Министерство образования Иркутской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

«Иркутский технологический колледж»

**Методическая разработка**

**учебного занятия по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров**

**МДК.04.01 Продажа продовольственных товаров**

**Данилова Галина Ивановна**

**Преподаватель спецдисциплин**

**ГАПОУ ИО «Иркутский технологический колледж**

Иркутск, 2019г.

Методическая разработка «Идентификация ассортимента, определение качества и консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров» по МДК.04.01 Продажа продовольственных товаров 38.02.04 Коммерция (торговля) представляет вариант использования технологии сотрудничества и информационно - коммуникационных технологий в ходе практического занятия по формированию практических умений, профессиональных и общих компетенций менеджеров по продажам.

Методическая разработка может быть рекомендована преподавателям и мастерам производственного обучения специальности 38.02.04 Коммерция (торговля) и профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

**Разработчик:** Г.И. Данилова, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ ИО «Иркутский технологический колледж»

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей торговых дисциплин (протокол № 4 от 19.12.2018 г.)

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка…………………………………………………….. | 3 |
| План практического занятия: Идентификация ассортимента кисломолочных товаров, определение качество органолептическим методом по маркировке ………………………………………………… | 6 |
| Ход занятия ………………………………………………………… | 8 |
| Литература………………………………………………………………….. | 17 |
| Приложение…………………………………………………………………. | 18 |

**Пояснительная записка**

Методическая разработка учебного занятия по теме «Идентификация ассортимента, определение качества и консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров» разработана на основе рабочей программы ПМ04. Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров МДК 04. 01Продажа продовольственных товаров для специальности 38.02.04 Коммерция (торговля).

Методическая разработка включает план и технологическую карту занятия, описание варианта применения технологии сотрудничества и ИКТ, средств обучения (обучающий материал, тексты практических заданий, натуральные образцы товаров, тематическая электронная презентация «Идентификация ассортимента, определение качества и консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров», видеосюжеты, интернет - ресурсы), направленных на формирование профессиональных и общих компетенций ФГОС СПО по специальности 38.02.04Коммерция (по отраслям) в процессе освоения студентами МДК.04.01Продажа продовольственных товаров.

Технология сотрудничества позволяет создать на занятии условия для формирования партнерства в субъектных отношениях преподаватель - студент, студент – студент, студент – преподаватель в процессе совместного формулирования задач, определения оптимальных способов их решения, организации работы в малых группах и парах, оценки результатов работы. Главная цель использования технологии сотрудничества на учебном занятии – активное включение каждого студента в учебный процесс, при этом особое внимание уделяется групповым целям и групповому успеху, самостоятельной работе каждого члена команды при постоянном взаимодействии друг с другом. Технология обучения в сотрудничестве позволяет эффективно сформировать предусмотренные ФГОС СПО по специальности 38.02.04Коммерция (по отраслям) профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В ходе занятия предусмотрено использование студентами интернет - ресурсов (составление текста консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров по заданному алгоритму), использование ролевых игр и интерактивных методов (консультирование покупателей с использованием натуральныхобразцов товаров).

Применение современных образовательных технологий сотрудничества и ИКТ, игровых и интерактивных методов позволяет эффективно добиваться результатов, предусмотренных МДК.04.01Продажа продовольственных товаров ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продажа продовольственных товаров

МДК 04.01Продажа продовольственных товаров

Специальность: 38.02.04. Коммерция (торговля)

Курс: 2

Группа: 27

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ**

**Тема: Продажа кисломолочных товаров.**

**Тема практического занятия:** Идентификация ассортимента, определение качестваиконсультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров.

**Методическая тема:**Технология сотрудничества как эффективный способ формирования профессиональных и общих компетенций продавца.

**Требования ФГОС СПО 38.02.04. Коммерция (по отраслям):**

**Формируемые ПК:**

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

**Формируемые ОК:**

OK1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Задачи практического занятия:**

**Обучающие:**

1. Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией.

2. Оценить качество предложенных образцов кисломолочных товаров по органолептическим показателям.

3. Подготовить текст консультации покупателейо потребительских свойствах кисломолочных товаров.

4.Составить план собственной деятельности, исходя из задач, определенных руководителем малой группы; общаться с членами малой группы и коллективом, применяя принципы сотрудничества.

5. Анализироватьи оценивать результаты своей работы и членов команды.

**Развивающие:**

1. Развивать логическое мышление в процессе идентификации представленных групп кисломолочныхтоваров.

2. Развивать внимательность при определении качества представленных образцов кисломолочныхтоваров.

3. Развиватькультуру речи в процессе консультированияпокупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров.

4. Развивать способность брать на себя ответственность за результаты работы собственной деятельности и членов команды.

**Воспитательные:**

Воспитывать доброжелательное отношение к членам группы, понимание социальной значимости избранной профессии.

**Тип занятия:**занятие практического применения знаний, умений.

**Технологии проведения:** технологияучебного сотрудничества,информационно-коммуникационныетехнологии; групповая, парная, индивидуальная формы работы.

**Средства обучения:**

Электронная тематическая презентация «Идентификация ассортимента, определение качества и консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров», задания для выполнения практической работы, натуральные образцы кисломолочных товаров,задания для внеаудиторной самостоятельной работы,

мультфильм «Фиксики о молочной продукции», видеосюжеты«Качество молочной продукции в г. Иркутске», «Правила маркировки молочной продукции»,интернет – ресурсы<http://bоok.ru/>электронная библиотека, <http://www.consultant.ru/online/>[www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru).

**Межпредметные связи**:

МДК.01.02 Организация торговли «Размещение и хранение продовольственных товаров», «Маркировка товаров»;МДК 04.01Продажа продовольственных товаров, «Группировка, ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** | **Методы, средства обучения** | **Формируемые**  **ОК, ПК** |
| **1.Организационный компонент:** 3 мин. | Приветствует студентов. Проверяет готовность к уроку. | Подготовка к уроку | Приветствуют преподавателя.  Беседа, музыкальное сопровождение. |  |
| **2.Мотивационный и целеполагающий компонент занятия:**7-10 мин | 1.Мотивирует студентов к творческой практической деятельности, показывает образцы, значение формируемых умений в профессиональной деятельности и в удовлетворении личных потребностей.  2.Организует коллективное обсуждение необходимости идентификации кисломолочных товаров и консультирования покупателей.  4.Подтверждает правильность рассуждений студентов, подводит к теме практического занятия.  5. Формулирует совместно со студентами задачи практического занятия.  6. Представляет этапы урока и время их выполнения, формы и методы работы студентов в решении задач, критерии и методы оценки результатов работы. | 1. Отвечают на вопросы преподавателя, высказывают свои мнения.  2. Формулируют задачи практического занятия:  1.Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией.  2. Оценить качество кисломолочных товаров по органолептическим показателям.  3. Подготовить текст консультациио потребительских свойствах товаров. | Эвристическая беседа, дискуссия.  Видеосюжет «Качество молочной продукции в г. Иркутске».  Сотрудничество в формулировании темы и задач практического занятия.  Тематическая электронная презентация (слайд1-6). | ПК1.1, ПК1.3  ОК1,ОК3,ОК6 |
| **3.Организация деятельности студентов по освоению умений, ОК** |  |  |  |  |
| **3.1. Актуализация знаний** – 15 мин | 1.Задает вопросы, устанавливая внутрипредметные и межпредметныесвязи и знания, для выполнения практической работы:  1.Из чего получают кисломолочные товары?  2. На какие группы и виды подразделяют кисломолочные товары?  3. Как продавец может определить качество кисломолочных товаров?  4. Какую информацию должен предоставить потребителю продавец?  5. Какие изменения внесены в маркировку молочных товаров? | Отвечают на вопросы, предложенные преподавателем. | Беседа | Р1,Р2,Р3, Р4 |
| **3.2. Формирование профессиональных умений и ОК**  50-55 мин. | 1.Объясняет последовательность выполнения практических заданий, принципов работы в сотрудничестве, порядок представления и критерии оценки результатов работы студентов по решению задач.  2.Организует работу в малых группах для решения поставленных задач.  **Задача 1.Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией** -7 мин.  Преподаватель предлагает каждой группе студентовиз предложенных натуральных образцов идентифицировать кисломолочные товары.  Преподаватель подводит итоги по результатам выполнения задачи1.  Критерии оценки результата 1:  1.Идентификация кисломолочных товаров по признакам классификации выполнена в соответствии с товароведной квалификацией. | 1.Формируют малые группы, выбирают руководителя группы.  Студенты группируют предложенные образцы кисломолочных товаров и идентифицируют их в соответствии с товароведной классификацией. Результаты записывают в оценочный лист.  Руководители групп представляют результат работы.  Студенты групп определяют правильность выполнения задания, проводят взаимную оценку, записывают полученные баллы в оценочный лист. | Сотрудничество в малых группах, индивидуальная самостоятельная работа.  Мультфильм «Фиксики о молочной продукции»,  Учебное пособие. Практикум. Задание к практической работе №19.  Натуральные образцы кисломолочных товаров, импровизированные прилавки, выписка из Правил продажи отдельных видов товаров, музыкальное сопровождение.  Оценочные листы  Тематическая электронная презентация (слайд 7-10) | ПК1.1, ПК1.3  ОК1,ОК3,ОК6  У1,У2,У3  Р1, Р4 |
|  | **Задача2.Оценить качество кисломолочных товаров по органолептическим показателям.**- 20мин.  Преподаватель напоминает о важности качества кисломолочных товаров, о принципах сотрудничества, контролирует, помогает в решении поставленной задачи.  Преподаватель подводит итоги по результатам выполнения задачи2.  Критерии оценки результата 2:  Оценка качества кисломолочных товаров по органолептическим показателям выполнена в соответствии с НТД. | Студенты смотрят видеосюжет, руководители групп распределяют задания, сообща решают поставленную задачу, оценивают качество натуральных образцов кисломолочных товаров органолептическим методом по маркировке, результаты записывают в таблицу.  Руководители групп представляют результат работы своей команды об оценке качества кисломолочных товаров.  Студенты групп заслушивают, определяют правильность выполнения задания, проводят взаимооценку, записывают полученные баллы в оценочный лист | Видеосюжет «Правила маркировки молочной продукции».  Сотрудничество в малых группах, индивидуальная самостоятельная работа.  Тематическая электронная презентация (слайд 11-15)  Натуральные образцы кисломолочных товаров  Оценочные листы  . | ПК1.1, ПК1.3  ОК1,ОК3,ОК6  У1,У2,У3  Р2,Р4 |
| **Задачи 3.**Подготовить текст консультации покупателей о потребительских свойствах товаров.  Преподаватель предлагает послушать вариант правильной консультации.  Преподаватель предлагает выбрать натуральный образец каждому студенту и подготовить текст консультации для покупателя.  Преподаватель контролирует, помогает в решении поставленной задачи.  Преподаватель выявляет готовность студентов.  Преподаватель подводит итоги по результатам выполнения задачи3.  Критерии оценки результата 3:  Консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров в соответствии с алгоритмом. | Студенты слушают, обсуждают, выбирают образцы кисломолочных продуктов.  Студенты составляют текст консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров по заданному алгоритму, используют интернет ресурсы, осуществляют поиск необходимой информации, для эффективного выполнения поставленной задачи  Каждый студент в роли (продавец- покупатель) представляет консультацию с демонстрацией натуральных образцов.  Студенты оценивают работу каждого члена команды, заполняют оценочные листы  Руководители групп представляют результат работы своей команды о подготовке консультации на кисломолочные товары. | Тематическая электронная презентация (слайд16-19).  Интернет-ресурсы:  .[http://bоok.ru/](http://коoв.ru/),  <https://yandex.ru/video/search?filmId>, [https://yandex.ru/video/search? filmId](https://yandex.ru/video/search?filmId)  Оценочные листы | Р3,Р4 |
| **3.3.Контроль сформированных умений и ОК**  3-5мин | Контролирует решение поставленных в начале урока задач, достижение каждым студентом поставленных задач, (воспитательных и развивающих) Выставляет оценки за практическую работу, комментирует.  Оценивает динамику формирования общих компетенций (работу в команде)  Подводит итоги учебного занятия. | Представляют оценочные листы группы и индивидуальную практическую работу.  Руководители групп отмечают, кто принимает участие активно, а кто пассивно или безразлично. | Презентация (слайд 20) | У1,У2,У3  Р1,Р2,Р3.Р4 |
| **3.4.Рефлексия:** «Релаксация»,2мин. | Проводит упражнение по релаксации.  Преподаватель предлагает анкету самооценки. Выявляет мнения студентов об используемых формах и методах урока.  Проверяет индивидуальные практические работы, выставляет оценки. | 1. Студенты выполняют рефлексию и действуют в соответствии со своими ощущениями качества выполнения заданий.  2. Оформляют анкету самооценки | Упражнение по релаксации.  Анкетысамооценки мнения студентов об используемых формах и методах на занятии, Анкета самооценка деятельности студента на занятии. |  |
| **3.5. Задание для внеаудиторной самостоятельной работы –** 2 мин | Комментирует задание внеаудиторной самостоятельной работы №14. .«Оценка качества кисломолочных товаров» | Студенты записывают задание внеаудиторной самостоятельной работы№14. | Слайд № 20Внеаудиторная самостоятельная работа |  |

**Ход занятия**

**1.Организационный компонент занятия: 5 мин.**

Приветствие студентов, проверка посещения, напоминание о соблюдении правил безопасности при работе за компьютером.

**2.Мотивационный компонент занятия:7-10 мин**

Обсуждение темы, целей и задач занятия

Преподаватель мотивирует студентов к творческой практической деятельности, показывает образцы, говорит о значении формируемых умений в профессиональной деятельности и в удовлетворении личных потребностей.Ассортимент молочных товаров очень широкий.Молочные товары являются продуктом первой необходимости, они поставляют в организм более 100 компонентов, которые необходимы для развития, роста и поддержки нашего организма. Сейчас перед покупателями стоит большая проблема: как выбрать качественные молочные товары, ведь это продукты первой необходимости. Мы часто слышим, что в магазинах реализуют фальсифицированные молочные товары. Действительно ли это так? Давайте посмотрим видеосюжет*«Качество молочной продукции в г. Иркутске».(Слайд 1*.)

Преподаватель совместно со студентами формулируют тему занятия:«Идентификация ассортимента, определение качества и консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров.

Проблема качества товара и его безвредность для потребителей волнует каждого из нас. Качественный товар нужен не только покупателю, но и самому продавцу, в том числе, чтобы покупатели выбирали его, а не конкурента.*«Чуть оплошаешь - так в тот же момент, весь рынок захватит твой ...? (конкурент)».*

Наше занятие направлено, на формирование умений, профессиональных и общих компетенций, предусмотренныхФГОС СПО специальности38.02.04 Коммерция (по отраслям).:

**Уметь:***(Слайд 2.)*

* Классифицировать продовольственные товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* расшифровывать маркировку;
* консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

Умение оценивать качество товаров способствует, формированию профессиональных и общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

**Формируемые ПК:***(Слайд 3*.)

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

**Формируемые ОК:**

OK1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Исходя из темы, вместе определим задачи занятия.

**Задачи:***(Слайд 4.)*

**Обучающая:**

1. Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией.

2. Оценить качество предложенных образцов кисломолочных товаров по органолептическим показателям.

3. Подготовить текст консультации покупателей о потребительских свойствах товаров.

4.Составить план собственной деятельности, исходя из задач, определенных руководителем малой группы; общаться с членами малой группы и коллективом, применяя принципы сотрудничества.

5. Анализировать и оценивать результаты своей работы и членов команды.

В соответствии с поставленными задачами разработаны критерии оценкипо результатам выполнения задач, по которым будут оцениваться умения.Результат вашей практической деятельности на занятии будет, достигнут, если будет соответствовать критериям.

**Критерии оценки***(Слайд5*.)

1. Идентификация кисломолочных товаров по группам, видам выполнена в соответствии с товароведной классификацией.
2. Оценка качества кисломолочных товаров по внешнему виду, качеству маркировки, срокам реализации выполнена в соответствии с требованиями НТД.
3. Текст консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров подготовлен в соответствии с алгоритмом.

Преподаватель нацеливает студентов на работу по технологии учебного сотрудничества и объясняет принцип работы. Для решения поставленных задач, сегодня мы будем работать в малых группах, под девизом: «Мы все зависим друг от друга».

Результат деятельности любого предприятия зависит от всего коллектива, и результат нашего занятия зависит от каждого из вас.Поэтому от Вас потребуется на занятии:логическое мышление в процессе идентификации кисломолочных товаров, внимательность при определении качества представленных образцов кисломолочных товаров, доброжелательное отношение друг к другу, принимать активное участие в обсуждении вопросов и решении поставленных задач, способность брать на себя ответственность за работу членов команды изарезультат выполнения заданий.

Преподаватель предлагает выбратьв группах руководителя, называет этапы занятия:**(***Слайд 6.)*

1. Актуализация опорных знаний.

2. Формирование профессиональных умений и ОК:

2.1.Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией.

2.2. Оценить качество кисломолочных товаров по органолептическим показателям.

2.3. Составить текст консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров.

3.Контроль сформированных умений, ПК и ОК. Оценивается динамика формирования умений и общих компетенций (работа в команде). Подводятся итоги учебного занятия.

4. Задание для внеаудиторной самостоятельной работы.

**1. Актуализация опорных знаний**

Обсуждение связей с другими учебными дисциплинами, междисциплинарными курсами.Для достижения цели занятия и решения поставленных задач необходимы теоретические знания МДК01.02 Организация торговли, МДК03.02 Товароведение продовольственных товаров,МДК04. 01 Продажа продовольственных товаров,

Преподаватель предлагает ответить на вопросы:

1.Из чего получают кисломолочные товары?

2. На какие группы и виды подразделяют кисломолочные товары?

3. Как продавец может определить качество кисломолочных товаров?

4. Какие показатели характеризуют качество кисломолочных товаров?

5. На что необходимо обращать внимание в первую очередь?

6. Какие изменения внесены в маркировку молочных товаров в 2018г.?

7.Какую информацию должен предоставить потребителю продавец?

8. Какой алгоритм рекомендуется использовать при консультировании покупателей?

*Преподаватель:* Судя по вашим ответам, вы сегодня успешно справитесь с поставленными задачами, и умело их будите применять в практической деятельности.

**2.Формирование умений и ОК (50-55 мин.)**

**Задача 1**Преподаватель предлагает посмотреть сюжет из мультфильма «Фиксики о молочной продукции».(Слайд 7). Ассортимент кисломолочных товаров широкий и умение идентифицировать ихнеобходимо вам, как будущим специалистам для формирования ассортимента, эффективной выкладки и размещая товаров на торговом оборудовании в торговом зале – это способствует быстрому нахождению товара покупателем, реализации товара и увеличению товарооборот

На протяжении всего урока преподаватель заостряет внимание, что результат работы зависит от успеха выполнения заданий каждым студентом.Сегодня мы работаем в малых группах - значить работаем и принимаем участие в решении поставленных задачах вместе.Помните, от результата выполнения самостоятельной работы каждого из вас зависит успех всей группы.

Преподаватель моделирует проблемную ситуацию.В торговый зал поставлены кисломолочные товары, необходимо сгруппировать их в соответствии с товароведной классификацией и выявить ассортиментную принадлежность. Преподаватель объясняет последовательность выполненияпрактического задания №1.(Приложение 1.)(Слайд 8.)Руководители групп №1,2,3 берут корзины с образцами товаров, распределяет задание между членами группы.Каждый студент представляют результат своей работы руководителю. Руководитель подводит итоги совместно с группой и демонстрирует результат задачи. Студенты проводят взаимооценку, записывают полученные баллы в оценочный лист. (Слайд 9.)

Задача 1. Идентифицировать кисломолочные товары в соответствии с товароведной классификацией- 7 мин.

Не забывайте, что Вы все несете ответственность за результаты своей работы, для этого в течение всего занятия вы заполняете оценочный лист, который находится у вас на столах.

Преподаватель при подведении итога по результату задачи обращает внимание на то, что выявленные образцы товаров, несоответствующий группе кисломолочных товаров, является практическим подтверждением того, что студенты умеют определять группы и виды кисломолочных товаров.

Преподаватель контролирует время выполнения задания.

**Критерии оценки задачи 1. (**Слайд 10.)

1. Идентификация кисломолочных товаров выполнена в соответствии с товароведной классификацией.

**Задача 2.Оценить качествокисломолочных товаров по органолептическим показателям.** - 20 мин.(Слайд 11-14.)Видеосюжет «Правила маркировки молочной продукции».

***Преподаватель:***У каждой группы имеются натуральные образцы кисломолочных товаров, для определения их качества, руководителям групп необходимо распределить задание между членами команды, полученные данные записать втаблицу.Приступаем к решению задачи 2.

Студенты анализируют под руководством руководителя группы выполнения задания, и результат записывают в оценочный лист.

Оценочный лист (Слайд 14**.)** (Приложение 2.)

Не забывайте, сегодня мы работаем в малых группах,поэтому будьте внимательны и доброжелательныпо отношению друг к другу, помогайте друг другу,принимайте активное участие в обсуждении вопросови решении поставленных задач. Умение оценивать качество кисломолочных товаров по внешним показателям, гарантирует, что вы не примете от поставщиков не доброкачественный товар, проконтролируете обязанности продавцов, все это способствует привлечению покупателей, повышению розничного товарооборота, прибыли, зарплаты.

*Руководители групп* представляют и демонстрируют результат работы своей команды о качестве образцов кисломолочных товаров по органолептическим показателям.Все студенты заслушивают, определяют правильность выполнения задания. Проводят взаимооценку, записывают полученные баллы в оценочный лист.Преподаватель при обсуждении обращает внимание на то, что выявление образцов, несоответствующего качества и не с соответствующей маркировкой в соответствии с новыми правилами, являются практическим подтверждением того, что студенты умеют определять качество кисломолочных товаров.

**Критерии оценки**(Слайд 15.)

1. Оценка качества кисломолочных товаров выполнена по органолептическим показателям в соответствии с требованиями НТД.

**Задача 3.**Составить текст консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров. (Слайд 16.)

Преподаватель предлагает выбрать один натуральный образец кисломолочных товаров каждому студенту и подготовить текст консультации о потребительских свойствах.

Преподаватель демонстрирует вариант правильной консультации.

Преподаватель предлагает приступить к решению задачи 3.

На разработку текста консультации - время 20 минут. Представление консультации каждому по 3мин.

Чтобы выполнить это задание преподаватель предлагает вспомнить алгоритм консультирования покупателей. (Приложение 3.)(Слайд 17.)

Продавец – консультант работает, как врач: внимательно слушает и ставит правильный диагноз, рекомендует, но не принуждает. Консультировать нужно честно, с желанием помочь и сделать все, чтобы покупатель не пожалел о покупке. Помните, если у покупателя возникает проблема при выборе товара, он идет к продавцу и уверен, что вы поможете ему сделать правильный выбор, он вам доверяет и в следующий раз придет к вам. Консультирование – это одно из способов продвижения товара.

Преподавательобращает внимание на составление текста консультации в соответствии с алгоритмом консультирования, в логической последовательности, напоминает о требованиях, предъявляемых к устной речи – грамотность, аргументированность, эмоциональность.

Студенты составляют текст консультации о потребительских свойствах кисломолочных товаров по заданному алгоритму, используя интернет ресурсы, осуществляют поиск необходимой информации, для эффективного выполнения поставленной задачи. Каждый студент в роли (продавец- покупатель) представляет консультацию с демонстрацией натуральных образцов. Группы заслушивают, анализируют выступление каждого студента по заданным критериям оценивания, заполняют оценочные листы.(Слайд 18.)

Преподаватель вместе со студентами обсуждают результаты работы, отмечают,наиболее удачные тексты консультаций.

**Критерии оценки**(Слайд 19.)

Консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товароввыполнено в соответствии с алгоритмом.

**Контроль сформированных умений, ПК и ОК - 3мин.** (Слайд 20-21.)

Преподаватель подводит итоги работы студентов в малых группах, об участии их в работе по решению поставленных задачах, комментирует решение поставленных задач в начале урокаи достижение результатов каждым студентом, в том числе воспитательных и развивающих.

Руководители групп представляют преподавателю оценочные листы группы и индивидуальную практическую работу всех участников.

Преподаватель выставляет оценки за практическую работу, комментирует.Оценивает динамику формирования общих компетенций (работу в команде).Подводит итоги учебного занятия.

**Выполнение упражнения «Релаксация»-2 мин**

Преподаватель предлагает студентам пантомимой показать результаты своей работы: руки вверх – довольны, голова вниз – не довольны, закрыть лицо руками – безразлично.

Преподаватель предлагает заполнить Анкеты самооценки и выразить свое мнение об уроке и об участии в работе.

**Задание для внеаудиторной самостоятельной работы№14**(Слайд 22.)

Оценка качества кисломолочных товаров органолептическим методом.

**Литература**

1. Неверова А.Н. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для специальности "Продавец, контролер-кассир". - М.: Академия, 2017.

2.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, 3-е издание. - М.: Академия, 2016.

Интернет ресурсы:

1.Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) (для СПО) Учебник, КноРус, 2018, 222 стр.[http://bоok.ru/](http://коoв.ru/) - электронная библиотека

2. Официальный сайт «Интернет и право»общероссийский классификатор стандартов<https://yandex.ru/video/search?filmId>

3. <https://yandex.ru/video/search?filmId>

Приложение 1.

**Практическое задание № 1.**

**«Идентификацияассортимента кисломолочных товаров по признакам классификации»**

Время выполнения –7 мин.

**Задание:**

1. Определить группу, подгруппу, виды кисломолочных товаров в соответствии с товароведной классификацией.

2.Устно представить результат работы команды. **-** 3 мин**.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара** | **Группа** | **Подгруппа** | **Вид** | **Заключение** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |

Приложение 2.

**Практическое задание № 2.**

**«Оценка качествакисломолочных товаров по органолептическим показателям»**

Время выполнения –20 мин.

**Задание:**

1. Оценить качество натуральных образцов кисломолочных товаров по органолептическим показателям;

2.Устно представить результат работы команды. **-** 3 мин**.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара** | **Внешний вид и качество упаковки** | **Соответствие маркировки требованиям**  **ГОСТа** | **Качество маркировки** | **Состав** | **Срок реализации** | **Заключение** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3.

**Практическое задание № 3.**

**«Консультирование покупателей о потребительских свойствах кисломолочных товаров»**

Время выполнения -10 мин.

**Задание:**

1. Выбрать образец кисломолочных товаров (по желанию);

2. Составить текст консультации по предложенному алгоритму:

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы продажи | |
| 1. Встреча покупателя |  |
| 2. Выявления спроса |  |
| 3. Показ товара |  |
| 4. Консультация товара |  |
| * Ключевая фраза |
| * Состав |  |
| * Пищевая ценность |  |
| * Упаковка |  |
| * Изготовитель |  |
| * Масса |  |
| * Цена |  |
| «Благодарю за покупку», «Заходите еще мы вам рады всегда»,  «Мне было очень приятно оказать Вам услугу». | |

Приложение 4.

**Алгоритм консультирования**

|  |  |
| --- | --- |
| **Последовательность выполнения операций** | **Рекомендации к выполнению операций** |
| 1.Встреча покупателя | 1. Приветливо встретить покупателя и выразить готовность к общению. |
| 2. Выявление спроса | 1. Выявить реальные потребности покупателя, используя речевые клише;  2.Внимательно выслушать покупателя |
| 3. Показ товаров | 1. Ознакомить покупателя с имеющимся ассортиментом кисломолочных товаров, сопровождая показом.  2. В случае отсутствия нужного товара необходимо предложить равноценный заменяющий товар. |
| 4. Консультирование о потребительских свойствах товара | 1. В присутствии покупателя проверить качество выбранного товара (его внешний вид, дату изготовления, срок реализации, целостность упаковки, чистоту и др.).  2. Консультировать покупателя, используя алгоритм консультации: Ключевая фразаТовароведнаяхарактеристикаВыгода. |
| 5. Вручение покупки | 1. Вручая покупку выразить слова благодарности (использовать речевые клише). |

Приложение 5.

**Оценочный лист**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Этапы** | **Критерии** | **Баллы** |
| 1 | **Практическое задание №1.** | Группа, виды и назначение кисломолочных товаров определены в соответствии с товароведной классификацией верно;  Выявлен товар, не относящийся к группе кисломолочных товаров;  Речь грамотная, без слов-сорняков, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **5** |
| Группа, виды и назначение кисломолочных товаров определены в соответствии с товароведной классификацией верно;  Не выявлен товар, не относящийся к группе кисломолочныхтоваров;  Речь грамотная, присутствуют единичные слова - сорняки, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **4** |
| В определении группы, видов и назначения кисломолочныхтоваров допущена ошибка;  Не выявлен товар, не относящийся к группе кисломолочных товаров;  В речи постоянно используются слова-сорняки, не аргументирована, отсутствует логическая последовательность в выступлении. | **3** |
|  | **Практическое задание № 2.** | В заключении о качестве отражено качество упаковки, в соответствии с новыми правилами на маркировке указано основное сырье, используемое для производства, соблюдение срока реализации;  Речь грамотная, без слов-сорняков, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **5** |
| В заключении о качестве отражено качество упаковки, не отражены новые правила маркировки.  В заключении о качестве отражено качество, соблюдение срока реализации;  Речь грамотная, присутствуют единичные слова - сорняки, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **4** |
| Не выявлен товар, не относящийся к группе кисломолочных товаров; не отражены новые правила маркировки.  В заключении о качестве отражены не все органолептические показатели;  В речи постоянно используются слова-сорняки, не аргументирована, отсутствует логическая последовательность в выступлении. | **3** |
| 2. | **Практическое задание №3.** | 1. Приветливо встретил(а) покупателя и выразил(а) готовность к общению.  2.Выявили реальные потребности покупателя, используя речевые клише; Внимательно выслушали покупателя  3.Ознакомил(а) покупателя с имеющимся ассортиментом кисломолочных товаров, сопровождая показом и дал(а) полную информацию о потребительских свойствах  4. Вприсутствии покупателя проверил(а) качество выбранного товара (его внешний вид, дату изготовления, срок реализации,целостность упаковки, чистоту и др.).  5. Консультировал(а) покупателя, используя алгоритм консультации: Ключевая фразаТовароведнаяхарактеристикаВыгода  6.Вручая покупку выразил(а) слова благодарности (использовать речевые клише).  7. Речь грамотная, без слов-сорняков, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **5** |
| 1. Приветливо встретил(а) покупателя и выразил(а) готовность к общению.  2. Не выявил(а) реальные потребности покупателя, и не использовал(а) речевые клише; Внимательно выслушали покупателя.  3.Ознакомил(а) покупателя с имеющимся ассортиментом кисломолочных товаров, сопровождая показом, дала полную информацию о потребительских свойствах  4. Вприсутствии покупателя проверил(а) качество выбранного товара (его внешний вид, дату изготовления, срок реализации,целостность упаковки, чистоту и др.).  5. Консультировал(а) покупателя, используя алгоритм консультации: Ключевая фразаТовароведнаяхарактеристикаВыгода не достаточно раскрыто.  6.Вручая покупку выразил(а) слова благодарности (использовать речевые клише).  7. Речь грамотная, присутствуют единичные слова - сорняки, аргументированная, эмоциональная, в логической последовательности. | **4** |
| 1. Приветливо встретили покупателя и выразили готовность к общению.  2.Не выявили реальные потребности покупателя, и не использовали речевые клише; Внимательно выслушала покупателя.  3. Не ознакомил(а) покупателя с имеющимся ассортиментом кисломолочных товаров, сопровождая показом и дал(а) полную информацию о потребительских свойствах  4. Вприсутствии покупателя проверил(а) качество выбранного товара (его внешний вид, дату изготовления, срок реализации, целостность упаковки, чистоту и др.).  5. Консультировал(а) покупателя, используя алгоритм консультации: Ключевая фраза Товароведная характеристика недостаточно раскрыта Выгода  6. Вручая покупку, выразил(а) слова благодарности (использовать речевые клише).  7.В речи постоянно используются слова-сорняки, не аргументирована, отсутствует логическая последовательность в выступлении. | **3** |
| 3 | **Работа команды** | работа в команде осуществлена в соответствии с принципами сотрудничества, члены группы ответственны, самостоятельны - задания выполнены в установленное время | **5** |
| некоторые члены группы не достаточно активно участвовали в командной работе. | **4** |
| Члены команды были не достаточно терпимы друг к другу, отсутствовала слаженность в работе над решением поставленных задач. | **3** |
|  | **Итоговая оценка** |  |  |

Приложение 5.

**Оценочный лист преподавателя**

**Результата практической работы**

**Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Фамилия, имя** | **Задачи/ баллы** | | | **Оценка** |
| 1 | 2 | 3 |  |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |

Приложение 6.

**Анкета самооценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ваше мнение  Вопросы | Довольны | Удовлетворительны | Разочарованы | Комментарии |
| Понятны ли были задания? |  |  |  |  |
| Довольны ли Вы качеством Ваших ответов? |  |  |  |  |
| Достаточно ли у Вас было времени, чтобы выполнить задания? |  |  |  |  |
| Что Вы можете предложить, чтобы усовершенствовать ход урока? |  | | | |
|  |  | | | |

- Какие нерешенные трудности и проблемы были выявлены Вами в процессе практического занятия?

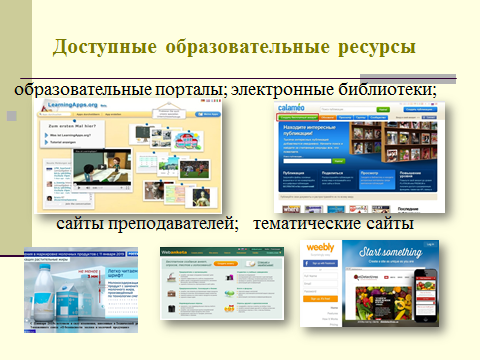
**-** Как Вы оцениваете выбранную на занятии форму работы? Что следует изменить?

Приложение 7.

**Самооценка работы в команде**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **В ходе занятия я...** | **Всегда** | **Иногда** | **Никогда** |
| **Предлагал (а) новые идеи** |  |  |  |
| **Определял (а)цели, ставил задачи** |  |  |  |
| **Ждал (а) помощи от участников группы** |  |  |  |
| **Принимал (а) участие в совместной работе** |  |  |  |
| **Задавал (а) вопросы, искал факты, спрашивал разъяснения** |  |  |  |
| **Помогал (а) группе в выборе правильных решений** |  |  |  |
| **Анализировал (а), обобщал (а) точки зрения, делал (а) выводы** |  |  |  |
| **Находил (а) и исправлял (а) ошибки** |  |  |  |
| **Оказывал (а) помощь, откликался на работу других** |  |  |  |
| **Преодолевал (а) трудности, добивался достижения результата** |  |  |  |
| **Осознавал (а) ответственность за общее дело** |  |  |  |
| **Стимулировал (а) дискуссию, предлагая различные точки зрения** |  |  |  |
| *Условные обозначения* | File?id=dcb5s3qc_3dgvcrddm | File?id=dcb5s3qc_47wnd4jcv | File?id=dcb5s3qc_55pt2dzm6 |
| Всегда | Иногда | Никогда |

Приложение 8.

****