

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

## МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

### УРОК-ВИКТОРИНА «СВОЯ ИГРА»

по МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными  
товарами



Разработчик:  
преподаватель  
профильных дисциплин ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Скотникова И.В.

с.Амурзет, март 2018 г.

## Пояснительная записка

В целях пропаганды профессии СПО 38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир», повышения качества профессионального образования, а так же совершенствования форм, методов и средств обучения в образовательных учреждениях СПО проводятся конкурсы и викторины по проверке профессиональных компетенций обучающихся.

Данные мероприятия, способствуют поддержке духа соревновательности, обучающихся, развивают интеллект и представление о выбранной профессии, являются своего рода целевой установкой для дальнейшего овладения профессией.

Викторина - это одна из действующих форм учебного соревнования, проводимого в целях широкого распространения и внедрения передовых приемов и методов труда, новой техники и прогрессивной технологии, повышения уровня профессиональной подготовки и творческой активности обучающихся к осваиваемой профессии, выявления лучших индивидуальных и коллективных показателей работы участников викторины, а так же популяризации профессии.

В отличие от конкурсов профессионального мастерства, викторины не требуют большого количества времени и материальных затрат на их проведение. Викторины можно проводить по окончании темы, модуля. Подготовка к проведению викторины начинается заранее до ее начала.

Викторину можно проводить в два, три и более этапов: первый, как правило, предполагает - определение качества теоретических знаний, второй и последующий – практических умений, творческих способностей и смекалки обучающегося.

Представленный в данной методической разработке материал урока-викторины «Своя игра» по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» соответствует профессиональным компетенциям ПМ 02 Продажа продовольственных товаров в части освоения междисциплинарного курса (далее – МДК) 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами включает вопросы и задания по таким разделам, как: «Качество товаров», «Зерномучные товары», «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия», «Свежие овощи», «Свежие плоды», «Грибы», «Молоко», «Чай и чайные напитки», «Кофе».

Урок-викторина проводится в группе обучающихся второго курса, и рассчитан на 2 учебных часа.

Цель урока-викторины: выявить в процессе проведения состязания, профессионализм и компетентность обучающихся в вопросах касающихся товароведной характеристики продовольственных групп товаров.

Задача урока-викторины: совершенствование профессиональных знаний и умений обучающихся, повышение престижа профессии «Продавец, контролёр-кассир»

Методы, используемые в ходе урока:

1. Интеллектуально-игровой.
2. Проблемно-поисковой.
3. Наглядно-демонстрационный.
4. Словесный.

## **План-конспект урока-викторины «Своя игра»**

Автор: преподаватель профильных дисциплин Скотникова Ирина Викторовна

Урок-викторина по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир».

МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.

Группа: ПКК-321.

Время: 2 учебных часа.

**Обобщение по разделам:** «Качество товаров», «Зерномучные товары», «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия», «Свежие овощи», «Свежие плоды», «Грибы», «Молоко», «Чай и чайные напитки», «Кофе».

**Тип урока:** Закрепление знаний - практикум комплексного применения знаний, смотр знаний.

**Цель урока:** выявить в процессе проведения состязания, профессионализм и компетентность обучающихся в вопросах касающихся товароведной характеристики продовольственных групп товаров.

**Задача урока:** совершенствование профессиональных знаний и умений обучающихся, повышение престижа профессии «Продавец, контролёр-кассир»

**Методы, используемые в ходе урока:**

1. Интеллектуально-игровой.
2. Проблемно-поисковой.
3. Наглядно-демонстрационный.
4. Словесный.

**Материально – техническое обеспечение урока:** ноутбук, проектор, экран, презентация игры по теме урока, микро-плакаты с заданиями для ответов на вопросы, учебники «Организация и технология розничной торговли» для жеребьёвки, «Сундучок» для жеребьёвки, подарки победителям (шариковые ручки).

**Проверяемые знания (З) и умения (У):**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

**привитие умений:**

У 1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У 2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3. Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 5. Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8. Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

формирование знаний:

З 1. Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З 3. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 4. Показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З 5. Дефекты продуктов;

З 6. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

З 7. Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З 8. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З 10. Устройство и принципы работы оборудования;

З 11. Типовые правила эксплуатации оборудования;

З 12. Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З 13. Закон о защите прав потребителей;

З 14. Правила охраны труда.

**Формируемы общие компетенции (ОК):**

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	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.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

## Ход урока:

### 1. Организационная часть (5 мин)

- проверка присутствующих;
- заполнение журнала группы на начало урока.

### 2. Вводный инструктаж (10 мин)

- целевая установка на конкурс;
- изложение условия и заданий участникам конкурса;
- инструктирование обучающихся по правилам поведения обучающихся в ходе игры;
- жеребьёвка участников игры на право первого хода.

### 3. Текущий инструктаж (65 мин)

- Начало игры по типу телевизионной игры «Своя игра»;
- Выдача микроплакатов к вопросам, предполагающим работу с ними;
- Контроль за соблюдением условий конкурсных заданий;
- Оценка правильности ответов на вопросы раундов по фамилии по каждому обучающемуся (каждый игрок получает жетон с соответствующим количеством баллов).

### 4. Заключительный инструктаж (10 мин)

- Анализ игры: объявление о результатах, выявление победителей.
- Разбор допущенных ошибок.
- Награждение победившей команды и самого активного участника викторины.

## Содержание конкурса-викторины «Своя Игра»:

### Жюри:

Приглашённые педагоги: Черемисина С.А, Орлова Л.С., Федореева Л.Л., Андреева О.А., Николашина Е.Е.

### Правила игры:

Правила конкурса-викторины частично соответствует телевизионной интеллектуальной игре «Своя игра». Игра состоит из трёх основных раундов. Каждый раунд предполагает вопросы, связанные с определённой темой разделов «Качество товаров», «Зерномучные товары», «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия», «Свежие овощи», «Свежие плоды», «Грибы», «Молоко», «Чай и чайные напитки», «Кофе».

Количество вопросов в первом и во втором раунде по 15, всего 30; последний «финальный раунд» содержит 1 решающий вопрос, стоимость которого в случае правильного ответа может быть заказана игроком. В ходе игры игрок может открыть страничку со следующими значками:

\*«КОТ В МЕШКЕ», что будет означать переход хода в ответе на вопрос игроку сопернику;

\*«ВОПРОС-АУКЦИОН», данное предложение подразумевает покупку вопроса, на ту сумму баллов, которая окажется больше. Игрок, купившая вопрос, в случае правильного ответа на него, преумножает свои баллы на заявленную сумму, или теряет, если не ответит на вопрос.

\*«СВОЯ ИГРА» - в случае, если на экране появляется эта надпись, это означает то, что на данный вопрос отвечает только игрок выбравший его. В случае неправильного ответа вопрос снимается, и право ответа на него никому не переходит.

\*«ТАЙМ-АУТ» - означает временный перерыв, для работы по подсчёту набранных игроками баллов (перерыв обучающихся на перемену).

**Раунд № 1 содержит вопросы, касающиеся разделов «Качество товаров», «Зерномучные товары», «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия»,**

«Свежие овощи». Игрок, выбравшей по жеребьёвке право первого хода, выбирает на экране вариант вопроса (указав его стоимость). В случае правильного ответа, игрок получает жетон, достоинством 30, 40, 50 баллов, в зависимости от стоимости вопроса. В случае неправильного ответа первого игрока, право ответа предлагается игроку, первому поднявшему руку (что означает: я готов ответить). Подведение итогов раунда № 1 осуществляется по набранным игроками жетонам.

### Вопросы раунда № 1



Тема	Цена вопроса		
Качество товаров	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Зерномучные товары	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Макаронные изделия	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Хлеб и хлебные изделия	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Свежие овощи	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>

#### Качество товаров - 30

**Вопрос:** Перечислите методы (способы) определения качества товаров?

**Ответ:** Органолептический, инструментальный (лабораторный)

#### Качество товаров – 40

**Вопрос:** В чём заключается органолептический способ оценки качества товаров?

**Ответ:** В определении качества товара по вкусу, запаху, цвету и консистенции.

#### Качество товаров – 50

**Вопрос:** Какие документы подтверждают качество товаров?

**Ответ:**

Сертификат качества, ТУ на изготовление товара.

#### Зерномучные товары – 30

**Вопрос:** Какие товары называют зерномучными?

**Ответ:** Товары основным сырьём для производства которых используют зерно или продукты его переработки.

#### Зерномучные товары – 40

**Вопрос:** Какую крупу подразделяют на марки Т, М, МТ?

**Ответ:** Манную. М – выработанная из твёрдых сортов пшеницы, Т- выработанная из мягких сортов пшеницы, МТ- из мягких и твёрдых сортов пшеницы.

### **Зерномучные товары – 50**

**Вопрос:** Какая мука поступает в розничную торговую сеть в зависимости от сырья для производства?

**Ответ:** Пшеничная, ржаная, кукурузная, рисовая.

### **Макаронные изделия – 30**

**Вопрос:** Перечислите типы классификации макаронных изделий?

**Ответ:** Трубочатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные.

### **Макаронные изделия – 40**

**Вопрос:** Соотнесите ассортимент макаронных изделий по следующим направлениям:

Нитеобразные

Фигурные

Лентообразные

Ассортимент: вермишель, лапша, бантики, ракушки, макароны, рожки, перья

**Ответ:**

Нитеобразные: вермишель

Фигурные: бантики, ракушки

Лентообразные: лапша

### **Макаронные изделия – 50**

**Вопрос:** Изучите маркировку на упаковке макаронного изделия, определите вид изделия, дату выработки, срок годности (маркировка прилагается)

**Ответ:** комментарии преподавателя

### **Хлеб и хлебные изделия – 30**

**Вопрос:** Что является основным сырьём, а что вспомогательным для производства хлеба?

**Ответ:** Основное: Мука пшеничная и ржаная всех сортов, питьевая вода, соль и хлебопекарные дрожжи.

Вспомогательное: сахар, жир, молоко, яйца, солод, пряности, патока.

### **Хлеб и хлебные изделия – 40**

**Вопрос:** Как подразделяют хлебные изделия по рецептуре приготовления и способу выпечки?

**Ответ:**

По рецептуре: простые – выпекают из муки, воды, соли и дрожжей;

улучшенные – изготавливают с добавлением сахара, жиров, яиц, пряностей.

По способу выпечки: формовые, подовые.

### **Хлеб и хлебные изделия – 50**

**Вопрос:** Перечислите показатели качества хлеба, дайте им характеристику?

**Ответ:**

Форма – правильная (для подового овальная или круглая)

Поверхность – гладкая, без крупных трещин, прорывов, пузырей

Цвет корки – от золотисто-желтого до тёмно-коричневого

Толщина корки – не более 3-4 мм

Мякиш хлеба – пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов не промеса

Вкус и запах – соответствующий данному виду хлеба, без посторонних привкусов и запахов

**Свежие овощи – 30 Вопрос аукцион**

**Вопрос:** На какие две группы подразделяют свежие овощи?

**Ответ:** Вегетативная и плодовая.

**Свежие овощи – 40**

**Вопрос:** Соотнесите ассортимент свежих овощей по направлениям классификации:

Вегетативные:

Плодовые:

Ассортимент: картофель, батат, редька, редис, шпинат, горох, фасоль, свекла, томаты, перец?

**Ответ:** Вегетативные: картофель, батат, редька, редис, шпинат, свекла

Плодовые: горох, фасоль, томаты, перец.

**Свежие овощи – 50**

**Вопрос:** Перечислите болезни клубнеплодов?

**Ответ:** Фитофтора, фузариум (сухая гниль), парша обыкновенная и пористая, мокрая гниль, кольцевая гниль.

Тайм – аут

**Вопросы раунда № 2**



Тема	Цена вопроса		
Свежие плоды	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Грибы	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Чай и чайные напитки	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Кофе	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Молоко	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>

24

**Свежие плоды – 30**

**Вопрос:** Как классифицируют свежие плоды в зависимости от строения и зоны выращивания, приведите ассортимент?

**Ответ:**

Семечковые – яблоки, груши, айва



Косточковые – вишня, черешня, слива, абрикос  
Субтропические и тропические – цитрусовые, гранат, инжир, бананы  
Ягоды - виноград, клюква, земляника  
Орехоплодные – грецкие орехи, миндаль

#### **Свежие плоды – 40**

**Вопрос:** Приведите 4 субтропических плода, семейства цитрусовых, объясните их пищевую ценность?

**Ответ:** Апельсин, мандарин, грейпфрут, лимон – богаты витамином С, РР и минеральными веществами: калием, кальцием, магнием, железом.

#### **Свежие плоды – 50**

**Вопрос:** Чем определяется сортность свежих плодов?

**Ответ:** При определении сортности учитывают: размер плода, внешний вид (отсутствие видимых трещин, царапин, гнили и других болезней), зрелость, вкус и запах должны быть свойственны плоду.

#### **Грибы – 30**

**Вопрос:** Что называют грибами?

**Ответ:** Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из находящейся в почве грибницы?

#### **Грибы – 40**

**Вопрос:** Изучите картинку, определите к какому классу, по внутреннему строению шляпки они относятся?



#### **Грибы – 50 Вопрос - аукцион**

**Вопрос:** Перечислите способы переработки грибов?

**Ответ:** Маринование, сушка, консервирование, соление

#### **Чай и чайные напитки – 30**

**Вопрос:** Что называют типсой чайного куста?

**Ответ:** Верхушки побегов: первые два листочка и почка – нераспустившийся листок, используемые для производства чая высших сортов.

#### **Чай и чайные напитки – 40**

**Вопрос:** Перечислите типы чаёв поступающих в розничную торговлю?

**Ответ:** Байховые – чёрный, зелёный, жёлтый, красный

Прессованные – кирпичный, плиточный, таблетированный  
Быстрорастворимый – жидкий, сухой

### **Чай и чайные напитки – 50**

**Вопрос:** Расскажите содержание маркировки на упаковке чая.

**Ответ:** Комментарий преподавателя

### **Кофе – 30**

**Вопрос:** Какие сорта кофе бобов используют для выработки кофе?

**Ответ:** Арабика, робуста

### **Кофе – 40**

**Вопрос:** В зёрнах какого сорта кофе кофеина больше (арабика или робуста)?

**Ответ:** робуста

### **Кофе – 50**

**Вопрос:** Какой кофе ценится больше арабика или робуста (почему)?

**Ответ:** Арабика ценится больше, чем робуста, благодаря лучшему вкусу и меньшему содержанию кофеина.

### **Молоко – 30**

**Вопрос:** Молоко, каких животных поступает в розничную торговую сеть?

**Ответ:** Крупнорогатого скота, коз, овец, лошадей.

### **Молоко – 40**

**Вопрос:** Перечислите термические способы переработки молока, укажите время термического выдерживания?

**Ответ:**

Пастеризация – 2-3 секунды

Стерилизация – 20-30 минут

Топление – 3-4 часа.

### **Молоко – 50**

**Вопрос:** Соотнесите ассортимент молочных товаров по группам:

Молочные продукты:

Кисломолочные продукты:

Ассортимент: творог, ионитное молоко, айран, ряженка, кефир, простокваша, йогурт, пастеризованное молоко, сгущённое молоко

**Ответ:** Молоко: ионитное молоко, пастеризованное молоко, сгущённое молоко

Кисломолочные продукты: айран, ряженка, кефир, простокваша, йогурт.

### **Тайм – аут**

### **Финальный раунд**

**Вопрос:**

Кто несет материальную ответственность за сохранность товаров в торговом зале?

**Ответ:**

Продавец, кассир, контролёр-кассир.

Жетоны для игры.

# **АУКЦИОН**

**Заявленная**

**сумма: \_\_\_\_\_**

# **ФИНАЛ:**

**Заявленная**

**сумма: \_\_\_\_\_**

**30 баллов**

**40 баллов**

**50 баллов**

**Презентация викторины «Своя игра»**