

**Министерство образования и науки
Республики Татарстан
ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА**

**По теме: «ИЗУЧЕНИЕ ФАКТИЧЕСКОГО АССОРТИМЕНТА
ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ.
ВЫЯВЛЕНИЕ ТОВАРОВ НОВОГО АССОРТИМЕНТА»**

*МДК 01.04 «Товароведение продовольственных товаров»
ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров»,
специальность СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»*

Казань, 2016

Составитель: преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум», Заслуженный работник торговли Республики Татарстан, Отличник народного просвещения РФ, Пупкова Л.Н.

Методическая разработка открытого урока по теме «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента» МДК 01.05 «Товароведение продовольственных товаров» Профессионального модуля 01 «Управление ассортиментом товаров», специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» – ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум», Республика Татарстан 2018 г. – 17 с.

Аннотация

Методическая разработка практического занятия на тему: «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента», МДК 01.04 «Товароведение продовольственных товаров» ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров», по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», проводимого в торговом предприятии социального партнера в рамках реализации дуальной формы обучения. Данная методическая разработка может быть полезна преподавателям междисциплинарных циклов по указанной специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ВВЕДЕНИЕ	3
2	ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	5
3	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	14
4	ЛИТЕРАТУРА	16

ВВЕДЕНИЕ

Профессиональное образование – основа конкурентоспособности экономики страны. В основе новых российских образовательных стандартов профессионального образования (ФГОС) лежит компетентностный подход, основные принципы которого заключаются в единстве теории и практики, междисциплинарный, интегрированный подход в основе образовательного процесса, акцент на применении умений и знаний в профессиональной деятельности. Для успеха их реализации необходимо тесное взаимодействие образовательных организаций и организациями работодателей.

В числе намеченных мероприятий запланировано «Внедрение практико-ориентированной (дуальной) модели подготовки высококвалифицированных рабочих кадров».

В «Казанском торгово-экономическом техникуме» реально существует и развивается дуальное обучение в различных формах. Партнер – торговая компания ООО «Бахетле-1», которая насчитывает 14 крупных торговых предприятий, оснащенных современным торговым оборудованием и имеет широкий ассортимент товаров.

По утвержденным графикам преподаватели проводят уроки, в основном практические занятия по специальностям: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в торговых предприятиях «Бахетле-1».

Предлагается методическая разработка практического занятия на тему «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента»

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности. Допиться указанных целей позволяет применение элементов дуального обучения.

Практические занятия по МДК Товароведение продовольственных товаров по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» предусматривают изучение ассортимента товаров в торговом предприятии. Раньше эти занятия проводились в техникуме, студенты изучали ассортимент товаров по стандартам и каталогам. Что, конечно, не позволяло качественно изучать ассортимент товаров. Сейчас эти практические занятия отрабатываются в торговых предприятиях ООО «Бахетле-1», что позволяет формировать профессиональные и общие компетенции будущих специалистов торговли.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Практическое занятие на тему «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента» является предпоследним в теме: Зерномучные товары. На изучение темы отводится 28 часов: 16 часов аудиторные занятия, в том числе теоретические уроки – 10 часов, лабораторные занятия – 2 часа и практические занятия – 4 часа. 12 часов самостоятельная работа. Этому занятию предшествуют уроки теоретического обучения, где обучающиеся изучают товароведную характеристику круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема программы: Зерномучные товары.

МДК 01.04 Товароведение продовольственных товаров ПМ 01 Управление ассортиментом **специальность:** 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Тема урока: Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента.

Методическая цель: методика использования практико ориентированных технологий в формировании конкурентоспособного специалиста.

Цели урока:

Обучающая:

- создать условия для формирования умения различать ассортимент зерномучных товаров; выявлять ассортимент новых зерномучных товаров.

Развивающая:

- Способствовать развитию умений учащихся обобщать полученные знания, проводить анализ, синтез, сравнения, делать необходимые выводы по ассортиментной политике торгового предприятия.

- Содействовать развитию умений применять полученные знания в нестандартных условиях.

- Обеспечить условия для развития умений грамотно, четко и точно выражать свои мысли по формированию ассортимента товаров торгового предприятия.
- Обеспечить условия для развития внимательности, наблюдательности и умений выделять главное, оценке показателей ассортимента зерномучных товаров.
- Обеспечить условия для овладения учащимися алгоритмом решения проблемных и исследовательских задач.

Воспитывающая:

Создать условия обеспечивающие:

- воспитание интереса к будущей профессии торгового работник;
- формирование у обучающихся навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование умения работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Способствовать овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности, развитию творческого отношения к учебной деятельности.

Создать условия для воспитания умения слушать других, культуры речи, общения.

Организация проведения этого практического занятия позволяет формировать как профессиональные, так и общие компетенции:

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Выявлять потребности в товарах.

ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 13 Управлять товарными запасами и потоками.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Тип урока: урок закрепления изученного, применения знаний и умений;

Вид урока: мастер-класс, практическое занятие;

Методы:

- **обучения** – поисковый;

- **преподавания** – составление и предъявление проблемных производственных задач для поиска решений; контроль за ходом решения;

- **учения** – восприятие проблемы и самостоятельное усмотрение проблемы; осмысление условий задачи; планирование этапов решения (исследования); планирование способов исследования; самоконтроль.

Междисциплинарные связи:

ОП 02. «Теоретические основы товароведения»; тема 2.2. Качество товаров; тема 2.3. Оценка качества товаров; тема 2.4. Количественная характеристика товаров.

Внутри дисциплинарные связи:

Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров Тема 1.3. Пищевая ценность Тема 1.4. Факторы, влияющие на качество и количество продовольственных товаров при хранении и реализации Тема 2.2. Зерномучные товары. Рынок зерна и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Товароведная характеристика круп по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства. Товароведная характеристика

муки и макаронных изделий по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, Товароведная характеристика хлебобулочных изделий по пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства, упаковке и маркировке. Новое в ассортименте зерномучных товаров определенных подгрупп. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров. Товарные потери при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения.

Материально – техническое и дидактическое оснащение урока:

- ассортимент товаров, сопроводительные документы, торговое оборудование торгового предприятия «Бахетле», смартфоны и телефоны.

Место проведения занятия: торговое предприятие «Бахетле»

Практическое занятие по теме: «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента» проводится в одном из торговых предприятий ООО «Бахетле», расположенных по адресам: ул. Ленинградская, пр. Ямашева или в ТЦ МЕГА.

ХОД УРОКА

1. Организационный момент

Начинают практическое занятие преподаватель и директор торгового предприятия. В организационной части кроме проверки готовности обучающихся группы, инвентаря образцов овощных товаров преподаватель знакомит обучающихся с организацией учебного процесса. Работа в малых группах по 6 человек под руководством модератора из числа студентов. Модератор координирует работу группы, может распределять задания между членами группы (представить модераторов). Модератор ведет учет работы каждого и малой группы в целом, заполняя оценочные листы (в телефоне). Все члены группы должны активно участвовать в выполнении всех заданий, принимать участие в обсуждении результатов. Оценивается работа группы в

целом коллегиально, а оценку каждому студенту выставляют внутри группы в зависимости от вклада каждого в выполнение поставленных заданий.

2. Постановка цели урока

Преподаватель объявляет тему занятия и предлагает обучающимся сформулировать цели и задачи урока.

Цель урока: Изучить виды зерномучных товаров, отличительные признаки, градации качества (отличие), производители (поставщики), виды упаковки, условия и сроки хранения. Выявить ассортимент новых товаров.



Рис. 1, 2. Обучающиеся формируют цели и задачи практического занятия

3. Актуализацию опорных знаний проводит директор торгового предприятия. Фронтальный опрос : классификация зерномучных товаров, виды и отличительные признаки, градации качества.



Рис. 3,4. Мотивация обучения

4. Мотивация обучения – под руководством директора торгового предприятия обучаемые выясняют значение знания ассортимента товаров для покупателя и предприятия. Далее рассказала о подготовленном задании:

провести ротацию в отделах, где будут работать, и выявить просроченные товары. Кто будет активно работать и выявит больше всех просроченных товаров, получит приз.

Порядок выполнения задания

Чтобы занятие проходило эффективно, составляется график перемещения групп:

1 группа – изучает особенности приемки зерномучных товаров;

2 группа – изучает условия и сроки хранения;

3 группа – изучает ассортимент муки и макаронных изделий;

4 группа – изучает ассортимент круп и хлебобулочных изделий.

В течение занятия, которое длится 6 часов, каждая группа должна изучить все вопросы.



Рис. 5. 6. Товаровед особенности приемки. Бригадир показывает порядок приемки товаров по качеству и количеству

Особенности приемки товаров, поставщиках, встречающихся дефектах зерномучных товаров рассказывает товаровед магазина.

Бригадир демонстрирует процесс приемки товаров, а затем обучаемые сами участвуют в приемке товаров.



Рис. 7. 8. Студенты осуществляют приемку товаров

Студенты изучают сопроводительные документы, проверяют правильность их заполнения, проводят приемку по количеству и качеству. В процессе работы обучающиеся ведут фотосъемку.

В целях изучения условий и сроков хранения зерномучных товаров менеджер магазина проводит группу студентов по складским помещениям и в торговом зале, где хранят и выставляют зерномучные товары.



Рис. 8.9. Обучаемые изучают условия хранения

Изучают ассортимент студенты под руководством старших продавцов.



Рисунки 10. 1 2. Обучающиеся изучают ассортимент зерномучных товаров

Преподаватель контролирует работу каждого обучающегося и малых групп.



В крайнем случае, если обучающиеся не могут справиться с возникшими трудностями внутри малых групп и совета модераторов, преподаватель путем постановки наводящих вопросов помогает найти правильное решение.

Во время изучения ассортимента обучающиеся фотографируют образцы товара, включая маркировку, записи делают на смартфоне, чтобы дома заполнить таблицу 1 (см. Приложение 1).

После выполнения задания все группы расходятся по отделам, проверяют сроки годности, или проводят ротацию, или выкладывают товар. Студенты, не усвоившие какое-либо задание, могут еще раз вернуться к нему.

В конце рабочего дня подводятся итоги. На подведении итогов присутствуют директор, администратор, старший продавец и товаровед или бригадир.

Представители каждой группы отчитываются о проделанной работе в каких отделах работали, сколько просроченных товаров нашли. Модератор анализирует работу своей группы в целом и каждого студента. Руководители каждого этапа анализируют работу каждой группы, уточняют, как студенты усвоили материал, задавая вопросы, и выставляют свою оценку. Директор, как правило, благодарит студентов за работу, приглашает на следующее занятие. А победители получают возможность купить товар со скидкой.

Завершает анализ преподаватель, высказывает свое мнение о работе групп.

После оценки работы обучающимся предлагается провести самоанализ, ответить на вопросы: Что узнали нового? Чему научились? Что не удалось? Какие компетенции формировались? Как вы оцениваете работу вашей группы? Что было наиболее удачным и почему? Какие возникли трудности? Как их можно было преодолеть? Как бы вы изменили свое поведение в следующий раз при работе в группе? Как нужно дополнить, изменить правила работы в группе? Психологическое состояние во время работы.

В заключении, преподаватель дает задание на дом и объясняет порядок выполнения: заполнить таблицы, создать групповую презентацию.



Директор, как правило, благодарит студентов за работу, приглашает на следующее занятие. А победители получают возможность купить товар со скидкой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Практическое занятие на тему «Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети. Выявление товаров нового ассортимента» является первым, которое отрабатывается в торговом предприятии. По примерно такой же схеме изучается ассортимент каждой группы товаров.

Использование элементов дуальной системы имеет ряд преимуществ.

Во-первых, ближе узнать выбранную профессию. К сожалению, поступая в профессиональное учебное заведение, студенты не представляют, чем будут заниматься после окончания. Конечно, проводятся различные мероприятия о профессии, но это все теоретически, пока сам не узнаешь, не поймешь. Подобные занятия позволяют обучающимся проверить свою готовность выполнять задания выбранной квалификации, что способствует повышению мотивации обучения.

Во-вторых, обеспечивает плавное вхождение в трудовую деятельность, без неизбежного для других форм обучения стресса, вызванного недостатком информации и слабой практической подготовкой. На первые занятия в торговые предприятия студенты шли с опаской, не знали, что делать, старались пораньше закончить задание и уйти. Сейчас приходят в магазин уверенно, охотно выполняют задания администрации магазина. Конечно, многое зависит от отношения коллектива магазина к студентам. Руководство компании ООО «Бахетле» сделали многое, чтобы сформировать положительное отношение. Студентов встречают приветливо, как своих, доверяют выполнять сложные задания, помогают в выполнении заданий.

В-третьих, позволяет не только научиться выполнять конкретные трудовые обязанности, но и развивает умение работать в коллективе, формирует

социальную компетентность и ответственность. Особо хочется отметить работу в малых группах по методике сотрудничества является очень полезной для студентов. Совместная работа, которую каждый студент может использовать для собственного обучения и обучения окружающих, развивает многие коммуникативные компетенции. Также повышается уровень эмпатии и толерантности, так как каждому участнику группы предоставляется возможность взглянуть на мир глазами другого человека. Одновременно в работу вовлекаются практически все студенты. Совместное обучение, в отличие от индивидуального, снимает страх перед неудачами у более слабых, делает прочнее знания более сильных. Происходит взаимное обогащение обучающихся в группе, они обмениваются знаниями и разными способами действий.

В-четвертых, применение элементов дуального обучения открывает дополнительные возможности повышения эффективности подготовки конкурентоспособных специалистов. Проводя практические занятия по анализу фактического ассортимента товаров в традиционной форме, больших усилий требовалось объяснить важность этой работы в магазине. Студентам трудно было провести анализ, а главное, значение его, соответственно и оценки были средние («4» - «3»). Сейчас в основном «5» и «4». Качество обучения за последние 3 года повысилось на 3% и составляет 71.2%.

Внедрение в учебный процесс элементов дуального обучения способствуют более разностороннему профессиональному развитию обучающихся, обеспечивают взаимосвязь, взаимопроникновение и взаимовлияние различных систем (образование и производство), что приводит к качественным изменениям в профессиональном образовании. Главное, это приближает нас к созданию благоприятных условий для развития и совершенствования человека, что является высшей целью «СТРАТЕГИИ социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 года»

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Учебная

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения Изд. НОРМА М, 2013
2. Николаева М.А. Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров М ИД «ФОРУМ» - ИНФРА-М 2013
3. Под редакцией Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. Учебное пособие. – М.: ИД Форум- ИНФРА-М 2011

Методическая

1. СТРАТЕГИЯ социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 года. Вторая редакция. Версия 27.04.2015 oreibsc.ru/orei/info/strrt2030.pdf
2. Терещенкова Е. В. Дуальная система образования как основа подготовки специалистов // Концепт. – 2014. – № 04 (апрель). – ART 14087. – 0,4 п. л. – URL:
3. Аникеев А. А., Артуров Е. А. Современная структура образования в Германии // Alma mater. – 2012. – № 3. – С. 67–68. 2
4. Югфельд Е.А. Анализ эффективности дуальной модели обучения при подготовке специалистов в условиях государственно-частного партнерства // Вестник высшей школы «Alma mater». 2014. № 9. Стр.44-47;

Интернет-ресурсы

http://metodsovet.ru/celi_i_zadachi_uroka.php
<http://omczo.org/publ/490-1-0-3292>

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Изучение фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети Выявление товаров нового ассортимента.

Методические рекомендации:

Изучая ассортимент зерномучных товаров заполни таблицы.

Таблица № 1 Ассортимент круп

Вид крупы	Сырье	Как подразделяется	Образец (сорт, № или марка)	Производитель

Таблица № 2. Ассортимент макаронных изделий

Тип макаронных изделий	Подтип Вид	Группа, сорт	Состав	Новые товары	Производитель

Таблица № 3 Ассортимент хлебобулочных изделий

№ п/п	Ассортимент хлебобулочных изделий	Новые изделия	№ хлебозавода	Вид по классификации	Сорт муки и добавки

Таблица № 4 Ассортимент муки

№ п/п	Вид муки	Новые виды муки, использование	Производитель	Сорт муки

Ответьте на вопросы:

1. Отчего завит цвет муки?
2. Как подразделяется ассортимент хлебобулочных изделий?