

План учебного занятия

Дата: _____ 20__

Учебная группа № _____

Учебный предмет: Производственное обучение

Специальность: 3-25 01 51 «Торговое дело»

Квалификация: 3-25 01 51-54 «Продавец» 4-го разряда

Тема программы: № ___ «Подготовка товаров к продаже».

Тема учебного занятия: № ___ «Подготовка к продаже хлеба и хлебобулочных изделий».

Тип учебного занятия: Формирование первоначальных умений и навыков.

Цели учебного занятия:

Обучения: Сформировать первоначальные профессиональные умения и навыки по подготовке к продаже хлеба и хлебобулочных изделий.

- осуществлять правильную последовательность операций по подготовке хлеба и хлебобулочных изделий к продаже.

- выполнять сортировку, маркировку, фасовку, нарезку, упаковку хлеба и хлебобулочных изделий, оформлять ценники на товар, размещать товар на торговом оборудовании в торговом зале.

- контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место.

Воспитания: Осуществлять нравственное воспитание, обеспечить в ходе урока раскрытие таких понятий, как товарищество, эстетические нормы поведения.

Развития: Развивать деловитость, предприимчивость, настойчивость.

Межпредметные связи:

- «Товароведение продовольственных товаров»

- «Торговое оборудование»

- «Организация технологии торговли»

- «Психология и этика деловых отношений»

Материально-техническое обеспечение учебного занятия: весоизмерительное оборудование, ножи, упаковочный материал, торговый инвентарь, натуральные образцы товаров и торговое оборудование, доски разделочные.

Дидактический материал: опорные конспекты, инструкционные карты, карточки-задания, кроссворд, рабочая тетрадь.

Ход учебного занятия

1. Организационный момент.

1. *Приветствие*, проверка присутствия на уроке учащихся.
2. *Проверка готовности* учащихся к уроку (наличие спецодежды, дневников).

2. Вводный инструктаж.

1. *Мотивация предстоящей учебной деятельности.*

1.1. Сообщение и комментирование темы урока. Создание проблемной ситуации.

1.2. Постановка и комментирование цели предстоящей учебно-производственной деятельности.

1.3. Сообщение критериев оценивания учащихся.

2. *Актуализация опорных знаний учащихся.*

2.1. Профессиональная разминка:

- классифицируйте хлебные изделия по способу выпечки, отпуска потребителю;
- дайте характеристику простого и улучшенного видов хлеба;
- назовите ассортимент булочных изделий;
- перечислите отличительные черты диетического хлеба;
- перечислите показатели, по которым определяется качество хлеба и хлебобулочных изделий;
- дайте характеристику бараночных изделий;
- объясните особенности устройства ВЭ-15Т;
- раскройте особенности устройства клавиатуры весов ВЭ-15Т;

2.2. Работа по карточкам-заданиям и решение кроссворда.

3. Формирование ориентировочной основы предстоящей учебной деятельности.

3.1. Раскрытие содержания предстоящих действий при работе по подготовке к продаже хлеба и хлебобулочных изделий, сортировке, взвешиванию, фасовке, маркировке и выкладке, прикреплению ярлыков ценников.

3.2. Характеристика организации рабочего места и требований охраны труда.

3.3. Показ и объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при организации рабочего места.

3.4. Показ и объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при сортировке, взвешивании, упаковке, маркировке отвесов.

3.5. Пробные упражнения, выполненные учащимися под наблюдением мастера.

3.6. Демонстрация последовательности выполнения операций при подготовке хлеба к продаже.

3.7. Объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при подготовке товаров к продаже.

3.8. Пробные упражнения, выполненные учащимися под наблюдением мастера.

3.9. Характеристика видов ошибок, причин и мер их предупреждения.

3.10. Сообщение учебно-производственных заданий, критериев оценивания учащихся.

3.11. Распределение учащихся по рабочим местам.

3. Самостоятельная практическая деятельность учащихся и текущий инструктаж.

1. Самостоятельная работа учащихся в бригадах по выполнению индивидуальных заданий:

1.1. Организация деловой игры по подготовке товаров к продаже.

1.2. Самостоятельная работа учащихся по подготовке товаров к продаже.

1.3. Самостоятельная работа учащихся по фасовке, взвешиванию, упаковке и маркировке хлеба и хлебобулочных изделий в помещении для подготовки товаров к продаже.

2. Обход мастером рабочих мест учащихся с целью определения:

- правильности организации рабочих мест и их содержаний;
- возможности каждого учащегося самостоятельно приступить к работе;
- соблюдения учащимися правил охраны труда;
- правильности выполнения операций по подготовке товаров к продаже;
- правильности выполнения операций при работе на весоизмерительном оборудовании;
- правильности проведения самоконтроля и взаимоконтроля в ходе самостоятельного выполнения производственных заданий.

3. Индивидуальный инструктаж отдельных учащихся или бригады (по необходимости).

4. Оценка выполняемых работ.

5. Уборка рабочих мест.

4. Заключительный инструктаж.

1. Анализ достижения целей урока.

2. Совместное подведение итогов деятельности учащихся:

- анализ отдельных работ учащихся;
- анализ достижений и ошибок учащихся, обслуживание их причин;
- сообщение и комментирование отметок за урок;
- закрепление умений по подготовке товаров к продаже на основе повторения отдельными учащимися необходимых операций.

3. Рефлексия.

4. Выдача домашнего задания: изучить и проанализировать способы подготовки товаров к продаже в различных магазинах города, составить опорный конспект по теме «Сахар, мёд, крахмал».

Мастер п/о