

Печатается по решению методической комиссии колледжа Читинского института ФГБОУВО «БГУ»

|  |  |
| --- | --- |
| Авторы: Стуканова И.С.,  Талебина Ю.Г.  Одобрено методической комиссией  Председатель:  Зверева Н.А. | Составлены в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами по  ПМ 01 и ПМ 04 |

Методические рекомендации по проведению практической работы \ Авторы Стуканова И.С., Талебина Ю.Г. – Чита, 2019. – 26 с.

Содержат рекомендации для преподавателей по проведению урока по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 04.01 Санитария и гигиена.

Содержат методические обоснования и рекомендации, технологическую карту, таблицу структуры урока, инструкционные карты, карточки - ребусы, приложения.

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение | 4 |
| 1 | Методическое обоснование урока | 5 |
| 2 | Методические рекомендации для преподавателя по проведению учебного занятия | 9 |
| 3  4 | Технологическая карта занятия  Структура учебного занятия | 11  15 |
|  | Приложения | 17 |

# 

**Введение**

Выбор темы занятия обусловлен тем, что, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам, предприятия торговли должны осуществлять ряд мер по предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации, реализация которых должна осуществляться посредством профилактических мероприятий, выражающихся в соблюдении правил хранения и продажи товаров и иных мерах профилактики.

При разработке интегрированного учебного занятия, включающего рефлексивные компоненты, целесообразно применение такого педагогического подхода, который позволял бы студенту самостоятельно ориентироваться в изученном учебном материале, выступать в качестве эксперта, в том числе и при определении качества товаров. Групповые формы обучения позволяют практически решить эту задачу.

Групповая форма обучения способствует формированию у студентов навыков сотрудничества, делового общения, взаимопомощи, взаимопонимания. Работа в группах развивает творческое мышление, повышает самооценку и самоуважение, позволяет организовать аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу. Кроме того, выбранная форма обучения формирует ОК и ПК, позволяющие реализовывать профессиональную направленность образовательного процесса и осуществлять деятельностный подход к процессу обучения, так как включает применение кейс-метода, максимально приближающего студентов к дальнейшей профессиональной деятельности.

Методической целью рекомендаций является посильное оказание методической помощи преподавателям профессиональных дисциплин данного направления в решении педагогических задач по совершенствованию учебно-воспитательного процесса. Разработка форм и методов организации интегрированного учебного занятия осуществлялось путем обобщения опыта применения групповой формы обучения, способствующей организации аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, имеющей практическую и профессиональную направленность при тьюторской поддержке педагогов.

**1 Методическое обоснование урока**

В настоящее время российское образование выдвигает задачу более широкого применения активных методов обучения и воспитания, реально отражающих социально - экономические процессы общественной жизни вводящих юношество в систему гуманистических ценностей и таких приоритетов, как самостоятельность, критичность мышления, толерантность, достоинство и другие. Интерактивные формы уроков являются составной частью концепции современного обучения. Они стимулируют познавательный интерес, разнообразят процесс обучения, раскрепощают личность обучающегося, позволяют проявиться его творческим способностям, помогают установить психологический контакт между преподавателем и обучающимся.

Методическая цель данного урока – применение инновационных форм обучения при проведении урока с использованием Кейс – метода.

Современные требования, предъявляемые к организации учебной деятельности и проведению уроков, предполагают не только активную деятельность учащихся, но и непременное развитие самоконтроля, самоанализа и самооценки. Преподавателю необходимо не только донести знания и заинтересовать своим предметом, но научить обучающегося ставить цели, разрабатывать планы достижения этих целей, анализировать свои поступки и действия. То есть студент должен научиться ставить перед собой учебную задачу самостоятельно и решать ее. Формированию такого умения и средств контроля и оценки помогает особый тип урока — урок-рефлексия.

Рефлексия — это особый навык, направленный на самосознание, умение отслеживать свои эмоции, свои поступки, умение анализировать их и оценивать. Урок-рефлексия объединяет в себе сразу несколько типов привычных всем уроков (контроля знаний, урок-повторение, урок-обобщение, урок-закрепление). Главное отличие от урока традиционной формы заключается в том, что обучающийся должен самостоятельно находить «трудные места», сам оценивать, какой именно вид работы у него не получается и сам решить: что необходимо предпринять, чтобы разрешить эту проблему.

Одним из приемов, включающих рефлексивные компоненты на учебном занятии, является «Инсерт». Данный прием относится к группе педагогических приемов, развивающих критическое мышление обучающихся. Этот прием работает и на стадии осмысления. Технологический прием «Инсерт» и таблица «Инсерт» сделают зримыми процесс накопления информации, путь от «старого» знания к «новому». Важным этапом работы станет обсуждение записей, внесенных в таблицу. Данный прием целесообразно использовать на завершающем этапе урока, так компоненты, включенные в таблицу «Инсерт», позволяют подвести итог занятия, определить степень освоенности учебного материала, показать уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

**Таблица, включающая прием «Инсерт»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «+» –все, что понравилось на занятии: информация и формы работы, которые могут быть полезны для дальнейшей профессиональной деятельности, моменты урока, которые вызвали у Вас положительные эмоции | «-» все, что не понравилось на занятии, показалось скучным, вызвало неприязнь, осталось непонятным, или информация, которая, оказалась для Вас ненужной, бесполезной с точки зрения решения ситуаций. | «интересно» - любопытные факты, о которых узнали на учебном занятии, и что бы еще хотелось узнать по данной проблеме, вопросы к преподавателю. |
|  |  |  |

Заложенные в основу ФГОС виды деятельности представляют собой способность обучающегося к саморазвитию, самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта, способность к самостоятельному усвоению новых знаний и умений, включая организацию этого процесса. Все виды деятельности тесно взаимосвязаны между собой, способствуют развитию личности учащегося на основе способов деятельности и направлены на достижение планируемых результатов.

Современные требования предполагают, что обучающийся должен не только осознать содержание учебного материала, но и осмыслить способы и приемы его освоения.

Освоение видов деятельности обеспечивает обучающимся организацию их образовательной траектории. К ним относятся: целеполагание, планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка, волевая саморегуляция.

*Целеполагание* отвечает за постановку учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно; *планирование* определяет последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий; *прогнозирование* направлено на предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик; *контроль* направлен на сличение способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона; *коррекция* служит для внесения необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата; *оценка* — выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; волевая *саморегуляция* – это способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

Кейс - метод («метод конкретных ситуаций» - МКС) - обучающая технология, обеспечивающая максимальную мыслительную активность. Техника использования реальных ситуаций бизнеса в качестве инструмента для обучения менеджеров была разработана в начале 20-х гг. прошлого века в Гарвардской школ бизнеса и управления. В США и ряде стран Западной Европы кейс - метод в силу высокой эффективности поучил большую популярность, став основным методом обучения не только менеджменту, но и многим другим дисциплинам. Значительный интерес к этому методу в России появляется в середине 90-х гг. и объясняется изменениями, произошедшими на постсоветском пространстве, к накопленному на Западе опыту использования в обучении анализа ситуаций.

Сущность и отличие кейс - метода от других способов активного обучения определяются следующими характерными признаками:

* наличием модели социально - экономической системы, состояние которой рассматривается в некоторый дискретный момент времени;
* коллективной выработкой решений;
* единой целью при выработке решений;
* наличием системы группового оценивания деятельности;
* наличием управляемого эмоционального состояния обучаемых.

Суть кейс - метода в том, что обучающимся предлагается осмыслить реальную жизненную ситуацию, описание которой одновременно не только отражает какую - либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы.

Материалом для анализа выступает кейс - история из реальной жизни, рассказанная с определенной обучающей целью. Кейс содержит информацию, которую обучаемые, задействовав имеющийся у них комплекс знаний, должны проанализировать, затем на основе этого анализа найти решение и доказать его правильность

Данный урок представляет собой форму воссоздания предметного и социального содержания будущей профессиональной деятельности специалиста; моделирования производственных умений, которые характерны для этой деятельности, решение профессиональных проблем, реальных противоречий и затруднений, испытываемых в типичных профессиональных ситуациях. Методическая цель урока реализуется через активизацию процесса познания через коллективную деятельность; закрепление знаний, умений и навыков; формирование общих и профессиональных компетенций.

Урок проводится с целью систематизации знаний и умений, способствующих формированию общих и профессиональных компетенций, приобретенных в ходе изучения МДК 01.02 Организация торговли и МДК 04.01 Санитария и гигиена и подготовкой студентов к демонстрационному экзамену. Демонстрационный экзамен - это процедура, позволяющая обучающемуся в условиях, приближенных к производственным продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции. Основной принцип демонстрационного экзамена - «здесь и сейчас». Главное отличие демонстрационного экзамена определяется тем, что на экзамене будет моделироваться реальная ситуация, показывающая степень освоения выпускником программ не в искусственных условиях, а в реальных. Проведения экзамена такого формата должно помочь объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу и уровень педагогического мастерства преподавателей. Целью проведения демонстрационного экзамена является определение уровня результатов освоения студентами программ СПО и соответствие их требованиям ФГОС. Проведение демонстрационного экзамена планируется по результатам каждого модуля, входящего в программу СПО и в рамах ГИА.

В ходе урока реализуются следующие психолого-педагогические принципы:

* принцип имитационного моделирования содержания профессиональной деятельности, конкретных условий, типичных для данной профессиональной деятельности, через задание, содержащее проблему, возникшую при приёмке товаров в магазине, которое необходимо решить максимально эффективно;
* принцип совместной деятельности участников в условиях взаимодействия, имитируемых на уроке производственных функций;
* принцип диалогического общения и взаимодействия партнеров, как необходимое условие решения учебных задач, подготовки и принятия согласованных решений – студенты имитируют производственные функции специалистов через ролевое взаимодействие. Неоднозначное реагирование на одинаковую информацию порождает диалог, обсуждение и согласование позиций, интересов, приводящих к альтернативному решению;
* принцип двуплановости – студенты получают возможность внутреннего раскрепощения личности, проявления инициативы.

Урок решает следующие педагогические задачи:

* приобретение проблемно-профессионального и социального опыта, в том числе и принятия индивидуальных и коллективных решений;
* формирование у студентов целостного представления о профессиональной деятельности;
* развитие теоретического и практического мышления в профессиональной сфере;
* формирование познавательной мотивации, обеспечение условий появления профессиональной мотивации.

В процессе урока наиболее полно реализуется один из важнейших принципов воспитания – принцип единства знаний и практики. Урок – Кейс - метод насыщает межролевое общение нравственно-психологическим содержанием и самоорганизует деловое сотрудничество. Развитие личности специалиста в процессе урока обусловлено рядом совокупных факторов, главные из которых:

* + система специальной и личностной мотивации;
  + возможность через коллективную деятельность поставить и решить задачу;
  + возможность воссоздать целостную динамическую производственную ситуацию и действовать в ней.

**2 Методические рекомендации для преподавателя по проведению учебного занятия**

Проведение интегрированного учебного занятия, с применением методик интерактивного обучения(Кейс-метода) и приемов рефлексии по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 04.01 Санитария и гигиена может проводиться в группах, изучающих данные междисциплинарные курсы, в течении 2 академических часов.

План урока содержит, отражает последовательность и характер действия студентов. Элементом работы является заранее разработанные ситуации, которую необходимо максимально эффективно разрешить.

Роль преподавателя во время урока заключается в организации занятия, в умении придать уроку правильное направление, в подведении итогов и оценке деятельности студентов.

Преподаватели должны создать условия для:

* - формирования ответственного отношения к выполнению требований к организации розничной продажи товаров и санитарно-эпидемиологического законодательства РФ;
* воспитания правовой грамотности будущих специалистов;
* выявление нарушений правил продажи отдельных видов товаров;
* формирования ответственного отношения к выполнению требований санитарно-эпидемиологического законодательства РФ и правил продажи отдельных видов товаров;
* воспитания бережного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;
* осознания необходимости соблюдения правил гигиены, способствующих профилактике заболеваний различной этиологии, возникающих вследствие нарушений правил хранения и продажи товаров.

Данное учебное занятие следует проводить после теоретического изучения разделов «Розничная торговля», «Основы эпидемиологии».

Для проведения урока в кабинете подготавливаются рабочие места для каждой подгруппы – магазина. Преподаватель заранее готовит ребусы, варианты ситуационных заданий, отображенных в инструкционных картах, таблицу «Инсерт».

Для определения темы и целей учебного занятия целесообразно актуализировать знания по изученным разделам. Актуализация учебных знаний осуществляется посредством просмотра документального фильма, а также решением ребусов.

Во время выполнения студентами практической работы по ситуационным заданиям урока преподаватель проводит инструктаж, осуществляет ход занятия, организует обратную связь, определяет регламент выступлений, наблюдает за выполнением задания, показывают заранее подготовленные фильмы с имитацией ситуации, снятой в организации торговли студентами.

Подведение итогов занятия осуществляется экспертной комиссией, в роле которых выступают студенты группы ТЭ 18-1, 19-2, изучившие разделы МДК 01.02 Организация торговли и МДК 04.01 Санитария и гигиена. Оценки выставляются на основе предложенных критериев (Приложение 3).

В конце завершения работы и выступления «Экспертной комиссии» преподаватель оценивает работу каждой группы и отдельно каждого студента, основываясь на следующих критериях:

1. Активная мыслительная деятельность

1.1. Выполнение группового задания;

1.2. Соответствие готовности студента к коллективной работе.

2. Мотивация познавательной деятельности студентов

2.1. Интерес к изучению материала;

2.2. Самореализация и персонализация;

2.3. Социальное взаимодействие в группах.

3. Обеспечение рефлексии и самоконтроля студентов в процессе учебного занятия

3.1. Отслеживание каждого этапа и своих результатов каждым участником;

3.2. Ответственность за результаты своего труда перед командой;

3.3. Самооценка.

4. Оценка уровня полного усвоения знаний

4.1. Оценивание всех участников занятия;

4.2. Взаимооценка участников занятия.

**3 Технологическая карта занятия**

***Группа:*** КД 18/1, 19/2

***Специальность:***38.02.04 Коммерция (по отраслям)

***МДК:*** 01.02. Организация торговли; 04.01 Санитария и гигиена

*Тема занятия:* Соблюдение правил хранения и продажи товаров, как один из аспектов эпидемиологии

***Тип занятия:*** Интегрированный урок

*Вид занятия:* Практическое занятие с применением методик интерактивного обучения (Кейс-метода) и приемов рефлексии

*Форма обучения:* Групповая

***Метод обучения:*** Поисковый

**Требования к результату занятия:**

**Освоить общие и профессиональные компетенции:**

ПК 1.2 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.4 Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 10 Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

**Цели занятия:**

***1. Обучающие:***

* систематизировать знания о правилах хранения, продажи отдельных видов продовольственных товаров и правилах работы РТП, видах пищевых отравлений, кишечных инфекциях, гельминтозах;
* определить симптоматику заболеваний различной этиологии, возникающих вследствие нарушений соблюдения правил хранения и продажи товаров;
* выявить возможные меры профилактики по предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди населения.

***2.*** ***Развивающие:***

* формировать приемы и способы применения знаний в будущей профессиональной деятельности;
* развивать навыки аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы;
* формировать навыки и умения проведения анализа своей работы;
* развивать мыслительную деятельность;
* формировать и развивать творческий подход к профессиональной деятельности;
* формировать умения анализировать, сравнивать, обобщать, систематизировать.

***3. Воспитательные:***

* проявлять устойчивый интерес к своей будущей профессии;
* развивать коллективизм, профессионализм, чувства личной ответственности за общее дело, правильную мотивацию своей деятельности;
* развивать профессиональную, эстетическую, нравственную культуру;

Создать условия для студентов:

* формирования ответственного отношения к выполнению требований к организации розничной продажи товаров и санитарно-эпидемиологического законодательства РФ;
* воспитания правовой грамотности будущих специалистов;
* выявление нарушений правил продажи отдельных видов товаров;
* формирования ответственного отношения к выполнению требований санитарно-эпидемиологического законодательства РФ и правил продажи отдельных видов товаров;
* воспитания бережного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;
* осознания необходимости соблюдения правил гигиены, способствующих профилактике заболеваний различной этиологии, возникающих вследствие нарушений правил хранения и продажи товаров.

**Методическое обеспечение занятия:**

1. **Раздаточный и демонстрационный материал:**

* Мультимедийная презентация;
* Документальный фильм;
* Видеосюжеты по ситуациям;
* Инструкционные карты;

1. **Технические средства:**

* Ноутбук
* Видеопроектор

1. **Литература:**

**Основная:**

1. Чумаков А.И. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Чумаков, Е.А. Кипервар. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный технический университет, 2017. — 84 c. — 978-5-8149-2544-2. — Режим доступа: [http://www.iprbookshop.ru/78503.html](http://www.iprbookshop.ru/78503.html%20%20)  (01.11.2018)

2. Памбухчиянц, О.В. Организация торговли [Текст] : Учеб. / О.В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и К, 2015. - 296 с. + Словарь + Приложения. - (СПО). - ISBN 978-5-394-02189-3

3.Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / П.И. Гунькова, Л.В. Красникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 97 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67501.html (07.11.2018)

4. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Шуваева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 316 c. — 978-5-00032-239-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70810.html (07.11.2018) **Дополнительная:**

1. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Текст] : Учебник для бакалавров / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2015. - 456 с. + Приложение. РУМО. - ISBN 978-5-394-02471-9

2. Красникова Л.B. Общая и пищевая микробиология. Часть I [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.B. Красникова, П.И. Гунькова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 135 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67411.html (07.11.2018)

**Междисциплинарные связи:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Дисциплина, МДК, ПМ** | **Тема** |
| 1. | Естествознание | Заболевания пищеварительной системы |
| 3. | Безопасность жизнедеятельности | Инфекционные болезни |
| 4. | Математика | Развитие понятия о числе |
| 5. | Менеджмент | Самоменеджмент. Коммуникативность. Деловое общение |
| 6. | Документационное обеспечение управления | Документация по профессиональной деятельности |
| 7. | МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда | Немеханическое оборудование торговых организаций. Измерительное оборудование торговых организаций |
| 8. | МДК 03.01 Теоретические основы товароведения | Объекты и субъекты товароведения. Ассортимент товаров. Обеспечение товароведных характеристик товаров. Сохраняющие факторы. |
| **№ п\п** | **Дисциплина, МДК, ПМ** | **Тема** |
| 9. | МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | Классификация продовольственных товаров. |

**4 Структура учебного занятия**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Элементы урока** | **Время**  **мин** | **Содержание** | **Средства обучения** | **Деятельность** | |
| **преподавателей** | **студентов** |
| **1.** | **Организационный момент** | **2** | Проверка посещения, подготовленности группы и кабинета к занятию | Оснащение занятия учебно-методическими материалами и техническими средствами. | - приветствуют студентов;  - отмечают отсутствующих;  - объясняют ход занятия, критерии оценивания (Приложение 3);  - представляют экспертов и определяют последовательность выступления команд. | - приветствуют преподавателей,  - перечисляют отсутствующих. |
| **2.** | **Мотивация и целеполагание** | **10** | Значение соблюдения правил хранения и продажи товаров, для покупателей с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений). Роль и функции работников торгового зала, осуществляющих выкладку и продажу товаров в организации ТТП для повышения экономической эффективности деятельности РТП. | Видеофильм, проектор, ноутбук | - формулируют тему и цели занятия совместно со студентами;  - оповещают о значимости изучаемой темы. | - внимательно слушают;  - формулируют тему, цели и задачи;  - определяют актуальность изучаемой темы |
| **3.** | **Работа в малых группах** | **60** |  | | | |
| 3.1 | Актуализация опорных знаний по теме | **10** | Разгадывают ребусы по определениям: «Закон о защите прав потребителей», «Розничная продажа», «Эпидемиология», «Пищевые отравления» | Распечатки ребусов, мультимедийная презентация, проектор, ноутбук | - объясняют правила и порядок выполнения задания при решении ребусов | - разгадывают ребусы;  - эксперты выставляют баллы за выполненное задание, согласно предложенным критериям (Приложение 5) |
| 3.2. | Инструктаж по выполнению практической работы | **3** | Содержание и последовательность выполнения работы | Инструкционные карты | - объясняют последовательность работы, критерии оценки | - фиксируют информацию |
| 3.3. | Выполнение работы | **47** | Ознакомление и решение ситуаций, дискуссионное обсуждение в ходе ответов на ситуационные задания. | Инструкционные карты, проектор, ноутбук, видеофильмы | - осуществляют ход занятия;  - организуют обратную связь;  - определяют регламент выступлений;  - показывают заранее подготовленные фильмы с имитацией ситуации, снятой в РТП студентами 2 курса специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;  - наблюдают за выполнением задания;  - анализируют результативность обучения | - решают ситуацию;  - дискуссия - задают и отвечают на вопросы;  - эксперты выставляет баллы, согласно предложенным критериям (Приложение 1,2) |
| **4.** | **Подведение итогов** | **28** |  | | | |
| 4.1 | Рефлексия - Прием: «Инсерт») | **10** | Определяются значимость изученных тем, которые могут быть полезны для дальнейшей профессиональной деятельности. | Распечатки таблицы «Инсерт» (Приложение 4) | - организуют обратную связь;  - проводят инструктаж по заполнению таблицы. | - заполняют анкеты обратной связи;  - высказывают мнение по пройденному учебному занятию. |
| 4.2. | Заключение | **8** | Итоги разгадывания ребусов, решения ситуаций и обобщение результатов работы. |  | - анализируют деятельность студентов на уроке;  - выставляют оценки за работу на занятии. | - выражают мнение по учебному занятию;  - оценивают степень достижения поставленных целей урока;  - озвучивают оценки. |

Приложение 1

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

(для отдела «Золотая рыбка»)

**Дисциплины:** МДК 01.02 Организация торговли; МДК 04.01 Санитария и гигиена

**Практическая работа –** сприменением методики Кейс – метода и приемов рефлексии

**ТЕМА:** Соблюдение правил хранения и продажи товаров, как один из аспектов эпидемиологии

**ЦЕЛЬ:** Определить значимость соблюдения правил хранения, продажи отдельных видов продовольственных товаров и работы РТП с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УРОКА:**

1. Инструкционные карты.
2. Мультимедийная презентация.
3. Документальный фильм.
4. Видеосюжеты по ситуациям.
5. Ноутбук.
6. Проектор.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ:**

1. Подготовить и оформить кабинет.
2. Повторение изученного материала, разгадать ребусы.
3. Выполнение заданий командами студентов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задание** | **Деятельность студентов** | |
| 1. Решить ситуации | Магазин, с торговой площадью 600 кв м, реализующий универсальный ассортимент продовольственных и неширокий ассортимент непродовольственных товаров, в том числе под собственными торговыми марками, метод продажи – самообслуживание и через прилавок. Магазин закрывается в 19.55 (на вывеске указано, что работает до 20.00). В одной холодильной камере магазина хранятся: масло коровье, сыры сычужные, рыба холодного копчения. В холодильной витрине выложены: рыба холодного копчения, свежемороженая рыба и окорочка куриные.  Покупатель Сорокин приобрёл в отделе «Золотая рыбка» вашего магазина слабосоленую рыбу сельдь тихоокеанскую 895гр по цене 149 руб. 99коп. за кг. и 2,5 кг. свежемороженых окуней по цене 185 руб. за кг. Для расчета предоставил 1000 рублей.  После употребления сельди, через некоторое время, Сорокин почувствовал тошноту, боли в животе, врач, к которому он обратился после обследования, диагностировал у него малокровие. После того, как окуни были разморожены, Сорокин обнаружил, что рыба покрыта большим количеством слизи, издает гнилостный запах и имеет зеленоватую окраску.  Покупатель вернул товар в магазин и потребовал деньги. Свое требование объяснил тем, что рыба имеет признаки порчи. В магазине Сорокину отказали вернуть деньги, так как он не предоставил кассовый чек и предложили заменить окуней на другую рыбу. | |
| 2. Представление решённой ситуации | 1. Назовите тип магазина, охарактеризуйте соблюдение правил работы РТП и правил хранения и продажи отдельных видов товаров.  2. Определите стоимость покупки и сумму сдачи.  3. Симптомы, какого заболевания указаны в ситуации? Укажите название гельминта, явившегося причиной заболевания. Каковы меры профилактики данного заболевания.  4. Назовите возможный микробиологический процесс, явившейся причиной порчи рыбы.  5. Как должны поступить работники магазина в данной ситуации. | |
| 3. Рефлексия - Метод: «Инсерт») | | Заполнить анкеты обратной связи |
| 4. Завершение работы. | 1. Выразить мнение по учебному занятию;  2. Оценить степень достижения поставленных целей урока | |
| 5. Домашнее задание. | Подготовиться к экзаменам по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 01.04 Санитария и гигиена | |

Преподаватели И.С. Стуканова, Ю.Г. Талебина

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

(для магазина «Курочка Ряба»)

**Дисциплины:** МДК 01.02 Организация торговли; МДК 04.01 Санитария и гигиена

**Практическая работа –** сприменением методики Кейс – метода и приемов рефлексии

**ТЕМА:** Соблюдение правил хранения и продажи товаров, как один из аспектов эпидемиологии

**ЦЕЛЬ:** Определить значимость соблюдения правил хранения, продажи отдельных видов продовольственных товаров и работы РТП с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УРОКА:**

1. Инструкционные карты.
2. Мультимедийная презентация.
3. Документальный фильм.
4. Видеосюжеты по ситуациям.
5. Ноутбук.
6. Проектор.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ:**

1. Подготовить и оформить кабинет.
2. Повторение изученного материала, разгадать ребусы.
3. Выполнение заданий командами студентов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Задание** | **Деятельность студентов** |
| 1. Решить ситуации | Магазин «Курочка Ряба», с торговой площадью 450кв м, реализующий универсальный ассортимент продовольственных товаров и узкий ассортимент непродовольственных товаров, с индивидуальным методом обслуживания (через прилавок).  В торговом зале магазина на информационном стенде указаны только адреса контрольно-надзорных органов и представлена рекламная информация на товар. На одном прилавке находится масло сливочное, творог весовой, колбаса и ячейки с куриным яйцом.  Покупательница Федорова приобрела в вашем магазине упакованное яйцо куриное 1 категории 3 десятка по цене 58-70 за десяток, молоко «Простоквашино» 1л, 3,2% жирности по цене 78-20. Для расчета предоставила 500 руб.  Налив молоко в стакан, Федорова ощутила посторонний запах и кислый вкус, обнаружила неестественную окраску с синеватым оттенком. Покупательница Федорова вернулась в магазин с требованием вернуть ей деньги, а работники отказали, предлагая ей взять другой тетрапакет.  Дома, вскрыв упаковку, обнаружила, что яйца на вид грязные, на некоторых перья. После употребления плохо прожаренного яйца у Федоровой возникла рвота, жидкий стул, поднялась температура, следствием чего стало обезвоживание организма. |
| 2. Представление решённой ситуации | 1.Назовите тип магазина, охарактеризуйте соблюдение правил работы РТП и правил продажи отдельных видов товаров.  2. Определите стоимость покупки и сумму сдачи.  3. Какой вид брожения указан в ситуации, какими микроорганизмами он вызван?  4. Симптомы, какого заболевания указаны в ситуации? Какими микроорганизмами вызвано? Каковы меры профилактики данного заболевания.  5. Как должны поступить работники магазина в данной ситуации. |
| 3. Рефлексия - Метод: «Инсерт») | Заполнить анкеты обратной связи |
| 4. Завершение работы. | 1. Выразить мнение по учебному занятию;  2. Оценить степень достижения поставленных целей урока |
| 5. Домашнее задание. | Подготовиться к экзаменам по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 01.04 Санитария и гигиена |

Преподаватели И.С. Стуканова Ю.Г. Талебина

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

(для отдела «Золотой теленок»)

**Дисциплины:** МДК 01.02 Организация торговли; МДК 04.01 Санитария и гигиена

**Практическая работа –** сприменением методики Кейс – метода и приемов рефлексии

**ТЕМА:** Соблюдение правил хранения и продажи товаров, как один из аспектов эпидемиологии

**ЦЕЛЬ:** Определить значимость соблюдения правил хранения, продажи отдельных видов продовольственных товаров и работы РТП с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УРОКА:**

1. Инструкционные карты.
2. Мультимедийная презентация.
3. Документальный фильм.
4. Видеосюжеты по ситуациям.
5. Ноутбук.
6. Проектор.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ:**

1. Подготовить и оформить кабинет.
2. Повторение изученного материала, разгадать ребусы.
3. Выполнение заданий командами студентов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задание** | **Деятельность студентов** | |
| 1. Решить ситуации | Магазин с торговой площадью 5000кв м, реализующий универсальный ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров повседневного спроса, в том числе под собственными торговыми марками, преимущественно по методу самообслуживания.  В кладовых расстояние от отопительных приборов до стеллажей с товаром 30 см, от пола 10см, от электропроводки и приборов отопления 20 см.  Покупатель Медведев приобрёл в отделе «Золотой теленок» вашего магазина замороженное мясо говядины 3кг 560гр по цене 359 руб. 99коп. за кг. и 2 банки конины тушеной по цене 175 руб. за банку. Для расчета предоставил 2000 рублей. При входе в отдел висит объявление с просьбой покупателям предъявлять аналогичные товары, купленные в других магазинах.  После того, как мясо было разморожено, Медведев обнаружил, что при случайном надавливании на мякоть мяса появилась ямка, которая не выравнивалась и ощущался гнилостный запах.  Не заметив признаки бомбажа на банке тушенки, Медведев употребил её в пищу. После употребления тушенки через 24 часа Медведев ощутил сухость во рту, слабость, головную боль, появилось двоение в глазах.  Покупатель вернул мясо в магазин и потребовал деньги. Свое требование объяснил тем, что мясо имеет признаки порчи. В магазине предложили Медведеву заменить мясо на другой кусок, с чем покупатель не согласился. | |
| 2. Представление решённой ситуации | 1.Назовите тип магазина, охарактеризуйте соблюдение правил работы РТП и правил хранения и продажи отдельных видов товаров.  2. Определите стоимость покупки и сумму сдачи.  3. Назовите микробиологический процесс, явившийся причиной порчи мяса.  4. Симптомы, какого заболевания указаны в ситуации? Токсинами каких микроорганизмов оно вызвано? Каковы меры профилактики данного заболевания.  5. Как должны поступить работники магазина в данной ситуации. | |
| 3. Рефлексия - Метод: «Инсерт») | | Заполнить анкеты обратной связи |
| 4. Завершение работы. | 1. Выразить мнение по учебному занятию;  2. Оценить степень достижения поставленных целей урока | |
| 5. Домашнее задание. | Подготовиться к экзаменам по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 01.04 Санитария и гигиена | |

Преподаватели И.С. Стуканова, Ю.Г. Талебина

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

(для отдела «Золотой ключик»)

**Дисциплины:** МДК 01.02 Организация торговли; МДК 04.01 Санитария и гигиена

**Практическая работа –** сприменением методики Кейс – метода и приемов рефлексии

**ТЕМА:** Соблюдение правил хранения и продажи товаров, как один из аспектов эпидемиологии

**ЦЕЛЬ:** Определить значимость соблюдения правил хранения, продажи отдельных видов продовольственных товаров и работы РТП с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УРОКА:**

1. Инструкционные карты.
2. Мультимедийная презентация.
3. Документальный фильм.
4. Видеосюжеты по ситуациям.
5. Ноутбук.
6. Проектор.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ:**

1. Подготовить и оформить кабинет.
2. Повторение изученного материала, разгадать ребусы.
3. Выполнение заданий командами студентов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Задание** | **Деятельность студентов** |
| 1. Решить ситуации | Магазин с торговой площадью 200 кв м, реализующий универсальный ассортимент продовольственных и ограниченный ассортимент непродовольственных товаров повседневного спроса, в том числе под собственными торговыми марками, по методу самообслуживания и с индивидуальным обслуживанием.  Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится сахар составляет 85%.  Книга отзывов и предложений хранится у директора магазина в сейфе.  Покупательница Голикова приобрела в отделе «Золотой ключик» вашего магазина муку пшеничную высшего сорта «Алейка» 1кг по цене 56руб 77коп и пирожные с белковым кремом «Эклер» 7 штук по цене 28руб 46коп за штуку. Для расчета предоставила 500 рублей.  Вскрыв упаковку с мукой, Голикова обнаружила потемнее муки, ощутила запах затхлости и плесени. Она вернулась в магазин с просьбой вернуть деньги за муку и предоставить сертификат качества. Работники магазина отказались вернуть деньги, предложив обменять муку на другой пакет и сказали, что все документы, в т.ч. сертификаты качества, находятся у директора, а его сейчас нет на месте.  Эклер Голикова съела и через 4 часа у неё появилась тошнота, рвота, слабость. |
| 2. Представление решённой ситуации | 1.Назовите тип магазина, охарактеризуйте соблюдение правил работы РТП, правил хранения и продажи отдельных видов товаров.  2. Определите стоимость покупки и сумму сдачи.  3. Какое заболевание может вызвать употребление изделий из несертифицированной муки, имеющей признаки порчи?  4. Симптомы, какого заболевания указаны в ситуации? Токсинами каких микроорганизмов оно вызвано? Каковы меры профилактики данного заболевания.  5. Как должны поступить работники магазина в данной ситуации. |
| 3. Рефлексия - Метод: «Инсерт») | Заполнить анкеты обратной связи |
| 4. Завершение работы. | 1. Выразить мнение по учебному занятию;  2. Оценить степень достижения поставленных целей урока |
| 5. Домашнее задание. | Подготовиться к экзаменам по МДК 01.02 Организация торговли и МДК 01.04 Санитария и гигиена |

Преподаватели И.С. Стуканова, Ю.Г. Талебина

Приложение 2

Ответы на ситуации

«Золотая рыбка».

* 1. Тип магазина – супермаркет, нарушен режим работы, нарушено требование соблюдения товарного соседства при хранении товаров и выкладки их на торговом оборудовании.
  2. Стоимость покупки: 596руб 74коп. Сдача 403руб 26коп.
  3. В ситуации указаны симптомы дифиллоботриоза, возбудителем является широкий лентец. Качественная кулинарная обработка рыбы и икры являются мерами профилактики заболевания.
  4. В ситуации указан процесс гниения, связанный с разложением азотосодержащих веществ, например, белков.
  5. Работники магазина обязаны вернуть деньги покупателю Сорокину.

«Курочка ряба».

* 1. Тип магазина – гастроном, информация на стенде неполная, нарушено правило товарного соседства при выкладке товаров на торговом оборудовании.
  2. Стоимость покупки: 254руб 30коп. Сдача 245руб 70коп.
  3. В ситуации указано молочнокислое брожение, которое вызвано молочнокислыми бактериями.
  4. В ситуационном задании описаны симптомы сальмонеллеза, возбудителем которого является бактерия рода сальмонелл. Термическая обработка продуктов питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм хранения и реализации продуктов питания являются мерами профилактики.
  5. Работники обязаны вернуть деньги покупательнице Федоровой.

«Золотой теленок».

* 1. Тип магазина – гипермаркет, в кладовых расстояние от отопительных приборов до стеллажей с товаром должно быть не менее 1м, от пола 15см, от электропроводки и приборов отопления 50 см.
  2. Стоимость покупки 1631руб 56коп. Сдача 368руб 44коп.
  3. В ситуации указан процесс гниения, связанный с разложением азотосодержащих веществ, например, белков.
  4. В ситуационном задании описано заболевание – ботулизм, возбудителем которого является ботулиновая палочка. Мерами профилактики является осторожность при употреблении консервированных продуктов, особенно домашнего происхождения, рекомендуется не употреблять в пищу продукты с признаками бомбажа.
  5. Работники обязаны вернуть деньги покупателю Медведеву.

«Золотой ключик».

1. Тип магазина – универсам, относительная влажность воздуха в помещениях, где хранится сахар должна быть не более 12-15%. Книга отзывов должна находиться в доступном для покупателя месте.
2. Стоимость покупки 255руб 99коп. Сдача 244руб 01коп.
3. При употреблении изделий, изготовленных из данной муки может вызвать заболевание – эрготизм, связанного с употреблением в пищу токсинов спорыньи.
4. В ситуации указано заболевание – стафилококковый токсикоз, вызванное употреблением в пищу токсинов стафилококка.Профилактика стафилококковых токсикозов сводится к проведению мероприятий, исключающих возможность по падания возбудителей в пищевые продукты (своевременное выявление лиц с гнойными воспалительными процессами кожи, верхних дыхательных путей).
5. Работники обязаны вернуть деньги покупательнице Голиковой и предоставить сертификат качества.

Приложение 3

**Критерии оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии |  |  |  |  |
| Решение ребусов (от 0-2 баллов) |  |  |  |  |
| Наглядность (форма, эмблема, вывеска) – (от 0-4 баллов) |  |  |  |  |
| Решение ситуаций (от 0-5 баллов) |  |  |  |  |
| Участие команд в дискуссии (от 0-4 баллов) |  |  |  |  |
| Соблюдение дисциплины (от 0-2 баллов) |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |

«5» -от 17 – 15 баллов;

«4» - от 14 - 12 баллов;

«3» - от 11 - 9 баллов.

Приложение 4

**Задание: заполните таблицу «Инсерт»**

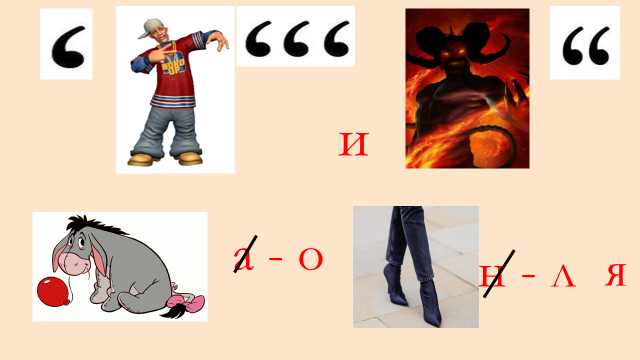
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «+» –все, что понравилось на занятии: информация и формы работы, которые могут быть полезны для дальнейшей профессиональной деятельности, моменты урока, которые вызвали у Вас положительные эмоции | «-» все, что не понравилось на занятии, показалось скучным, вызвало неприязнь, осталось непонятным, или информация, которая, оказалась для Вас ненужной, бесполезной с точки зрения решения ситуаций. | «интересно» - любопытные факты, о которых узнали на учебном занятии, и что бы еще хотелось узнать по данной проблеме, вопросы к преподавателю. |
|  |  |  |

Приложение 5

**Ребусы**



Закон о Защите прав потребителей



Эпидемиология



Розничная продажа



Пищевые отравления