**Тема: Зерномучные товары**

**Задание № 6 Ассортимент макаронных изделий.**

**Цель урока:** систематизация знаний учащимися по ассортименту макаронных изделий, применение навыков обслуживания в практической деятельности.

**Задачи урока:**

* содействовать успешной демонстрации приемов обслуживания, взвешивания, консультирования, подсчета покупки по ассортименту макаронных изделий;
* развивать мыслительные процессы учащихся через деловые игры, проблемные ситуации;
* содействовать развитию навыков самоконтроля, внимания, способности анализировать рабочую ситуацию;
* содействовать воспитанию аккуратности, культуры речи, внимательности во время работы;
* развитие любви к профессии.

**Тип урока:**по выполнению простых комплексных работ.

**Методы обучения**: показ практических работ.

**Форма урока**: комбинированный.

**Педагогические технологии:** элементы –игровой технологии (деловая игра), кейс-метод, ИКТ, личностно-ориентированная.

**Метод обучения**: словесный, наглядный, практический.

**Средства обучения**: мультимедийный проектор, презентация, весы ВНЦ-10, электронные, МК, карточки-задания, таблица, карточки по счету, проблемные ситуации, натуральные образцы, упаковочный материал.

**Межпредметные связи**: товароведение продовольственных товаров, технология розничной торговли, деловая культура, охрана труда.

**Ход урока.**

**1.Организационный момент** – 5 минут

* Проверка внешнего вида учащихся.
* Проверка наличия учащихся по журналу.
* Проверка готовности учащихся к уроку.

**2.Вводный инструктаж** – 45 минут

* Сообщение темы и целей урока.
* Мотивация предстоящей работы.

**Ответьте на вопросы.**

1. Что такое макаронные изделия?
2. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия высшего сорта?
3. Каких видов вырабатывают макаронные изделия?
4. Какие изделия относятся к фигурным макаронным изделиям?
5. Как называются изделия в виде полосок различной длины и ширины?

Устный счет по заданию мастера (определение стоимости покупки)

Актуализация опорных знаний:

* Показ таблиц. Приложение №1
* Тест по теме: « Ассортимент муки и макаронных изделий» Приложение №2
* Заполнение таблицы «Ассортимент макаронных изделий» Приложение №3
* Показ презентации «Ассортимент макаронных изделий»

Объяснение нового материала:

Показ практических приемов взвешивания на весах макаронных изделий (отработка навыка глазомера).

**3.Текущий инструктаж** – 1час 55 минут

Самостоятельная работа:

Учащиеся самостоятельно работают на рабочих местах:

- обслуживание покупателей (деловая игра) и решение проблемных ситуаций,

- работают по карточкам-заданиям счет на МК,

- приемка товаров,

- упаковка продовольственных товаров,

- консультирование,

- работа с натуральными образцами (Учащиеся определяют какому виду соответствуют данные макаронные изделия).

Целевые обходы рабочих мест учащихся:

* Проследить за своевременным началом работы и организацией рабочих мест,
* Проверить правильность выполнения трудовых приемов,
* Проследить за соблюдением правил ОТ.
* Проверить правильность способов и приемов самоконтроля выполняемых операций,
* Провести приемку и оценку работ учащихся.

**4.Заключительный инструктаж** – 15 минут

- подведение итогов работы группы за день,

-отметить положительные стороны и наиболее характерные недочеты в работе учащихся,

-проанализировать допущенные ошибки, нарушения правил ОТ,

-кратко охарактеризовать работу каждого учащегося и сообщить оценки.

- рефлексия,

- самоанализ,

- ознакомление с темой следующего урока**:**

**«Ассортимент: крахмала, сахара, меда».**

- опережающее задание на выбор учащимся: составить презентацию по теме: «**Ассортимент: крахмала, сахара, меда»**или сообщение по данной теме,

- уборка класса.

**Литература:**

Закон “О защите прав потребителе”.

Товароведение продовольственных товаров. Никифорова Н.С. ИЦ Академия, 2013г.

Товароведение продовольственных товаров. Плакаты. Иллюстрированные. Уч.пособие. Никифорова Н.С. ИЦ Академия, 2013г.

**Приложение №1**

****

****

**Приложение №2**

**Тест по теме: «Мука, макаронные изделия».**

№ **п/п**

**Вопросы:**

**Ответы:**

**1.**

Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.

А. Крупа

Б. Мука

В. Соль

**2.**

Изделия из высушенного теста.

А. хлеб

Б. Крупа

В. Макаронные изделия

**3.**

Основное сырье для производства макаронных изделий.

А. Яйцо, вода

Б. Вода, мука

В. Мука, дрожжи

**4.**

Какое вещество содержится в муке низкого сорта.

А. Жиры

Б. Белки

В. Клетчатка

**5.**

Из какой муки изготавливают только хлеб.

А. Сеянная

Б. Ржаная

В. Обдирная

**6.**

Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий.

А. Лабораторный

Б. Химический

В. Органолептический

**7.**

Температура для хранения муки и макаронных изделий.

А. 20-25 градусов

Б. 5-10 градусов

В. 12-15, не выше 18 градусов

**8.**

Макаронные изделия в виде изогнутых, коротких трубочек.

А. Перья

Б. Рожки

В. Вермишель

**9.**

Макаронные изделия в виде нитей.

А. Лапша

Б. Макароны

В. Вермишель

**10.**

Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.

А. Лапша

Б. Макароны

В. Ракушки

**11.**

Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке.

А. 3 раза

Б. 2 раза

В. В 1,5 раза

**12.**

В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца.

А. 2 сорт

Б. Экстра

В. 1 сорт

**13.**

Как влияют добавки в макаронных изделиях: яйцо, томаты на их вкусовые качества.

А. Не дают развариваться

Б. Повышают калорийность и улучшают вкус

В. Хорошо хранятся

**14.**

В каком питании используются макаронные изделия.

А. Диетическом и детском

Б. Только для людей с заболеванием сахарного диабета

В. При ожирении

**15.**

В каком сорте муки большее содержание углеводов.

А. 1 сорт

Б. Высший сорт

В. 2 сорт

**16.**

Что служит показателем качества сорта муки.

А. Вкус

Б. Запах

В. Цвет

**17.**

К какому виду трубчатых макаронных изделий относят соломку.

А. Вермишель

Б. Лапша

В. Макароны

**18.**

Макаронные изделия в виде лент.

А. Вермишель

Б. Лапша

В. Ушки

**19.**

В каком сорте муки большое качество отрубей.

А. 2с

Б. Крупчатка

В. Обойная

**20.**

Какие вещества содержатся в отрубях.

А. Минеральные вещества, витамины

Б. Жир

В. Белки

**Ответы к тесту по теме: «Мука, макаронные изделия».**

№ **п/п**

**Вопросы:**

**Ответы:**

**1.**

Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.

А. Крупа

**Б. Мука**

В. Соль

**2.**

Изделия из высушенного теста.

А. хлеб

Б. Крупа

**В. Макаронные изделия**

**3.**

Основное сырье для производства макаронных изделий.

А. Яйцо, вода

**Б. Вода, мука**

В. Мука, дрожжи

**4.**

Какое вещество содержится в муке низкого сорта.

А. Жиры

Б. Белки

**В. Клетчатка**

**5.**

Из какой муки изготавливают только хлеб.

А. Сеянная

**Б. Ржаная**

В. Обдирная

**6.**

Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий.

А. Лабораторный

Б. Химический

**В. Органолептический**

**7.**

Температура для хранения муки и макаронных изделий.

А. 20-25 градусов

Б. 5-10 градусов

**В. 12-15, не выше 18 градусов**

**8.**

Макаронные изделия в виде изогнутых, коротких трубочек.

А. Перья

**Б. Рожки**

В. Вермишель

**9.**

Макаронные изделия в виде нитей.

А. Лапша

Б. Макароны

**В. Вермишель**

**10.**

Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.

**А. Лапша**

**Б. Макароны**

В. Ракушки

**11.**

Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке.

А. 3 раза

**Б. 2 раза**

В. В 1,5 раза

**12.**

В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца.

А. 2 сорт

Б. Экстра

**В. 1 сорт**

**13.**

Как влияют добавки в макаронных изделиях: яйцо, томаты на их вкусовые качества.

А. Не дают развариваться

**Б. Повышают калорийность и улучшают вкус**

В. Хорошо хранятся

**14.**

В каком питании используются макаронные изделия.

**А. Диетическом и детском**

Б. Только для людей с заболеванием сахарного диабета

В. При ожирении

**15.**

В каком сорте муки большее содержание углеводов.

А. 1 сорт

**Б. Высший сорт**

В. 2 сорт

**16.**

Что служит показателем качества сорта муки.

А. Вкус

Б. Запах

**В. Цвет**

**17.**

К какому виду трубчатых макаронных изделий относят соломку.

А. Вермишель

Б. Лапша

**В. Макароны**

**18.**

Макаронные изделия в виде лент.

А. Вермишель

**Б. Лапша**

В. Ушки

**19.**

В каком сорте муки большое качество отрубей.

А. 2с

Б. Крупчатка

**В. Обойная**

**20.**

Какие вещества содержатся в отрубях.

**А. Минеральные вещества, витамины**

Б. Жир

В. Белки

**Критерии оценок**

***Оценка «5» ставится, если ответили правильно на 18-20 вопросов***

***Оценка «4» ставится, если ответили правильно на 15-17 вопросов***

***Оценка «3» ставится, если ответили правильно на 12-14вопросов***

***Оценка «2» ставится, если ответили менее чем на 11 вопросов***

**Приложение№3**

**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ.**

**СЫРЬЁ**

**ТЕСТО**

**ЛЕНТООБРАЗНЫЕ**



**Лапша**

**ФИГУРНЫЕ**

**СОРТ**

**ТРУБЧАТЫЕ**

**НИТЕОБРАЗНЫЕ**



**КАЧЕСТВО**

**ХРАНЕНИЕ**

**Приложение №4**

**Проблемные ситуации для деловой игры**

В магазине самообслуживания покупательница купила сырок глазированный на сумму:

**4 рубля 26копеек.**

**Диалог кассира и покупателя:**

- Ищите мелочь! – раздался приказ контролера-кассира.

-Покупательница подняла голову. Перед ней сидела совсем молоденькая девушка.

- У меня , к сожалению, нет – нет ответила покупательница.

- Вы, что же, все сговорились, без мелочи приходите? Где же на вас напасешься?

Ящик у кассы, где лежали монеты, был открыт.

- У вас же есть сдача – сказала женщина.

- Очень много вы видите – последовал ответ.

- Вот сейчас сдам сдачу по копейке.

За покупательницей стояла очередь……..

Кассир начала отсчитывать сдачу по копейке и покупательница поняла, что девушка может выполнить свою угрозу.

- Девушка, неужели вы не видите очереди?

- Ничего……. Подождут

- Ну, а я ждать не буду, воспользуюсь книгой жалоб. Почему вы на мне решили выместить свои обиды?

Кассир пронзила покупательницу уничтожающим взглядом, но остальную сдачу сдала серебром. Женщина с горечью подумала: Откуда в ней столько злости? Ведь она только начинает свой трудовой путь.

**Задание:** Провести полный анализ ситуации.

1. Какие ошибки допустила кассир? Кто прав ?.
2. Можно ли было поступить иначе, и как ?

**« Вы ошиблись».**

Контролер – кассир отсчитал сдачу, но покупатель денег не взял и сказал: Вы ошиблись.

- Вам всегда кажется, что вас обсчитывают – ответила кассир.

Тогда покупатель забрал деньги и молча вышел, оставив кассира в раздражении.

**Вопросы:** 1. Какие нарушения и ошибки допущены кассиром?

1. Каковы возможные последствия этой ситуации?
2. Как бы на этом месте поступили вы?

**« Очередь»**

В часы пик, люди, стоящие в очереди в кассу – волнуются.

Некоторые спрашивают: Девушка, почему вы одна? Сколько нам тут еще стоять? Пусть вам дадут кого–нибудь в помощь.

Кассир не реагирует на возгласы покупателей, а молча продолжает производить расчет. Но покупатели еще больше возмущаются….. .

Да замолчите вы наконец. Неужели не понимаете, что мешаете мне работать. Ведь я имею дело с денежными средствами.

Проанализируйте ситуацию:

**Вопрос:** Правы ли покупатели, задающие подобные вопросы?

Права ли кассир в ситуации.

Как помочь кассиру?.

**Кейсовые – задания по теме: «Хлеб».**

Ситуация 1. В магазине при приемке хлеба “Столичного” проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984-86) имеет недовес с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?

Ситуация 2. “ Я пенсионерка, проживающая в сельской местности. Правомерен ли отказ продавца отрезать мне половинку хлеба? Продавец мотивирует это тем, что санэпидстанция запрещает резку хлеба, если в наличии имеется упакованная половинка хлеба. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Ольга Петровна” Прав ли продавец, отказавший нарезать и продать покупателю половинку хлеба?

Ситуация 3.К директору магазина “Колос” обратилась возмущенная покупательница и положила на стол булку хлеба, в которой на срезе видны нити от мешковины. Что должен предпринять директор магазина?

Ситуация 4. “Покупала хлеб в киоске от хлебозавода и заметила, что продавец подала мне хлеб голыми руками. Правильно ли это?”. Ответьте на вопрос покупателя.