ОТКРЫТОЕ ИНТЕГРИРОВАННОЕ ЗАНЯТИЕ В ФОРМЕ РОЛЕВОЙ ИМИТАЦИОННОЙ ИГРЫ «СУД НАД КИСЛОМОЛОЧНЫМИ ТОВАРАМИ»

Методическая цель: «Реализация игровых технологий на учебных занятиях междисциплинарного курса».

В судебном заседании принимали участие студенты, которые представляли: секретаря, обвинителя, защитника, подсудимую, пострадавшую, потерпевшую, биохимика, технолога молочного комбината, диетолога, продавца, врача и товароведа-эксперта. Ольга Николаевна играла роль судьи.

Участниками игры разыгрывалась следующая сценка: в суд поступило исковое заявление от пострадавшего покупателя с просьбой отменить реализацию кисломолочных товаров, так как они приносят вред организму человека из-за присутствующих в них бактерий. Товароведы-эксперты, биохимик и технолог молочного комбината проводили экспертизу качества кисломолочных товаров органолептическим способом и установили, что все предложенные образцы хранились в оптимальных условиях, и соответствуют требованиям качества. На данном этапе реализовывался практический метод через выполнение профессиональных заданий. Помимо этого, врач рассказал о пользе кисломолочных товаров для организма человека и необходимости их ежедневного употребления. Все остальные участники игры также высказывали свою точку зрения, опираясь на документацию своего соответствующего вида деятельности. Таким образом, были реализованы словесные методы.

В результате было принято решение – не наказывать кисломолочные товары и не запрещать их к продаже в магазинах. На протяжении всего занятия реализовывался наглядно-демонстрационный метод посредством использования презентации.

По итогам занятия Екатерина Владимировна провела рефлексию, участники игры поделились своими впечатлениями и переживаниями. Гости, присутствовавшие на уроке, отметили высокую эмоциональность участников, динамичность игры и предложили проводить ее ежегодно.

Таким образом, поставленная методическая цель была достигнута.

Суд над
кисломолочными
товарами

NOT REALLY

Органолептические показатели
Вкус
Запах
Цвет
Консистенция
Внешний вид

показатели
Вкус
Запах
Цвет

KEFIR

ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия