чешуи, каждая из которых имеет гребень с шипом.

1 место: Много необычных рыб с необычными названиями водится в Австралии. Аквалангисты иногда встречают там, например, *рыбу-старую жену*. В ихтиологических словарях встречаются еще такие названия: маринка, евдошка, удильщик, хирург и ворчун. Представьте себе вашу

реакцию, если вам в рыбном магазине предложат «Маринку в пикантном соусе», «Хирурга пряного посола» или «Ворчуна в собственном соку».

Приложение № 2

**Карта-инструкция № 2 для работы в бригаде**

Часть 1.

1. Задайте друг другу вопросы, которые вызывали у вас затруднения при работе по карте – инструкции № 1. Попытайтесь в ходе совместной работы ответить на них.
2. Сверьте правильность выполнения заданий. При необходимости обращайтесь за консультацией к преподавателю.

Часть 2 .

1. Выполните дополнительные задания усложненного уровня (для закрепления знаний, умений).
2. Заполните таблицу

***Сравнение вяленой и сушёной рыбы***

***Таблица № 2***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Признаки сравнения | Вяленая рыба | Сушёная рыба |
| Содержание жира в рыбе |  |  |
| Способ получения |  |  |
| Изменения, протекающие в рыбе |  |  |
| Требования к качеству |  |  |
| Условия и сроки хранения |  |  |

1. В ходе совместной работы составьте схему «Классификация рыбных консервов».

*Рыбные консервы*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_**

1. «**Поторговаться».** Совместно ответить на вопросы: какой рыбный товар можете предложить? В чём его достоинство? Откуда он поступает? Его краткая характеристика.
2. **Новые реалии торговли**. Совместно предложите 3-4 способа активной продажи рыбных товаров в магазине.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. «Чтобы продавцом хорошим стать, знания товароведения необходимо применять».** Ответить на вопросы.

1.Солёная рыба с налётом соли на поверхности. Допустимо ли это?

2. Почему не все виды карповых рыб, используют для посола?

3. Мороженая рыба, поступила с легким пожелтением брюшка. О чём это говорит?

4. Почему нельзя приобретать рыбные продукты в местах, неустановленных для продажи?

5. Живая рыба в аквариуме держится ближе к поверхности. О чём это говорит?

**6. Прочитайте текст «Особенности национальной рыбалки**». Обсудите текст, совместно сделайте выводы и составьте предложения по мерам предупреждения покупателей при покупке рыбных товаров.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Особенности национальной рыбалки***

Редакция журнала «Спрос» постоянно проводит мониторинг рынка по различным видам товаров как продовольственных так и непродовольственных. Результаты проверки рыбных рынков приведены в данной статье. В первых же ларьках был обнаружен *морской язык* по 80 – 120 рублей за килограмм. Наш гид объяснил, в чём тут подвох. Настоящий *морской язык* – из отряда камбалообразных и должен стоить как минимум раз в десять дороже. А то, что продается под его маркой, не что иное как *пангасиус* – сомик, выращиваемый в долине вьетнамской реки Меконг.

То, что *пангасиус* сильно проигрывает *морскому языку* по вкусу, ещё полбеды. Главное различие в том, что *язык* – рыба морская, а *пангасиус* - речная! По своей питательной ценности они также неодинаковы: первая рыба деликатесная, дорогая, «нагуливает жир» на воле, в естественных условиях. Вторая – дешёвая, питается специально приготовленными кормами, которые могут не самого лучшего качества.

Чем ещё чреват подлог? Кроме гастрономического разочарования, которое, впрочем, испытывают лишь те, кто пробовал настоящий морской язык, есть и более серьёзные проблемы. Многие потребители приобретают морскую рыбу в надежде получить полезные вещества, содержащиеся в морепродуктах. Но, купив вместо *морского языка* речного *пангасиуса*, жёстоко обманываются в своих ожиданиях.

«Наплыв» *пангасиуса* на наши рынки ни с чем ни сравним. Его маскируют не только под морской язык, эта вьетнамская рыба иногда «подменяет» палтус, камбалу, треску, (чаще на рынках, реже в магазинах).

И все эти образцы дружно красуются на прилавках по разным ценам, правда, относительно невысоким. Речь конечно, не о целых тушках, а о филе. Когда у рыбы нет ни головы, ни хвоста, ни чешуи, определить её видовую принадлежность неспециалисту очень трудно. На это и рассчитывают фальсификаторы.

1. **Выполните самостоятельно тест** «Готов ли я к контрольной работе?». В случае затруднений можете консультироваться друг с другом.

Приложение № 3

**Тест для проверки усвоения темы «Рыба и рыбные товары»**

1. **Закончите предложение.**

В процессе «созревания» соленая рыба приобретает \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Р**=8 (8б)

1. **Выберите правильный ответ.**

Рыбу классифицируют по следующим признакам

а) по месту обитания;

б) по месту обитания, по семействам;

в) по месту обитания, по семействам, размеру или массе.

**Р**=1(1б)

1. **Ответьте на вопрос.**

Чем пресервы отличаются от консервов? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Р**=4 (4б)

1. **Вставьте пропущенные слова.**

Краб – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ рак, массой до \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_ кг (.) Мясо крабов в сыром виде имеет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ цвет и студнеобразную \_\_\_\_\_\_\_\_ (.)

**Р**=5 (5б)

1. **Из предложенного списка выберите те слова, которые характеризуют химический состав рыбы:**

Гликозиды, полноценные белки, экстрактивные вещества, фитонциды, витамины А,Д, Е, гр.В, жиры, органические кислоты, углеводы, минеральные вещества (кальций, калий, фосфор, натрий, железо, йод.

**Р**=6 (6б)

**Критерии результативности**

Если вы набрали **20 – 24** балла – подготовлены хорошо,

М О Л О Д Ц Ы !!!

**19 - 12** баллов - подготовлены удовлетворительно;

меньше **11** баллов - прочитайте материал ещё раз!

**Эталон ответов**

**по тесту «Рыба и рыбные товары»**

1. приятный вкус и аромат, исчезает запах сырой рыбы, мышечная ткань легко отделяется от костей;

2. в;

3. их не подвергают стерилизации, добавляют консерванты, меньше срок хранения, вырабатывают из солёной рыбы, с различными маринадами;

4. крупный морской, до 3-5 кг, серого цвета, консистенцию;

5. полноценные белки, экстрактивные вещества, витамины, жиры, углеводы, минеральные вещества.

**Эталон ответов к карте-инструкции № 1**

**«Блиц-опрос»**

1). щука 2). на пресноводную, морскую, океаническую, 3). сушёная рыба 4). в старину действительно варили уху из петуха 5). солёная рыба 6). вырабатывают из солёной рыбы с добавлением маринада 7). рачок размером до 35 см 8). пираньи 9). посол 10). каровые 11). доводит продукт до готовности, придает приятный аромат, задерживает развитие микробов 12). замораживание, к золотой рыбке.

**Задание № 1**

*Схема «Вяленая рыба»*: используют жирную и полужирную рыбу; созревает при производстве, обезвоживание при тем. 15-25\*С в течение 15-30 суток, делят на сорта 1 и 2, хранят не более 2-х месяцев.

*Схема «Сушёная рыба»*: сильно обезвоженный продукт, получают в естественных условиях и в печах, используют тощую рыбу, не созревает при сушке, делят на 1 и 2 сорта, хранят 1 год.

**Задание № 2 1** – д,  **2** – б,в, г; **3** – а, е.

**Задание № 3**

1. Карповые – карп, сазан.

2. Классификация рыбы – по семействам, размеру, строению скелета.

3. Способы консервирования рыбы - лёд, стерилизация, горячий воздух.

4. Виды рыбных консервов - в масле, в томатном соусе, в бульоне.

5. Маркировка рыбной консервы – дата изготовления, номер предприятия изготовителя, индекс рыбной промышленности, номер смены.

**Задание № 4**

а) 4, 7; б) 5, 8; в) 2, 6.

**Задание № 5**  «Солёная рыба»

- используют сельдевые, лососевые рыбы;

- созревает;

- сухой, мокрый, смешанный способ посола;

- посолочная смесь – соль; соль + пряности,

соль + пряности, кислота, сахар.

- делят на 1 и 2 товарные сорта;

- слабосолёная, среднего посола и крепко солёная;

- хранят от 4 до 9 месяцев.

**Карта успешности учащегося**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_гр \_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Основные вопросы | Оценка знаний | | | | | Оценка знаний | | | | |
| В начале урока | | | | | В конце урока | | | | |
| Живая рыба | Морож. рыба | Соленая рыба | Рыбные консервы | Пресервы | Живая рыба | Морож. рыба | Соленая рыба | Рыбные консервы | Пресервы |
| Требования к качеству живой рыбы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Требования к качеству мороженой рыбы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| «Созревание рыбы при посоле |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Классификация рыбных консервов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маркировка рыбных консервов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отличительные особенности пресервов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Требования к качеству солёной рыбы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Требования к качеству рыбных консервов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Недопустимые пороки рыбных консервов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Методическая характеристика учебного занятия**

**Тема урока:** Рыба и рыбные товары

**Преподаватель:** Зайцева И.Н.

**Группа:** ПКК…..10(11)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Общие сведения об уроке* | *Конкретизация сведений* | *Пояснение, обоснование* | *Ожидаемый результат* |
| Особенно-сти контин-гента обучаю-щихся | Группа, обучающаяся на базе среднего (полного) общего образования | Пассивность восприятия темы, учащиеся требуют постоянной работы по формированию познавательного интереса; недостаточно высоко развиты общеучебные умения и навыки | Развитие активности, познавательного интереса, мышления, общеучебных навыков; формирование коммуникативной компетенции |
| Тип урока | Обобщения и систематизации знаний | Необходимость систематизации знаний, умений и навыков по теме программы; подготовка к контрольной работе | Основные знания по теме обучающиеся систематизируют во время урока, появится нацеленность на более глубокое изучение материала самостоятельно |
| Органи-зация учебной деятель-ности | Индивидуа-льно-бригадная организация работы учащихся | Использование заданий, которые выполняются индивидуально, и формируется бригада для коллективной работы; выполнение индивидуальных заданий и работа в группах | Формируется умение работать в коллективе, развиваются партнёрские взаимоотношения, познавательный интерес |
| Методы и приёмы. Этапы | Вступитель-ное слово педагога. Актуализация. | Подготовка учащихся к восприятию темы, определение значимости учебного материала для продавца. Использование ролевой игры работает на развитие познавательного интереса, способствуют упрочнению знаний | Нацеленность на формирование познавательной активности, самостоятельное приращение новых знаний; практическая направленность обучения схематических заданий |
| Работа по карте инструкции №1 | - Блиц-опрос  - Составление схемы кластера по теме «Вяленая рыба»  - Задания на установление составление кроссворда  - Дополнительная информация  обучающихся | Активизация познавательной деятельности учащихся.  Систематизация знаний по теме через различные формы деятельности. Анализ состояния собственной успешности учащимися группы. |
|  |  | Развитие мышления (выделение главного, синтез и анализ)  Формирование более прочных знаний. |
| Работа по карте инструкции №2 | - Заполнение таблиц - Составление схем; - Проведение коллективного опроса; - Чтение текста и творческая работа | Данная организация работы способствует более прочному запоминанию информации. Формирование профессиональных компетенций |
| Тест «Готов ли я к контрольной работе» | Обучающиеся должны определить уровень своих знаний по теме. Самоконтроль | Самостоятельная коррекция знаний по теме для успешного выполнения контрольной работы |
| Подведение итогов урока. Рефлексия | Окончательный анализ уровня успешности. Обобщение педагога. | Обобщены и систематизированы знания по теме, слабо подготовленные учащиеся нацелены на самостоятельную работу.  Формируется мотивация на самообразование приобретение знаний в период профессиональной деятельности |