

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики
«Ижевский торгово-экономический техникум»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров

МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных
товаров

Раздел.1 Товароведение продовольственных товаров

**Тема: Товароведная характеристика мучных кондитерских
изделий: понятия, сырье, пищевая ценность, производство,
классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка
качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество**

**Практическое занятие на тему «Оценка качества мучных
кондитерских изделий»**

УДК: 377

ББК: 74.474

Т 66

Составитель:

Азиатцева Любовь Анатольевна., преподаватель товароведно-коммерческих дисциплин БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»

Методическая разработка урока Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям) – Ижевск, ул. Ворошилова, 20 а. Изд-во: БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум», 2025. – 8 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

Преподаватель	Азиатцева Любовь Анатольевна
Полное название образовательного учреждения	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум»
Дисциплина	МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Раздел.1 Товароведение продовольственных товаров
Форма занятия	Формирования практических навыков
Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Тема урока (занятия)	Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество. Практическое занятие на тему «Оценка качества мучных кондитерских изделий».
Вид урока (занятия)	Практическое занятие
Формируемые умения:	У 1. Применять методы товароведения. У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент. У 3. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества. У 5. Идентифицировать товары. У 6. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
Закрепление	З 1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции,

теоретических знаний:	<p>методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.</p> <p>3 3. Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.</p> <p>3 4. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</p> <p>3 5. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>
Формируемые общие компетенции:	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>
Формируемые профессиональные компетенции:	<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>
Цель урока	<p>Образовательная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить и обобщить теоретические знания по теме: «Определение качества мучных кондитерских изделий». 2. Научиться применять нормативные документы для оценки качества мучных кондитерских изделий. 3. Получить навыки по определению качества мучных кондитерских изделий. 4. Ознакомиться с методиками проведения эксперимента. 5. Закрепить полученные знания во время практической работы.

	<p>Развивающая:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развить познавательную активность, логическое мышление и профессиональную компетентность. 2. Развить аналитическое умение и способность работать с нормативными документами; сформировать умения применять полученные знания в практической деятельности. <p>Воспитательная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воспитать профессионально-личностные качества. 2. Воспитать внимательность при работе с нормативными документами. 3. Привить любовь к будущей профессии. 4. Выработать самостоятельность, ответственность и творческую инициативу.
Задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомить обучающихся с основными органолептическими показателями мучных кондитерских изделий (внешний вид, цвет, запах, вкус). 2. Научить обучающихся определению соответствия физико-химическим показателям и требованиям нормативной документации (ГОСТ, технические условия). 3. Научить обучающихся проверке соблюдения условий хранения, упаковки и срока годности мучных кондитерских изделий. 4. Содействовать развитию у обучающихся навыков самоконтроля и стремления к совершенству в выполнении заданий, обеспечивая высокое качество работы.
Методы и приемы обучения	<ul style="list-style-type: none"> – Методы формирования знаний: беседа, объяснение, демонстрация презентации. – Методы формирования умений и практического опыта: выполнение практических заданий, самостоятельная работа. – Методы стимулирования и мотивации деятельности: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Познавательные: углубление знаний по рациональному использованию полученных знаний через выполнение практических заданий. – Методы контроля: самоконтроль, оценка выполненных работ.
Материалы для дифференцированного	Для обучающихся с проблемами усвоения учебного материала:

<p>обучения (при наличии):</p> <p>– для обучающихся с проблемами усвоения учебного материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающиеся с нарушениями слуха <i>Учебные и информационные ресурсы</i> <ul style="list-style-type: none"> • раздаточный материал в печатном виде • образовательные материалы в видеоформате с сурдопереводом или субтитрами • мультимедийные ресурсы – Обучающиеся с нарушениями зрения <i>Учебные и информационные ресурсы</i> <ul style="list-style-type: none"> • раздаточный материал в печатном виде • материалы для самостоятельной работы в печатной форме (выполненные укрупненным шрифтом, шрифтом Брайля) или в форме электронного документа • образовательные материалы в аудиоформате • мультимедийные ресурсы – Обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата <ul style="list-style-type: none"> • раздаточный материал в печатном виде • материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа – • мультимедийные ресурсы
<p>Материально-техническое обеспечение занятия</p>	<p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – персональный компьютер; – мультимедийная доска; – доска с мелом; – канцтовары (ручка, карандаш, линейка); – программное обеспечение: Microsoft Power Point; – рабочее место (стол, стул);

	<ul style="list-style-type: none"> – печенье сахарное «Сормовское» сливочное. <p>Нормативные документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки». – Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «О маркировке». – ГОСТ 24901 – 2023 «Печенье. Общие технические условия». – рабочая тетрадь для практических работ.
<p>Планируемые результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающиеся узнали основные требования к качеству мучных кондитерских изделий, включая эстетические, вкусовые и структурные характеристики; условия транспортировки и хранения, необходимые для сохранения свежести и безопасности изделий. – обучающиеся установили взаимосвязь влияния сырья (муки, сахара) на качество готового продукта; значение сроков годности и правил их определения. – обучающиеся провели органолептическую оценку мучных кондитерских изделий, обращая внимание на ключевые показатели (цвет, форму, аромат, вкус, консистенцию). – обучающиеся определили, соответствует ли изделие заданным стандартам качества, или будут выявлены дефекты; применили на практике правила хранения и транспортировки, учитывая требования к температуре и упаковке.

