

"Qaztutynýodaǵy Qostanai joǵary ekonomikalıyq kolledji" Mekemesi  
Учреждение "Костанайский высший экономический колледж  
Казпотребсоюза" Institution "Kostanay higher economic college of  
Kazpotrebsoyuz"

**Методическая разработка урока**

**Pań /Дисциплина/ Discipline** «Товароведение продовольственных товаров»  
**Taǵuryby /Тема /Theme** «Молоко и молочные товары»  
**Маmандыq /Специальность /Specialty** 0515000 «Менеджмент»  
**Oqýtyshy /Преподаватель/ Teacher:** Василенко С.В.

Kafedra otyrysynda qaraldy/  
Рассмотрен на заседании кафедры /  
Considered at a meeting of the department  
Менеджмент и маркетинг  
Hattama/Протокол/ Protocol № 5  
« 07 » декабрь 2020 ж/г/у  
Kafedra basshysy/Руководитель кафедры/  
The head of department  
Громова Е.В.Громова

г. Костанай, 2020

## Содержание:

Введение .....	3
Технологическая карта и структура учебного занятия.....	4
Конспект учебного занятия.....	6
Приложения .....	13
Заключение .....	17
Список использованной литературы.....	18

## Введение

Урок по теме «Молочные товары» проводится в рамках учебной дисциплины «товароведение продовольственных товаров» по профессии «Менеджмент». Урок проводится в соответствии с календарно-тематическим планом. Данная тема входит в раздел «Молоко и молочные продукты». Все этапы урока сопровождаются презентацией.

В результате изучения этой темы, обучающиеся должны знать химический состав, пищевую ценность, классификацию молочных продуктов, способы производства и отличительные признаки, требования к качеству, сроки хранения, упаковку, использование в кулинарии. Также должны уметь провести органолептическую оценку качества молока и молочных продуктов и различать основные группы классификации по разным признакам.

Обучающимся были даны задания, подготовить информацию по истории молока и молочных продуктов.

Методической разработке представлено **занятие изучения новых знаний с элементами проблемного обучения**, в котором сочетаются контроль, формирование знаний, закрепление и совершенствование знаний, подведение результатов урока, определение домашнего задания.

**Практическая значимость** разработки состоит в возможности применения опыта в любой образовательной области.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА И СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

<b>Учебная дисциплина</b>	Товароведение продовольственных товаров		
<b>Специальность</b>	Менеджмент (по отраслям)		
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>		
<b>Тема программы</b>	Молоко и молочные продукты		
<b>Тема занятия</b>	Молочные товары		
<b>Тип занятия</b>	Комбинированный урок		
<b>Вид занятия</b>	Смешанное занятие (беседа-визуализация, презентация, практические самостоятельные работы)		
<b>Цель занятия</b>	Изучить тему «Молочные товары»		
<b>Задачи занятия</b>	<b>Обучающая</b>	<b>Развивающая</b>	<b>Воспитательная</b>
	Изучить классификацию, потребительские свойства, показатели качества, виды	Развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать; способствовать умению работать самостоятельно и в	Стремиться воспитать чувство гордости за избранную профессию, способствовать овладению профессиональной

	упаковки и режим хранения молочных товаров	группах	терминологией и навыками культуры делового общения
<b>Результаты обучения</b>	<b>Освоенные умения</b>		<b>Усвоенные знания</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ассортимента;</li> <li>- идентификация молочных товаров;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения молочных товаров.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация ассортимента, товароведные характеристики молочных товаров;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения молочных товаров;</li> </ul>

	- особенности товароведения молочных товаров
<b>Дидактические принципы</b>	Целенаправленность, связь обучения с жизнью, сознательная активность, наглядность, воспитывающее и развивающее обучение
<b>Домашнее задание</b>	Повторить всю тему «Молоко и молочные продукты» подготовиться к выполнению тестовых заданий по всей теме.

**"Qaztutynýodaǵy Qostanai joǵary ekonomikalık kolledji" Mekemesi**  
**Учреждение "Костанайский высший экономический колледж Казпотребсоюза"**  
**Institution "Kostanay higher economic college of Kazpotrebsoyuz"**

**SABAQ JOSPARY**  
**ПЛАН ЗАНЯТИЯ (УРОКА) №**  
**LESSON PLAN**

**Pán /Дисциплина/ Discipline**

Товароведение продовольственных товаров

**Kúni /Дата /Date**

2021г

**Mamandyq /Специальность /Specialty**

0515000 «Менеджмент»

**Тop /Группа /Group**

Мн - 27

**Taqyryby /Тема /Theme**

Молочные товары.

**Sabaqtyń túri /Тип урока /Lesson type**

Комбинированный урок

**Sabaqtyń maqsatary /Цели урока /Lesson objectives**

bilimdilik /образовательные /educational: Изучить химический состав и пищевую ценность молока и молочных продуктов, классификацию, ассортимент, требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение, пороки.

damytýshylyq /развивающие /developing:

Развитие познавательных способностей студентов, активизация интеллектуальных способностей, расширение их кругозора.

tárbielik /воспитательные / educational: формирование интереса к предмету, умение работать в коллективе; воспитывать чувство ответственности.

**Sabaqtyń jabdyqtary /Оборудование урока/ Lesson equipment**

kórnékilik quraldar /наглядные пособия / visual aids: мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций.

úlestirmeli quraldar /раздаточный материал / handout: лекционный материал

ТОQ /ТСO / ТТТ:

электронная презентация, инструкционные карты

**Ádebiet /Литература/ Literature**

Барановский В.А. «Продавец», 2000г

Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», 2002.

Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров», Практикум, 2007г

**Sabaqtyń mazmuny /Содержание занятия / Lesson content**

Kezeńderi /Этапы /Stages	Ұақыт /Время / Time
1. Организационная часть	1-2 мин
2. Мотивация учебной деятельности	3-5 мин
3. Контроль знаний обучающихся	14-15 мин
4. Изучение нового материала	45-48 мин
5. Закрепление знаний	4-5 мин
6. Подведение итогов занятия	1-2 мин
7. Домашнее задание	1-2 мин
8. Рефлексия	3-4 мин

**Sabaqtyń barysy /Ход урока /During the lesson**

<p>Oqýtshynyń is – áreketi/ Деятельность преподавателя/ Teacher Activities</p>	<p>Oqý ádisteri, oqýtý ádisteri, pedagogikalıq ádistemeler, pedagogikalıq tehnologıalar/ Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии/ Teaching methods, teaching reception, pedagogical techniques, pedagogical technologies</p>	<p>Oqý resýrstary men materialdar/ Учебные ресурсы и материалы/ Learning Resources and Materials</p>	<p>Oqýshynyń is – áreketi/ Деятельность обучающихся/ Students activities (jas oqýtshylar úshin tolyrıy mindetti / обязательно для заполнения молодым преподавателям required for young teachers)</p>
<p>1. Организация занятия – приветствие, проверка посещаемости и готовности аудитории и обучающихся к уроку</p> <p>2. Мотивация учебной деятельности: Преподаватель сообщает тему, формулирует цель. Мотивирует студентов на выполнение поставленных задач. Разъясняет значение темы занятия для будущих специалистов.</p> <p>3 Сообщение обучающегося на тему «Значение и история употребления молока и молочных продуктов»</p> <p>4. Изучение нового материала. Преподаватель излагает новый материал в форме учебной лекции с элементами беседы и самостоятельной работы обучающихся. Тема «Молоко и сливки». План:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Химический состав.</li> <li>• Пищевая ценность</li> <li>• Классификация.</li> <li>• Требование к качеству</li> <li>• Маркировка.</li> </ul> <p>5. Закрепление знаний.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решить кроссворд</li> <li>2. Викторина «Своя игра».</li> <li>3. Заполнить пропущенные этапы технологической схемы производства творога традиционным способом</li> <li>4. Самостоятельная работа обучающихся</li> <li>5. Работа с карточками «да», «нет»</li> </ol> <p>6. Подведение итогов занятия. Обобщение результатов работы и оценка деятельности обучающихся на уроке.</p> <p>7. Домашнее задание:</p> <p>8. Рефлексия</p>	<p>Пассивный метод обучения</p> <p>Активный метод обучения.</p> <p>Повторить изученный материал</p> <p>Используя Интернет-ресурсы, подготовить сообщения на тему: «Современные способы производства молочных продуктов» (творог, йогурт, мороженое, сыры).</p>	<p>Лекционный материал, инструкционные карты</p> <p>Презентация</p> <p>Видео [<a href="https://youtu.be/udX-JVWITs">https://youtu.be/udX-JVWITs</a>]</p> <p>Приложения</p>	<p>Приветствие, подача рапортчики</p> <p>Отвечают на вопросы</p>

Oqýtshy /Преподаватель/ Teacher: \_\_\_\_\_

## Ход урока

### I. Организационный момент

Приветствие, проверка посещаемости и готовности к уроку.

Психологический настрой обучающихся.

Сообщение темы и цели урока, плана урока

### II. Актуализация опорных знаний.

Сообщение обучающегося на тему «Значение и история употребления молока и молочных продуктов» (приложение 1)

### Просмотр презентации

### III. Повторение и закрепление материала.

Предварительно обучающиеся делятся на две команды, заранее выбрав себе название и капитана. Избираются два члена жюри, которые подсчитывают количество баллов, набранное каждой командой за урок в ходе выполнения заданий.

#### 1) Решить кроссворд.

Необходимо ответить на вопросы кроссворда (по горизонтали).

В результате в выделенной графе (по вертикали) сложится название известного кисломолочного продукта

Ответы на кроссворд – приложение 2.


1. Кисломолочный диетический продукт, представляет собой густое закисшее молоко.
2. Кисломолочный оздоравливающий слабоалкогольный напиток, полезный при лечении туберкулёза, малокровии и других заболеваниях.
3. Тепловая обработка молока при температуре более 100 °С с последующей его выдержкой при этой температуре.
4. Нагревание молока до температуры 65°С с последующей его выдержкой при этой температуре в течение получаса.
5. Бактериальный состав, вызывающий брожение.
6. Традиционно этот средний показатель производимого молока составляет 3,5%.
7. Кисломолочный продукт, получаемый из коровьего топленого молока.

## 2) Викторина «Своя игра».

Обучающимся предлагается принять участие в викторине, построенной по принципу телевизионной передачи «Своя игра». В игровой форме обучающиеся должны ответить на вопросы об истории и использовании молока и молочных продуктов. Команды по очереди выбирают тему и стоимость вопроса.

Название темы	Количество баллов			
	1	2	3	4
<b>Молоко и сливки</b>	1	2	3	4
<b>Кисломолочные напитки</b>	1	2	3	4
<b>Творог и сметана</b>	1	2	3	4
<b>Сыры</b>	1	2	3	4
<b>«Пейте, дети, молоко...»</b>	1	2	3	4

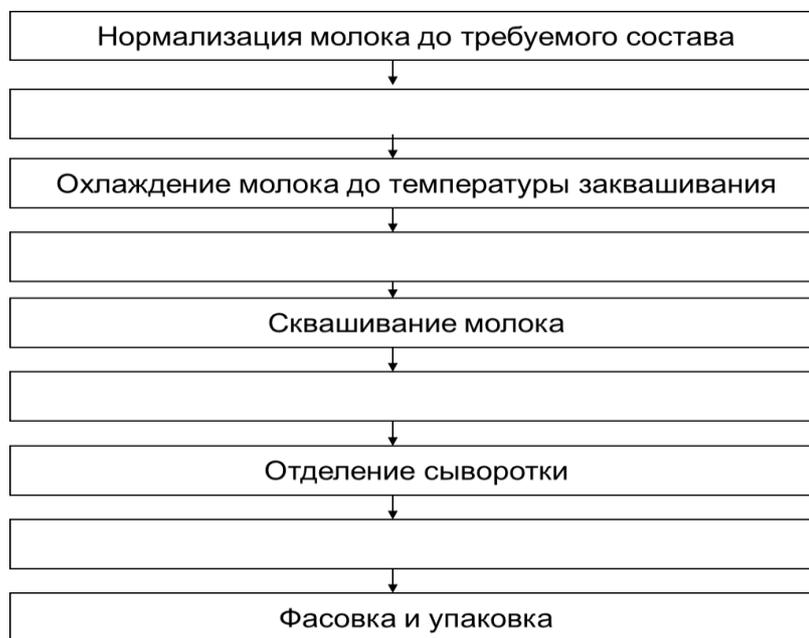
### Вопросы викторины:

Кол-во баллов	Вопрос	Ответ
Тема: Молоко и сливки		
1	Этот продукт нельзя назвать диетическим, ведь жира в нем от 10 до 35%	Сливки
2	В производстве мороженого нельзя обойтись без этого переработанного молочного продукта. Что это?	Сухое молоко
3	Фруктоза, глюкоза, лактоза, сахароза. Какой из этих сахаров содержится в молоке?	Лактоза – молочный сахар
4	Именем этого французского ученого назван способ обработки молока?	Луи Пастер (пастеризация)
Тема: Кисломолочные напитки		
1	Она бывает обыкновенная, мечниковская, Южная, а также ряженка и варенец. Что это?	Простокваша
2	Смешанное брожение состоит из молочнокислого и ... Какого?	Спиртового
3	Молоко + закваска «болгарская палочка» + кусочки фруктов. Что получается?	Йогурт
4		
Тема: Творог и сметана		
1	Они бывают детские и глазированные, с изюмом и с курагой. Что это?	Творожные сырки
2	Во всем мире, кроме России, этот продукт называют «русские сливки». Что это?	Сметана
3	Чтобы получить суточную норму кальция,	Творог

	необходимо съесть его по 100 грамм. Что это?	
4	При хрупкости костей и частых переломах врачи рекомендуют творог. Какое минеральное вещество помогает?	Фосфор
Тема: Сыры		
1	Это слово американцы говорят при фотографировании	«Чииз» - сыр
2	Из парафина делают свечи. А для чего он используется при производстве сыра?	Им покрывают сырные головки
3	Так зовут героя известного мультфильма, также называется сорт мягкого сыра.	Рокфор
4	Откуда в сыре дырки?	При созревании выделяется углекислый газ
Тема: «Пейте, дети, молоко...»		
1	Какие реки с какими берегами описаны в русских народных сказках?	Молочные реки, кисельные берега
2	О чем говорил Павлов? «Это изумительная пища, создана самой природой»	О молоке
3	От какой музыки коровы дают больше молока, а от какой меньше?	Больше – от классической, меньше – от рока
4	Если вместо чернил писать молоком, то написанное не будет видно. А как «проявить» этот текст?	Нагреть, например прогладить утюгом

### 3) Заполнить пропущенные этапы технологической схемы производства творога традиционным способом.

Каждой команде раздаются карточки со схемой. После ее заполнения ответы сверяются с эталоном (приложение 3)



#### 4) Самостоятельная работа обучающихся:

##### Тест

Ответить самостоятельно на вопросы теста, выбрав один правильный вариант ответа.

##### 1. Сколько воды содержится в молоке?

- A) 77,5%;
- B) 87,5%;
- C) 90,5%;
- D) 95,5%.

##### 2. Какова температура хранения молока?

- A)  $t$  не выше  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- B)  $t = +2+6^{\circ}\text{C}$ ;
- C)  $t = +12+16^{\circ}\text{C}$ ;
- D)  $t$  не выше  $+30^{\circ}\text{C}$ .

##### 3. Какова предельная жирность сливок?

- A) 10%;
- B) 20%;
- C) 35%;
- D) 40%.

##### 4. Какое брожение происходит в кефире?

- A) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
- B) молочнокислое, уксуснокислое;

- С) молочнокислое, спиртовое;
- Д) только молочнокислое.

**5. Каким способом из молока получают сливки?**

- А) отстаиванием;
- В) нагреванием;
- С) сепарированием;
- Д) перемешиванием.

**5) Работа с карточками «да», «нет»**

Каждой команде раздаются карточки «да» и «нет», с помощью которых они должны согласиться или не согласиться с высказываниями.

1. Ежедневно каждый человек должен употреблять 500 гр. молока.

«да»

2. Молочный жир в молоке находится в виде жировых шариков, покрытых оболочкой.

«да»

3. Молочный сахар иначе называется мальтозой.

«нет»

4. Молоко содержит витамин К.

«нет»

5. Появление пены на поверхности молока обусловлено наличием в нём минеральных веществ.

«нет»

6. Молоко должно быть в виде однородной жидкости без осадка.

«да»

7. Стерилизованное молоко хранится дольше.

«да»

**IV. Подведение итогов урока, подсчет баллов, набранных каждой командой. Рефлексия. Комментирование и выставление оценок.**

1. Что нового узнали на уроке?
2. Что было трудным для вас?
3. Что понравилось?

**V. Домашнее задание:** Используя Интернет-ресурсы, подготовить сообщения на тему: «Современные способы производства молочных продуктов» (творог, йогурт, мороженое, сыры).

### Доклад

#### *Значение и история употребления молока и молочных продуктов*

Значение молочных продуктов очень велико в нашей с вами жизни. Молоко служит незаменимой пищей грудным детям, играет важную роль в питании больных, выздоравливающих и взрослых здоровых людей.

Молоко содержит все необходимые для человеческого организма питательные вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины) в легкоперевариваемой форме.

Сколько же лет молоку? У молока своя длинная история.

Человек научился выпекать хлеб около пяти тысяч лет назад. И замечательно, что примерно тогда же он научился добывать и молоко. Он начал приручать диких животных, попробовал молоко диких коз, животных, лошадей, буйволиц, верблюдиц. Но самым вкусным ему показалось коровье молоко. Корова давала молока больше всех животных. Она кормила и детей и взрослых. Как же было человеку не поклониться ей? В Индии коровы до сих пор считаются священными. Они свободно ходят по улицам даже самых больших городов, и никто не посмеет не то что ударить, а просто как-то обидеть, замахнуться на благородное животное. Даже сейчас, когда наука и техника так много достигли, корова по-прежнему кормит и поит всех нас.

Перерабатывать молоко и употреблять его не только в сыром виде умели еще наши далёкие предки. Умение заквашивать молоко, получать кефир, кумыс, брынзу принадлежит народам древнего Востока, Средней Азии и Кавказа.

Человек давно познал целительную силу молока. В Индии с древних времен известна пословица: «Хочешь жить долго - пей кислое молоко».

Геродот в V веке до нашей эры сообщал, что самым любимым напитком скифов было особым образом приготовленное молоко кобыл - кумыс. Кумыс и простокваша в лечебниках XVII века упоминаются как лекарство против туберкулёза, брюшного тифа и лихорадки.

Гиппократ, например, считал, что молоко чрезвычайно полезно при нервных расстройствах. Аристотель признавал наиболее ценным молоко кобылиц, затем ослиное, коровье и, наконец, козье. Плиний старший выделял коровье молоко. Однако он же утверждал, что в лечебных целях можно использовать и свиное молоко.

Активно врачевал различные болезни молоком Авиценна. Он считал его полезным для детей и людей, «подвинутых в годах». По мнению Авиценны, самым целебным является молоко тех животных, которые вынашивают плод примерно столько же, сколько и человек. В связи с этим он полагал, что для человека наиболее подходит коровье молоко.

Многие ученые и врачи России также изучали свойства молока и применяли его для лечения различных заболеваний.

Выдающийся русский учёный С. П. Боткин называл молоко «драгоценным средством» для лечения сердца и почек. Целебные свойства молока высоко ценил и автор «русского способа» лечения кумысом больных туберкулёзом Г. А. Захарьин. Всеми и всегда, писал И. П. Павлов, - молоко считается самой лёгкой пищей и даётся при слабых и больных желудках и при массе тяжелых общих заболеваний.

В конце XIX века петербургский врач Карелль применил молоко для лечения заболеваний желудка, кишечника, печени и других болезней. Причём он впервые использовал обезжиренное молоко, постепенно увеличивая дозу от 3 до 12 стаканов в сутки и не давая больному другой пищи в течение нескольких дней. Такой метод лечения полностью оправдал себя и был одобрен Боткиным.

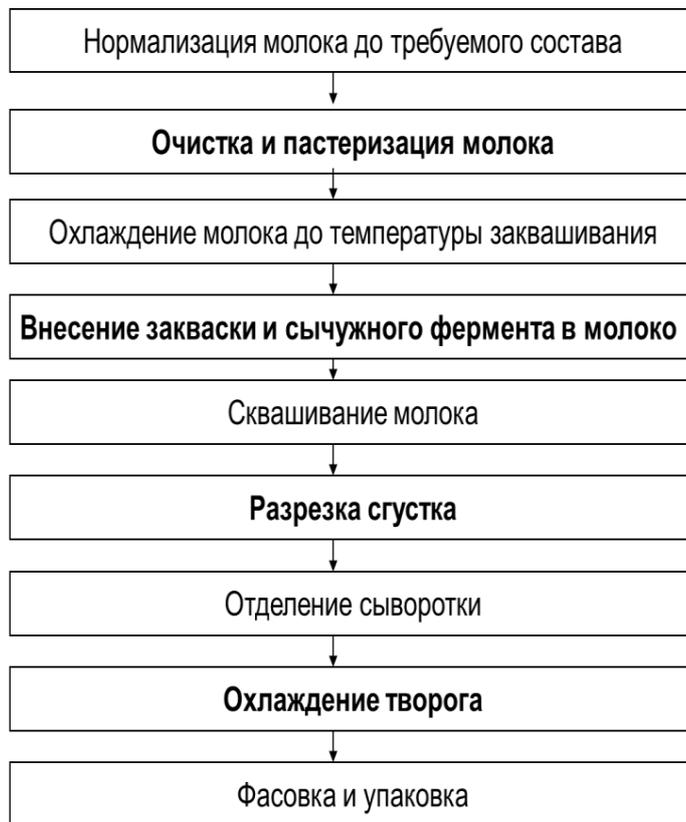
Почти повсеместно молоко активно использовалось и в народной косметике. Так, в Древнем Риме ослиное молоко считалось самым подходящим средством против морщин. Помпея, вторая жена

Нерона, принимала ванны из молока ослиц, во время путешествий её обычно сопровождало стадо из 500 этих животных. Авиценна утверждал, что молоко сводит безобразные пятна на коже, а если его пить, очень улучшает цвет лица. Особенно если пить с сахаром. Творожная сыворотка, будучи втертой в кожу, уничтожает веснушки.

И всё же во все времена молоко ценилось главным образом за свои удивительные питательные свойства. По меткому выражению И. П. Павлова, «молоко - это изумительная пища, приготовленная самой природой».

Ответы на кроссворд

п	р	о	с	т	о	к	в	а	ш	а		
	к	у	м	ы	с							
	с	т	е	р	и	л	и	з	а	ц	и	я
п	а	с	т	е	р	и	з	а	ц	и	я	
		з	а	к	в	а	с	к	а			
ж	и	р	н	о	с	т	ь					
		в	а	р	е	н	е	ц				

**Технологическая схема производства творога**

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Тип представленного занятия «Молочные товары» - изучение нового учебного материала с элементами проблемного обучения.

Обязательным элементом организационного момента занятия является мотивация и актуализация темы.

Цель урока - обобщение и систематизация знаний о товароведной характеристике молока и молочных продуктов.

Предварительно обучающиеся делятся на две команды, заранее выбрав себе название и капитана. Избираются два члена жюри, которые подсчитывают количество баллов, набранное каждой командой за урок в ходе выполнения заданий.

В ходе урока можно повторить и закрепить знания о видах молока, о продуктах его переработки, решив кроссворд, принять участие в викторине, построенной по принципу телевизионной передачи «Своя игра», ответив на вопросы в игровой форме об истории и использовании молока и молочных продуктов, заполнить пропущенные этапы технологической схемы производства молочных продуктов.

Отвечая на вопросы теста, а также работая с карточками «да» и «нет», студенты могут проверить свои знания самостоятельно.

Использование интерактивной доски позволит сделать урок более интересным творческим процессом.

Изучение данной темы «Молочные товары» способствует совершенствованию профессиональных компетенций, позволяет закрепить профессиональные знания и умения, полученные на предыдущих занятиях.

### **Список используемой литературы:**

1. Барановский В.А. «Продавец», 2000г
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров Издательство: Дашков и Ко, 2012 г
3. Коник В.Н. Товароведение продовольственных товаров Серия: ПРОФИЛЬ Издательства: Альфа-М, Инфра-М, 2013 г.
4. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров», Практикум, 2007г
5. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», 2002.