

Управление образования и науки Тамбовской области
ТОГБОУ СПО «Жердевский колледж сахарной промышленности»

Рассмотрено на
заседании цикловой
комиссии экономических
дисциплин
Протокол № от
 В.В.Молчанова

Утверждено
зам.дир.по УР.
Н.В.Зингер

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

открытого урока по дисциплине
«Теоретические основы товароведения»
на тему : «Анализ сахара-песка»

Составила:

преподаватель экономических дисциплин
ТОГБОУ СПО «Жердевский колледж
сахарной промышленности»
Н.М. Голикова.

Методическая разработка предназначена для преподавателей, работающих по активным инновационным формам проверки занятий по итоговому и рубежному контролю знаний и проведению практики для получения первичных профессиональных навыков и умений.

В методической разработке раскрывается методика проведения открытого урока по дисциплине «Теоретические основы товароведения».

Методическая разработка составлена преподавателем ТОГБОУ СПО «Жердевский колледж сахарной промышленности» Н.М.Голиковой.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение _____	3
Подготовительный этап _____	5
План занятия _____	6
Структура занятия _____	7
Методика проведения занятия _____	9
Заключение _____	10
Список литературы _____	11
Приложение _____	12

ВВЕДЕНИЕ

В рамках перехода учебных заведений на государственные стандарты третьего поколения возникла необходимость формирования у студентов профессиональных компетенций. Реализация данного подхода обеспечит будущему специалисту возможность для понимания своей выбранной специальности, профессионального и карьерного роста.

Методическая разработка открытого урока является актуальной для преподавателей, работающих с активными инновационными формами проверки занятия по итоговому и рубежному контролю знаний.

Данное занятие проводится для закрепления полученных знаний по дисциплине, что позволяет преподавателю выяснить уровень подготовки студентов, применение полученных знаний на практике, а студентам повторить ранее изученный материал и закрепить полученные знания и умения. Целью занятия является закрепление изученного материала, исследования и анализ сахара-песка пищевого предприятия ОАО «Знаменский сахарный завод»-Филиал Жердевский, развитие коммуникабельности, ответственности за принятие управленческих решений, развитие интереса к самоанализу и познанию ситуаций. Проведение занятий требует использование современных средств и форм организации занятия, использование ТСО. По изучаемой теме студенты могут подготовить к уроку в виде домашнего занятия дополнительный материал в виде докладов, презентаций, слайдов.

Показ домашних презентаций по темам можно организовать в течение урока, для ознакомления с новым материалом. Это позволит проконтролировать самостоятельную работу студентов, поможет повторить уже пройденный материал, составить логическое аналитическое заключение.

Работа на предприятии, обсуждение тем, принятие самостоятельных решений дают хорошие результаты в процессе активизации познавательной деятельности, нацеливает студентов во время обучения к более глубокому пониманию производственных ситуаций, вырабатываются умения анализировать сложившуюся ситуацию на предприятии, рекомендации по улучшению работы.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения» тесно переплетается с другими экономическими дисциплинами, в результате прослеживаются тесные межпредметные связи (экономика, бухгалтерский учет, психология, коммерция, статистика и др.).

Цель написания данной методической разработки – формирование мотивации у студентов, развитие логического мышления, систематизация и контроль знаний студентов.

Методическая разработка состоит из основных разделов:
- подготовительный этап, в котором планируется порядок проведения урока;

- структура занятия состоит в подробном распределении элементов занятия и изучаемых вопросов, а так же методов обучения и времени, необходимого для изучения темы;
- методика проведения занятия включает в себя подробное описание каждого элемента занятия и его цели;
- заключительный этап анализирует результаты работы и подводит итоги проведенного урока.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Проведение урока по дисциплине «Теоретические основы товароведения» относится к практическому занятию с исследовательскими элементами , где анализируется и изучается качество сахара-песка. Вид занятия- учебная практика по курсу изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения » на 2 курсах по специальности 080302 «Коммерция» (по отраслям) .

Студенты готовятся по теме « Производство и анализ качества сахара-песка», который охватывает несколько разделов учебной программы. Студенты должны знать основные определения, виды продукции ,производственную схему производства , выполнять практические задания, решать ситуационные задачи, самостоятельно анализировать сложившуюся ситуацию.

Студенты готовят презентации по различным темам самостоятельно . Наиболее интересные работы просматриваются и анализируются во время проведения урока как прием систематизации знаний, это позволяет развивать у студентов творчество, логическое мышление, умение работать с П.К. и аудиторий. Показ задания демонстрируется студентами. Фрагмент прилагается (приложение 1).

Начало урока проводится традиционным способом. Цели, задачи, задания, критерии оценки демонстрируются на слайдах.

Выполнение заданий проходит в подгруппах , каждая группа анализирует свою производственную ситуацию, знакомится с методами анализа сахара-песка, рассматривает технологическую схему производства , изучает необходимую документацию, изучает способы хранения и транспортировки.

Оценивает работу на занятии преподаватель.

Время проведения: 90 минут

Место проведения: аудитория № 36

Участники: группа : 2-к-9

Домашнее задание: повторение изученного материала.

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

	Группа	Дата
Дисциплина - Теоретические основы товароведения	2-к-9	
Наименование		
Тема урока: Анализ сахара-песка		
Вид урока: учебная практика		
Тип урока: совершенствование знаний ,умений, навыков.		
Цель занятий:		
Образовательная: закрепление теоретических знаний, изучение методов качества сахара и способов анализа.		
Воспитательная: привить интерес к будущей профессии, воспита – ние ответственности, принятие управленческих решений		
Развивающая: развитие логического мышления, интерес к самоана- лизу и познанию ситуаций		
Межпредметные связи: бухгалтерский учет, экономика, статистика, маркетинг, информатика.		
Обеспечение занятия		
А Наглядные пособия: электронные пособия, документы, слайды, отчеты		
Б Раздаточный материал: задания ,методические указания, инструкционные карты ,схема производства.		
В Технические средства обучения : пк, интерактивная доска.		
Г Литература основная: З.П.Матюхина ,Э.П.Корольков «Товароведение пищевых продуктов»- М.ИРПО 2010.		
Д Дополнительно – В.А.Тимофеев « Товароведение пищевых продуктов»,интернет ресурсы ,документация предприятия.		

СТРУКТУРА ЗАНЯТИЯ

Этапы урока	Элементы урока Изучаемые вопросы	Методы обучения	Время
1	2	3	4
1	Орг.момент - приветствие - фиксация отсутствующих - постановка целей, задач Слово преподавателя	словесный	5 мин
2	Элементы урока Изучаемые вопросы:	словесный	
2.1	Виды сахара (презентация) - сахар-песок. - сахар-рафинад -тростниковый сахар Характеристика различных видов сахара, их особенности и история происхождения.	наглядный	5 мин
2.2	Этапы производства сахара-песка (презентация) После посещения сахарного завода знакомство студентов с технологической схемой производства сахара. - сырье для сахара - мойка, диффузия - фильтрация и центрифугирование -упаковка	наглядный	9 мин
2.3	Анализ сахара-песка. (презентация) В лаборатории сахарного завода проводились исследования качества. -качество сахара -органолептический и лабораторный методы	наглядный	10 мин
2.4	- изучение документации -отчет исследовательской группы Хранение , упаковка, маркировка и условия хранения сахара-песка. (доклад)	словесный	6 мин

3. 3.1	Практическое занятие. Решение ситуационных задач.	практическое занятие	20 мин
4.	Как открыть бизнес по производству сахара-песка (доклад).	словесный	10 мин
5.	Подведение итогов. Проверка выполнения задания.	словесный	5 мин
6.	Задание к следующему уроку. -составить схему производства. - охарактеризовать этапы производства -изучить сертификат соответствия качества.	словесный	5 мин

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЯ

Урок начинается с организационного момента: приветствие, отметка отсутствующих.

Рабочие места студентов следует организовать по кругу (по принципу круглого стола), это поможет настроить студентов на сплоченную работу.

Преподаватель называет тему, цель и задачи урока (показ на слайдах), определяются теоретические аспекты (показ на слайдах).

Этап контроля знаний включает разные виды и способы – ответы на вопросы в ходе общения, решение ситуаций, применение компьютерных технологий, работы методом коллективно-мыслительной деятельности .

Занятие построено в виде практического занятия . На пищевом предприятии проводилось лабораторное исследование по изучению технологической схемы производства сахара-песка и качества сахара-песка. Исследовательская группа знакомит студентов с методами анализа (приложение 3,4.)

В начале урока студент знакомит группу с видами сахара-песка, дается подробная характеристика (презентация-приложение 1)

Каждому студенту выдается определенное задание. В задании определены цели, задачи, анализы. Группа может использовать источники предприятия (например: Международные стандарты по определению цветности, внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора, Удостоверение о качестве сахара-песка , сертификат соответствия и др.), каждый занимается решением определенной ситуации, проводит сравнительный анализ, изучает этапы производства , составляется заключение.(приложение 2)

Хранение, упаковка, маркировка и условия транспортировки изучаются после заслушивания доклада (приложение 5)

Завершающим этапом урока является выступление студента с докладом «Как открыть свой бизнес по производству сахара-песка».

Завершающий момент урока подведение итогов преподавателем. Оценки за урок получает каждый студент в зависимости от активности работы, правильности выполнения задания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе проведения такого занятия повторяется большой объем изученного материала, идет глубокая подготовка студентов к учебной практике. У студентов развивается большой интерес к дисциплине, осваиваются компьютерные технологии, нарабатываются навыки общения, права добровольного участия. Работают все студенты, даже неуверенные в своих знаниях.

Работа позволяет :

- обосновать использование практических и теоретических знаний;
- использовать технологию анализа для определения качества сахара-песка;
- сформировать у студента профессиональные навыки в период прохождения учебной практики , повысить мотивацию к обучению.

Подготовка к такому занятию развивает ответственность у студентов за результаты своего труда, нацеливает и подготавливает к будущей профессиональной деятельности.

Проведение контроля знаний при помощи активных форм работы позволяет развить и углубить творческие возможности студентов.

Новизна данной работы в том, что студент сам в процессе обучения включается в производственный процесс , исследует готовую продукцию, составляет заключение по полученным результатам ОАО « Знаменского сахарного завода»-Филиал Жердевский, знакомится со структурой технологического процесса производства сахара-песка . Анализ качества проводился исследовательской группой самостоятельно .Прослеживается связь полученных теоретических навыков и знаний с практической направленностью , связью с производством.

ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

- 1 Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2010.
- 2 Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
- 3 Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2010.
- 4 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2008

Дополнительная литература

- 1 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
- 2 Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
- 3 Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

Виды сахара

Производство сахара-песка



Сахар

**Методы определения
внешнего вида, запаха, вкуса
и чистоты раствора**

Доклад.

Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортировки и хранения сахара Сахар-песок нерафинированный и рафинированный, рафинадную пудру упаковывают в бумажные или полиэтиленовые пакеты массой нетто от 0,5 до 1,0 кг (допустимые отклонения от массы нетто $\pm 2,0$ %), а также в художественно оформленные пакеты массой нетто 5—20 г ± 3 %. Полимерные материалы должны быть разрешены к применению органами здравоохранения.

Сахар-рафинад кусковой упаковывают в пачки и коробки массой нетто 0,5 кг ± 2 % и 1,0 кг $+ 1,5$ %, а также завертывают по 2 куска в отдельные пакетики, сначала в подпергамент, а затем в художественно оформленную этикетку. В пачки из бумаги укладывают 100 пакетиков массой нетто 1,5 кг ± 2 %.

Бумажные пакеты склеивают, а полиэтиленовые — термоспаивают.

Фасованный сахар-песок и сахар-рафинад упаковывают в ящики из гофрированного картона массой нетто до 20 кг или в групповую упаковку из бумаги или термоусадочной пленки массой нетто до 12 кг.

Сахар-песок обыкновенный и рафинированный упаковывают насыпью по 50 кг (сахар-рафинад прессованный кусковой — по 40 кг) в тканевые мешки 1-й и 2-й категории, в тканевые мешки с полиэтиленовыми вкладышами, которые зашивают или термосваривают, а также в трехслойные бумажные мешки. При этом сахар не должен просыпаться через ткань и швы мешков. Допустимые отклонения массы нетто 10 мешков с сахаром не должны быть более $\pm 0,125$ %, массы одного мешка $+ 0,25$ %. Мешки с сахаром зашивают машинным способом.

Маркировку пачек и пакетов осуществляют не пачкающей краской печатным способом, указывая следующие сведения: наименование продукции; наименование и местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера; наименование страны и места происхождения; массу нетто; товарный знак изготовителя (при наличии); пищевую ценность; содержание углеводов; условия хранения; обозначение нормативно-технической документации (НТД), в соответствии с которой изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информацию о сертификации. Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам. Кроме того, ставят манипуляционный знак «Беречь от влаги».

На пакетиках сахара массой нетто 5—20 г указывают: наименование и товарный знак изготовителя; наименование продукта; массу нетто, г; обозначение НТД, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Упакованный сахар-песок и сахар-рафинад транспортируют в крытых транспортных средствах и контейнерах транспортом всех видов, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Крытые вагоны, контейнеры, трюмы должны быть сухими, без щелей, с непромокаемой крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями.

Неупакованный сахар-песок для промышленной переработки можно транспортировать в автомобилях-сахаровозах и железнодорожных хопперах-зерновозах, которые должны быть чистыми, сухими, без посторонних запахов. Не допускается использование вагонов после перевозки угля, цемента, соли, удобрений и др.

Упакованные сахар-песок и сахар-рафинад должны храниться на складах при температуре не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %, а неупакованный сахар-песок — в силосах при температуре не выше 40 С и относительной влажности воздуха 60 %, не допуская перепадов температур. В результате хранения сахара при повышенной влажности возникает такой дефект, как увлажнение.

При хранении в атмосфере повышенной влажности либо если при хранении были допущены перепады температур, возникает комкование. Запрещается хранить сахар вместе с другими материалами.

Приложение 6