**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Деятельность преподавателя (мастера) | Деятельность обучающихся | Проверяемые знания и умения | Формируемые компетенции |
| Организационный момент (2 мин.) | | | |
| 1.Приветствие, выявление отсутствующих  2.Проверка готовности к занятию | Приветствуют, слушают |  | ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| Мотивация (2 мин.) | | | |
| Преподаватель знакомит обучающихся  о значении проведения интегрированных уроков для овладения профессии продавец, контролер-кассир, подготовки к квалификационному экзамену | Внимательно слушают преподавателя |  | ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| Система оценивания (1 мин.) | | | |
| Предлагает обучающимся систему оценивания | Обучающиеся сами определят оценки по дисциплине и МДК на вводном инструктаже и по учебной практике в конце урока |  | ОК.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| Вводный инструктаж (45 минут) | | | |
| а) определение темы и целей урока | | | |
| 1.Предлагает обучающимся посмотреть видеосюжет и сформулировать тему занятия.  2.Мотивирует деятельность обучающихся.  3.Побуждает обучающихся к постановке и озвучиванию целей занятия.  4.Обеспечивает положительную реакцию на высказывание одногруппников. | 1.Смотрят видеосюжет.  2.Делают предположения о теме занятия.  3.Внимательно слушают товарищей, дополняют их высказывания.  4.Формулируют цели и тему занятия. |  | ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| б) актуализация опорных знаний | | | |
| 1.Предлагает обучающимся ответить на тестовые вопросы.  2.Осуществляет взаимопроверку на основе эталона.  3.Осуществляет корректировку знаний. | 1.Выполняют тестовое задание.  2. Осуществляют проверку на основе эталона. |  |  |
|  |  |  |  |
| Распознавание ассортимента макаронных изделий | | |  |
| В зависимости от качества и сорта муки макаронные изделия подразделяют на сорта и классы, на какие? | А, Б, В и 1 класс, 2 класс | Знать классификацию и ассортимент макаронных изделий  Уметь идентифицировать макаронные изделия | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.3 |
| Какое зерно используется для производства макаронной муки? | Стекловидное |
| Назовите четыре типа макаронных изделий. | Трубчатые; нитеобразные; лентообразные; фигурные. |
| Укажите три подтипа трубчатых макаронных изделий. | Макароны, рожки, перья |
| Ассортимент фигурных макаронных изделий | Алфавит, ракушки, звездочки, бантики и др. |
| Укажите подтипы нитеобразных макаронных изделий и лентообразных | нитеобразных макаронных изделий - вермишель  лентообразныхмакаронных изделий- лапша |
|  |  |  |  |
| Технология хранения и подготовки макаронных изделий к продаже | | |  |
| Цели хранения товаров: | обеспечение бесперебойного процесса продажи, полная количественная и качественная сохранность това­ров, эффективное использование площадей для хранения. | Знать технологию хранения и подготовки к продаже макаронных изделий | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.2,  ПК 2.4 |
| На практике хранение товаров разделяется на несколько типов: | хранение товаров по принципу однородности;  хранение товаров в зависимости от их размера и массы;  раздельное хранение товаров повышенного и пониженного по­требительского спроса;  отдельное хранение специфических товаров. |
| Оптимальный режим хранения макаронных изделий | Оптимальная температура не выше 18 °С; относительная влажность 60 — 70 %. |
| Правила размещения макаронных изделий на хранение | Товары следует располагать по видам, группам, подгруппам, назначению, отвесам, ценам  При хранении строго соблюдать товарное соседство. |
| Назовите общие операции по подготовке макаронных изделий к продаже? | 1) расфасовка; 2) сортировка;  3) облагораживание товара |
| Действия торгового работника, необходимые перед подачей макаронных изделий в торговый зал | Фасовка; устранение мелких недочетов упаковки; 3) проверка наличия необходимой информации о товаре |
| Определение качества макаронных изделий | | |  |
| Продолжите перечень показателей характеризующих качество макаронных изделий: цвет; поверхность; \_\_\_\_; \_\_\_\_; \_\_\_\_. | Форма, вкус и запах, | Знание особенностей пищевой ценности макаронных изделий; показателей качества и дефекты макаронных изделий;  Умение устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.4,  П 2.6 |
| Какой должен быть цвет у макаронных изделий | должен быть однотонным, иметь кремовый или желтоватый оттенок, характерный для соответствующего сорта муки или вносимой в тесто добавки. |
| Поверхность макаронных изделий, и форма | Гладкая, допускается небольшая шероховатость, излом должен быть стекловидным. Форма правильная |
| Какой должен быть вкус и запах у макаронных изделий | Вкус, запах свойственные, без привкуса горечи, затхлости, плесени и других посторонних запахов и привкусов. |
| Размещение и выкладка макаронных изделий в торговом зале | | |  |
| Какая информация должна быть указана на ценнике макаронных изделий | наименования товара;  сорт товара;  цена за массу или единицу товара;  дата оформления;  подпись ответствен­ного лица или печать организации. | Знание технологии, размещения и выкладки макаронных изделий;  умения применять правила торговогообслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.2 |
| Виды выкладки макаронных изделий | товарная — товары, предназначенные для реализации, нахо­дятся на оборудовании;  товарно-декоративная — используется и для показа, и для от­пуска покупателям;  декоративная — служит для привлечения внимания покупате­лей, для украшения помещения. |
| Способы выкладки макаронных изделий | стопками (друг на друга);  на ребро (в потребительской таре — коробках);  россыпью (в корзинах, на полках горок); |
| Правила выкладки макаронных изделий | выкладка должна быть насыщенной.  Использование оптимальной ширины полки  этикетки и рисунки на упаковке были обраще­ны в сторону покупателей.  Ценники должны быть аккуратно оформлены, надписи на них — разборчивы и легко читаемы.  Выкладка должна демонстрировать лучшие качества того или иного товара, той или иной марки продукции. |
| Упаковка и маркировка макаронных изделий | | |  |
| Расшифруйте маркировку макаронных изделий: группа А, 1 класс. | А -высший сорт из твердой пшеницы, 1класс - высший сорт | Знание особенностей маркировки и упаковки макаронных изделий; умение идентифицировать макаронные изделия; устанавливать градации качества пищевых продуктов | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.3 |
| Расшифруйте маркировку макаронных изделий: группа В, 2 класс. | В -из хлебопекарной муки и макаронной муки высшего сорта из мягкой пшеницы, 2- первый сорт. |
| Какую информацию содержит упаковка макаронных изделий? | Наименование изделия, изготовитель, состав, пищевая ценность, условия хранения, способ приготовления, масса, дата изготовления, ГОСТ или ТУ. |
| В каком виде поступает в продажу макаронные изделия? | Макаронные изделия выпускают весовыми или фасованными в потребительскую тару. Расфасовывают их в картонные коробки, пакеты из бумаги, целлофана, пленок вместимостью не более 1кг. |
| Обслуживание покупателей и продажа макаронных изделий | | |  |
| Торговое обслуживание — | деятельность продавца при непо­средственном взаимодействии с покупателем, направленная на удовлетворение потребностей покупателя в процессе при­обретения товара или услуги. | Знание правил торгового обслуживания и торговли товарами; требований к обслуживающему персоналу;  умение применять правила торгового обслуживанияи правила торговливпрофессиональнойдеятельности | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7 |
| Стандарт обслуживания покупателей при продаже макаронных изделий методом «через прилавок»: | • продавец должен обладать высоким профессиональным уровнем;  • требуется хорошее знание ассортимента макаронных изделий;  • грамотное и быстрое выполнение всего цикла технологических операций;  • соблюдение этики взаимоотношений с покупателями;  • продавец также должен обладать умениями и навыками упаковки и соблюдения определенных санитарных и гигиенических норм. |
| Порядок операций при продаже макаронных изделий методом «через прилавок»: | - встреча покупателя и выявление его намерения;  - предложение и показ товаров;  - помощь в выборе товаров и консультация;  - предложение сопутствующих и новых товаров;  - проведение технологических операций, связанных с взвешиванием;  - расчетные операции;  - упаковка и выдача покупок. |
| **Технология** процесса продажи товаров методом самообслуживания включает следующие **операции**: | 1. встреча покупателей и предоставление ему необходимой информации о реализуемых товарах, услугах и т.д.;  2. получение покупателем инвентарной корзины или тележки для отбора товаров;  3. самостоятельный отбор товаров покупателем и доставка их в узел расчета;  4. подсчет стоимости отобранных товаров и получение чека;  5. оплата купленных товаров;  6. упаковка приобретенных товаров и укладка их в сумку покупателя;  7. возврат инвентарной корзины или тележки для отбора товаров. |
| Качество торгового обслуживания — | совокупность характери­стик процесса и условий торгового обслуживания; определяется минимальным временем, затраченным на приобретение товаров, удобством и комфортом обслуживания, экономической эффектив­ностью работы магазинов. |
| Реквизиты товарного чека | название документа;  порядковый номер;  дату и время получения товара или услуг;  название организации;  [ИНН](http://jurist-protect.ru/uznat-kod-okpo-po-inn/);  перечень товаров или услуг;  количество полученных единиц;  общую сумму;  ФИО продавца (кассира);  подпись продавца. |
| Преподаватель просит команды предоставить макет инструкционно-технологической карты | Команды предлагают макет инструкционно-технологической карты |  |  |
| в) инструктирование учащихся по материалу урока (мастер п/о): | | | |
| Ознакомить обучающихся с техникой безопасности и безопасными условиями организации рабочего места.  Разбить учащихся на звенья, назначить звеньевых.  Рассказать о значении данной темы в овладении профессии.  Выдать образцы товаров и инструкционные карты.  Ознакомить обучающихся с порядком выполнения упражнений по инструкционным картам.  Показать на примере выполнение упражнений.  Рассказать и показать приемы самоконтроля | 1. Изучают Инструкцию по ТБ при выполнении упражнений изучении характеристики ассортимента и технология продажи макаронных изделий.  2.Выдвигают гипотезы.  3.Презентуют результат деятельности.  4.Слушают высказывания других команд. | Знание технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки; правил торгового обслуживания и торговли товарами; требований к обслуживающему персоналу; классификации, ассортимента и товароведных характеристик макаронных изделий; особенностей пищевой ценности макаронных изделий; показателей качества и дефекты макаронных изделий; особенностей маркировки, упаковки и хранения макаронных изделий;  Умение применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности; идентифицировать макаронные изделия; устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения макаронных изделий; использовать в технологическом процессе не механическое оборудование | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,  ПК 2.2, ПК 2.3,  ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 |
| Текущий инструктаж (4ч.30мин.) | | | |
| обходы рабочих мест обучающихся:  1. С целью проверки правильной организации рабочих мест обучающихся с учетом ТБ.  2. С целью проверки правильности и последовательности выполнения работ по инструкционным картам.  3. С целью проверки правильности ведения самоконтроля | Выполнение упражнений по инструкционно-технологической карте:  Задание № 1 Распознавание ассортимента макаронных изделий по натуральным образцам  Задание 2: Подготовка макаронных изделий к продаже  Задание № 3 Оценка качества данного образца макаронных изделий, маркировка, упаковка, хранение  Задание 4: Размещение и выкладка макаронных изделий в торговом зале  Задание 5: Изучение правил упаковки, маркировки и хранения макаронных изделий.  Задание 6: Порядок обслуживания покупателя в отделе  1.Внимательно изучают задание.  2.Пользуясь инструкционно-технологической картой, выполняют заданную работу.  2.Организовывают собственную деятельность.  3.Принимают на себя ответственность за выполненную работу.  4.Отслеживают свои ошибки по ходу выполнения работы.  5.Выполняют требования техники безопасности. | Знание технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки; правил торгового обслуживания и торговли товарами; требований к обслуживающему персоналу; классификации, ассортимента и товароведных характеристик макаронных изделий; особенностей пищевой ценности макаронных изделий; показателей качества и дефекты макаронных изделий; особенностей маркировки, упаковки и хранения макаронных изделий;  Умение применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности; идентифицировать макаронные изделия; устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения макаронных изделий; использовать в технологическом процессе не механическое оборудование |  |
| в) приемка и оценка выполненных работ, уборка рабочих мест | | | |
| - по истечении определенного времени просит выполнить самооценку работ по критериям и пятибалльной системе оценок.  - приемка выполненных работ с комментариями отметок и допущенных ошибок | - оценивают свою работу, называют отметки  сдача выполненных работ  - слушают оценки мастера, его замечания  - уборка рабочих мест |  | ОК6 |
| Заключительный инструктаж (20 мин.) | | | |
| Организовать осмысление процесса и результата деятельности на занятии.  Оценить деятельность каждого обучающегося: отмечает допущенные ошибки; выставляет и комментирует оценки  3.Предлагает обучающимся домашнее задание: повторить теорию по теме «Хлебобулочные изделия»; разработать по аналогии инструкционно-технологическую карту | 1. Проговаривают самостоятельно все цели, которые достигли на занятии.  2. Оценивают значимость знаний, умений, навыков.  3.Внимательно слушают.  4.Делают выводы о рациональности используемых приёмов.  Слушают, записывают ДЗ. |  | ОК1, ОК2, ОК3, ОК6 |
| Рефлексия | | | |
| Выясняет:  Выполнение, каких упражнений у Вас вызвали затруднения?  Что положительного Вы можете отметить на уроке?  Какие умения Вам нужно совершенствовать?  Ваши пожелания мастеру (преподавателям) | Участвуют в диалоге с мастером (преподавателями)  Называют профессиональные умения или недостатки в знаниях и умениях  Отмечают положительные стороны урока  Высказывают пожелания мастеру (преподавателям) |  | ОК1, ОК2, ОК3,ОК6 |
| Спасибо, урок окончен.  Назначает дежурных по лаборатории | Уборка лаборатории |  |  |