

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИГРОВОЙ ФОРМЫ**

Дисциплина «Оборудование хлебопекарных предприятий»

Тема: «Дифференцированный зачёт по курсу обучения»

Выполнил:
Преподаватель
Абатурова Т.И.

п. Плесецк 2018г.

Содержание.

1. Пояснительная записка -----	3
2. План урока -----	5
2.1. Цели -----	5
2.2. Методы обучения -----	5
2.3. Формы организации познавательной деятельности -----	5
2.4. Предварительная подготовка -----	6
3. Сценарий занятия -----	6
3.1. Организационная часть -----	6
3.2. Мотивация учебной деятельности -----	6
3.3. Представление жюри -----	7
3.4. Объяснение правил конкурса -----	7
3.5. Объяснение критериев оценки -----	7
4. Ход урок-конкурс -----	7
4.1. Рефлексия -----	11
4.2. Подведение итогов урока – конкурс -----	12
5. Самоанализ урока -----	12
6. Литература -----	13
7. Приложения -----	14

Пояснительная записка.

Данная методическая разработка составлена в соответствии:

- рабочей программой по дисциплине «Оборудование хлебопекарных предприятий» профессии «Пекарь» по ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»;
- учебным планом ОУ;
- с планом урока преподавателя;

Урок-конкурс проводится с целью закрепления полученных знаний и навыков по всему курсу изучения дисциплины «Оборудование хлебопекарных предприятий» в нетрадиционной форме (с помощью игровых технологий), а также при проведении конкурса профессионального мастерства по профессии «Пекарь», проведении предметной недели кулинарных групп, подготовке классных часов, посвященных трудовому воспитанию.

Данная методическая разработка является гибкой и позволяет в ходе реализации вносить изменения в соответствии со сложившейся ситуацией.

Всем известно, что обучающиеся любят участвовать в различных соревнованиях, это необходимо учитывать в их учебной деятельности и при организации внеклассной работы. Игры, конкурсы и викторины по спецдисциплинам отражают подготовку обучающихся по программе, расширяют и углубляют их знания, приобретают важные жизненные умения.

В процессе совместной творческой деятельности преподавателя и обучающегося происходит становление личности ребенка.

Игра - исторически сложившееся общественное явление, самостоятельный вид деятельности, свойственной человеку. Конкурс может быть средством самопознания, развлечения, отдыха, средством физического и общего социального воспитания. Они отражают все области материального и духовного творчества людей. В процесс проведения урок – конкурс у обучающихся будут сформированы:

- положительное отношение и интерес к творческой преобразовательной предметно-практической деятельности;
- привычка к организованности, порядку, аккуратности;
- адекватная самооценка, личностная и социальная активность и инициативность в достижении поставленной цели;

обучающиеся научатся:

- решать простые ситуации конструктивного характера по определению неисправностей в оборудовании и их устранении;
- использовать в работе приёмы рациональной и безопасной работы;
- работать в сплочённой команде, защищать и отстаивать свою точку зрения;

2. ПЛАН УРОКА

Тема урока: Дифференцированный зачёт по дисциплине.

Дидактическая цель: Создать условия для воспроизведения в памяти обучающихся системы опорных знаний и умений, стимулирования поисковой деятельности средствами технологии игровой деятельности.

Тип урока: Урок актуализации и обобщения знаний и умений.

2.1. Цели:

Образовательная цель: Способствовать актуализации необходимых знаний для решения производственных задач, ситуаций.

Развивающая цель: Способствовать развитию коммуникативных способностей, навыков самостоятельного логического мышления, профессиональной речи, анализа производственных ситуаций, саморефлексии.

Воспитательная цель: Воспитание эстетического вкуса, стремление к профессиональному самосовершенствованию, формирование интереса к избранной профессии через изучаемую дисциплину.

Методическая цель: Продемонстрировать возможности использования на занятии информационно-коммуникативных технологий, сотрудничества, интерактивных технологий (метода проектов и проведения занятий в форме игры).

2.2. Методы обучения: Наглядный, проблемный, поисковый (наблюдение, демонстрация, компьютерная презентация).

2.3. Формы организации познавательной деятельности:

индивидуальная, групповая.

Материально-техническое оснащение урока:

Мультимедийные изображения, экран, компьютер, задания, секундомер, образцы оборудования.

Кабинет оборудования: столы и стулья для обучающихся, составляются в форме круга для двух команд. На столах, для обучающихся имеется: чистые листы бумаги формат А-4, ручки.

Поставлен стол и стулья для жюри. На столе для жюри: разработан протокол оценки мероприятия, ручки, секундомер, ответы на задания.

На доске, при помощи мультимедийной установки, выведена тема урока.

Предусмотрены стулья для зрителей из группы или гостей других групп.

2.4. Предварительная подготовка:

- Разбивка обучающихся на подгруппы игроков и жюри;
- Объяснение заданий по пройденным темам;
- Придумать команде название и выбрать капитана;

3. Сценарий занятия

3.1. Организационная часть (2 мин.)

- Проверка обучающихся группы
- Сообщение темы урока

Обучающиеся - приветствуют преподавателя. Рассаживаются по местам, настраиваются эмоционально на урок.

Преподаватель - создаёт положительную эмоциональную атмосферу.

Здравствуйте ребята! Сегодня у вас заключительное занятие по дисциплине «Оборудование хлебопекарных предприятий». По тематическому плану мы с вами изучили десять тем, начиная с частей машины, передачи, документации на оборудование, оборудование складов, замеса и деления теста, расстойки, выпечки, и закончили оборудованием для укладки и транспортировки хлебобулочных изделий. Занятие пройдёт в форме урок-конкурс, где будут игроки, жюри и болельщики. Каждый из вас получит оценку за урок.

3.2. Мотивация учебной деятельности (2 мин.) – (знакомит обучающихся с целью и темой урока). Ребята, вы находитесь на пороге выпуска из стен техникума, с самой интересной, трудной и вкусной профессией, специальности «Пекарь». Хлеб был, есть и будет на столах потребителей хлебопекарной промышленности. Мы постарались дать знания, умения и навыки, которые вы закрепили на учебной и производственной практиках.

Вам только необходимо правильно применить их в работе уже не как практиканты, а полноценные рабочие кадры.

3.3. Представление жюри(3 мин.) Оценивать урок-конкурс могут представители этой группы, которые в течении всего курса по дисциплине обучались на отлично. Или можно пригласить обучающихся 2-3 курса этой профессии, специальности.

3.4.Объяснение правил конкурса (3 мин.) Урок – игра состоит из 8 заданий. Каждое задание оценивается по бальной системе. Если команда не точно отвечает по заданию с небольшими замечаниями, то количество баллов на одно меньше. Если команда затрудняется ответить на поставленный вопрос, то он переходит противоположной команде и тогда они могут заработать дополнительные баллы.

5. Объяснение критериев оценки (2 мин.) Жюри будет оценивать:

- точность и правильность формулировки ответа;
- время;

Цели занятия:

Обучающие:

- закрепление теоретических знаний по теме;

Развивающие:

- развивать умение логически мыслить; анализировать, делать выводы;
- способствовать развитию речи обучающихся;

Воспитательные:

- формирование интереса к своей профессии;

4. Ход урока - конкурс.

Участники команд выбирают капитана и дают название команды.

1 этап: назвать часть машины и дать ей определение. Отведенное время – 10 минут.

2 этап: по слайду на доске определить вид механической передачи, её устройство, применение в быту или оборудовании. Отведенное время – 10 минут. (приложение №2)

3 этап: из представленных фото с оборудованием хлебопекарного производства, складов, инвентаря, собрать линию по производству:

1 команда – хлеба ржано-пшеничного;

2 команда - батонов;

Отведенное время – 10 минут. (приложение №3)

4 этап: «Я знаю термины». На бумажном носителе представлена таблица, в левом столбце 11 названий (например инструкция) в правом столбце под буквами написано в разброс определение. Необходимо подобрать каждому названию правильное определение. Отведенное время – 10 минут.

(приложение № 4 таблица ответов)

1. узел машины	К) устройство для выключения электропривода
2. деталь машины	З) механизм, состоящий из червячных и зубчатых передач, заключённых в отдельный закрытый корпус и работающих в масляной ванне
3. обмуровка	Ё) транспортирующее устройство непрерывного действия, с рабочим органом в виде ленты
4. муфта	Г) установка, сборка сооружений, конструкций технологического оборудования, агрегатов машин
5. ленточный конвейер	Б) часть машины, изготовленная из одного материала без сборочных операций
6. надёжность	А) законченная сборочная единица, которая состоит из ряда соединенных деталей.
7. редуктор	И) способность детали сохранять свои эксплуатационные показатели , выполнять заданные функции в течении заданного срока

	службы
8. монтаж	ж) устройство для соединения валов между собой
9. паспорт машины	Д) процесс обмазывания глиной, известью, обкладывания огнеупорным материалом
10. конечный выключатель	Е) эксплуатация, ремонт, наладка и испытание оборудования, а так же пусконаладочные работы
11. обслуживание	В) вид технической документации, который должен сопровождать продукцию с момента её производства до момента поступления на рынок

5 этап: собрать мясорубку:

1 команда – для котлетной массы;

2 команда – для крупной рубки;

Отведенное время – 2 минут.

6 этап: представленное на бумажном носителе название оборудования распределить в таблице по его классификации. Отведенное время –10 минут. (приложение №6)

7 этап: из перечисленных деталей, узлов, передач выбрать:

1 команда – Складское, механическое, тестodelительное, оборудование экспедиции.

Рольганги, Кузбасс, ленточный транспортёр, циркуляционный стол, автопогрузчик, силосы, контейнера, мясорубка, ХТН-А2, вагонетки, округлитель, тестозакаточная, спуски, силосы, лотки, упаковочное оборудование.

1 команда

Назначение оборудования	Виды оборудования
-------------------------	-------------------

Складское	
Механическое	
Тестоделительное	
Оборудование экспедиции	

2 команда - для подготовки сырья, тестомесильное, тепловое, оборудование экспедиции.

Жирорастопитель, циркуляционный стол, Пионер, МД-100, вагонетки, контейнера, ТММ-1М, МВ-35, лотки, Эл. Плита, жарочный и пекарный шкаф, упаковочное оборудование, печи, солерастворитель.

2 команда

Назначение оборудования	Виды оборудования
Складское	
Механическое	
Тестоделительное	
Оборудование экспедиции	

Отведенное время – 10 минут. (приложение №7)

8 этап: неисправности и неполадки в работе оборудования. Определить причину, способ устранения. Отведенное время – 10 минут. (приложение №8)

1. медленно растапливается жир в баке жирорастопителя. В чём причина и как её устранить?
2. мука из закрытого бункера Дозатора муки МД-100 самопроизвольно всыпается в дежжу. В чём причина и как её устранить?

3. при включении просеивателя Пионер двигатель работает, а лопасти в бункере не вращаются. В чём причина и как её устранить?
4. при наполнении или сливе тёплой воды на панели не горят сигнальные лампы. В чём причина и как её устранить?
5. двигатель тестомесильной машины А2-ХТБ гудит, а месильный орган не вращается. В чём причина и как её устранить?
6. при работе тестомесильной машины «Стандарт», внутри дежи слышны удары и биения. В чём причина и как её устранить?
7. электродвигатель, тестомесильной машины ТМ-63, механизма поворота корыта вращается, а корыто не подвижно. В чём причина и как её устранить?
8. раствор соли не поступает в камеру оттаивания.
9. при наполнении или сливе тёплой воды на панели не горят сигнальные лампы
10. в тестоделителе А2-ХТН, заготовки, поступающие одновременно, имеют неодинаковую массу в одном ряду
11. тестовые заготовки прилипают к рабочим органам тестоделительной машины.
12. отщипывание кусочков теста при их округлении.
13. в расстойном шкафу тестовые заготовки, во время окончательной расстойки, имеют заветренную поверхность.

Преподаватель: Наш урок-конкурс завершён. Жюри подводит итоги.

4.1. Рефлексия.

Преподаватель предлагает каждой команде нарисовать состояние их на уроке. Проставить друг другу оценку за урок.

Подводит итоги, предоставляет слово жюри для подведения общих итогов

Рисуют рисунок соответствующий их настроению. Оценивают товарищей по команде.

Слушают.

4.2. Подведение итогов урока - конкурс:

Слово преподавателю:

Сегодня каждый из Вас показал те знания, которые в течении учебного года я стремилась донести. Все участники молодцы. Каждый был силён в том или другом задании. Вы доказали свою сплочённость и умение работать в команде, поддерживать друг друга. Могу сказать, что, придя на предприятие работать, вы покажите свои знания и навыки, а мы, гордимся своими выпускниками (3 мин.)

Выставление оценок за урок и итоговой оценки по дисциплине (3 мин).

8. Самоанализ урока.

При построении урока был выбран тип урок – конкурс. В качестве наглядных пособий использовались слайды, демонстрируемые с помощью компьютера, образцы механического оборудования. Цели и задачи урока связаны с формированием основ мировоззрения, с развитием мышления, способностей, подготовкой к жизни, к труду, продолжению образования.

Целью данного урока является обобщение и закрепление обучающимися новых знаний.

Цели урока достигнуты, о чем можно судить по полученным оценкам.

6. Литература

1. Хромеев В.М.

Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования. - 2- изд.; перераб. и доп. - М.: Изд. центр «Академия», 2007. — 368 с.

2. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина

Техническое оснащение рабочего места: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования-3-е изд.,стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

3. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

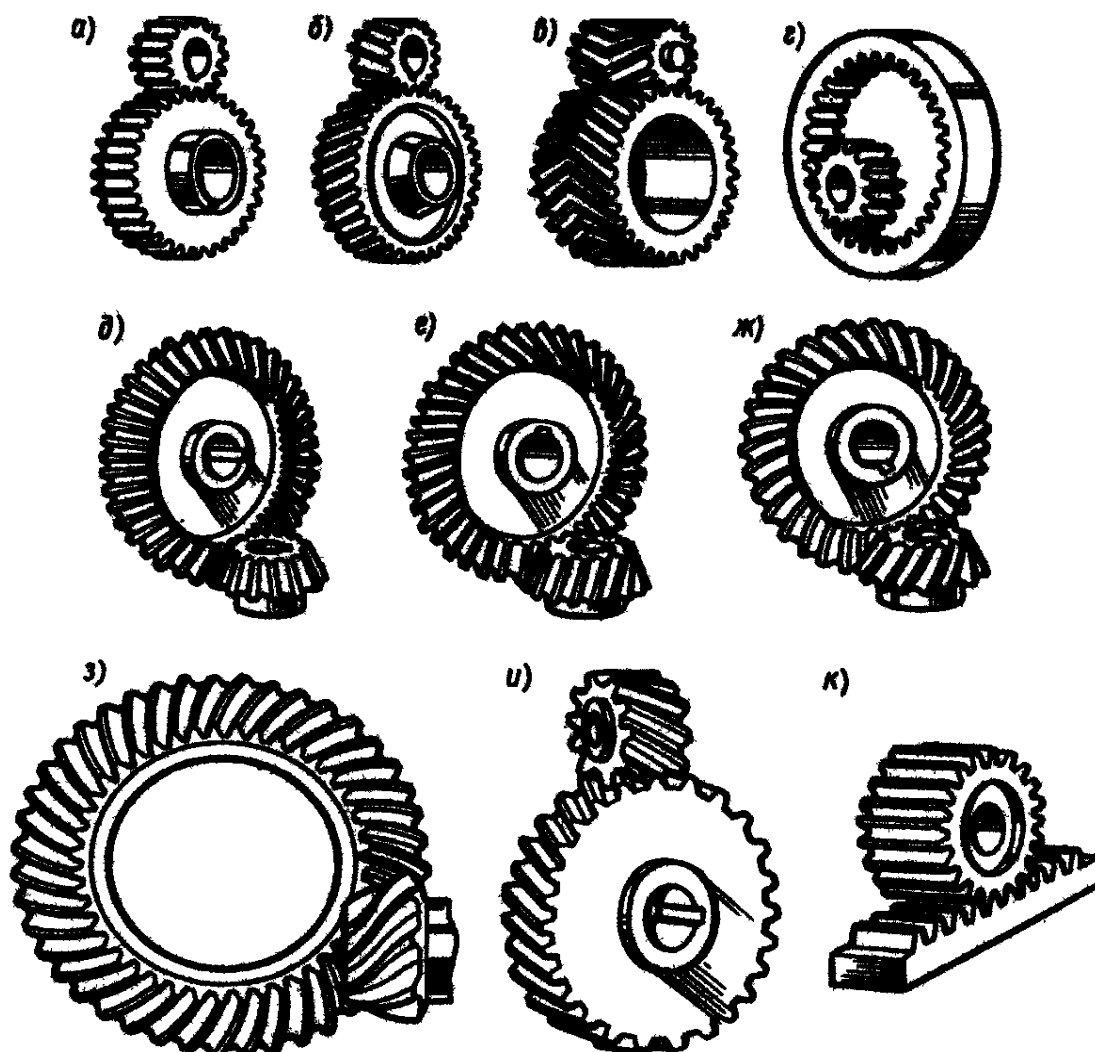
4. Интернет ресурсы.

Приложение № 1: Ответ

Станина, корпус, рабочая камера, рабочий орган

Приложение 2

СЛАЙД № 1

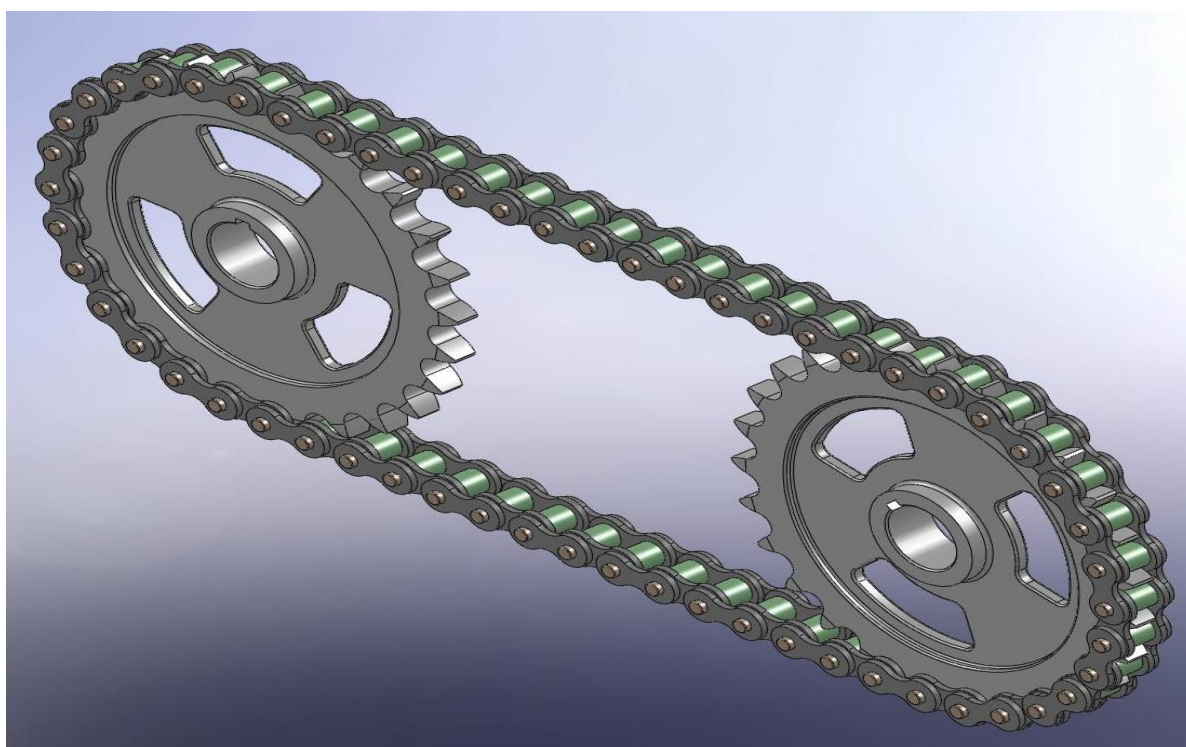
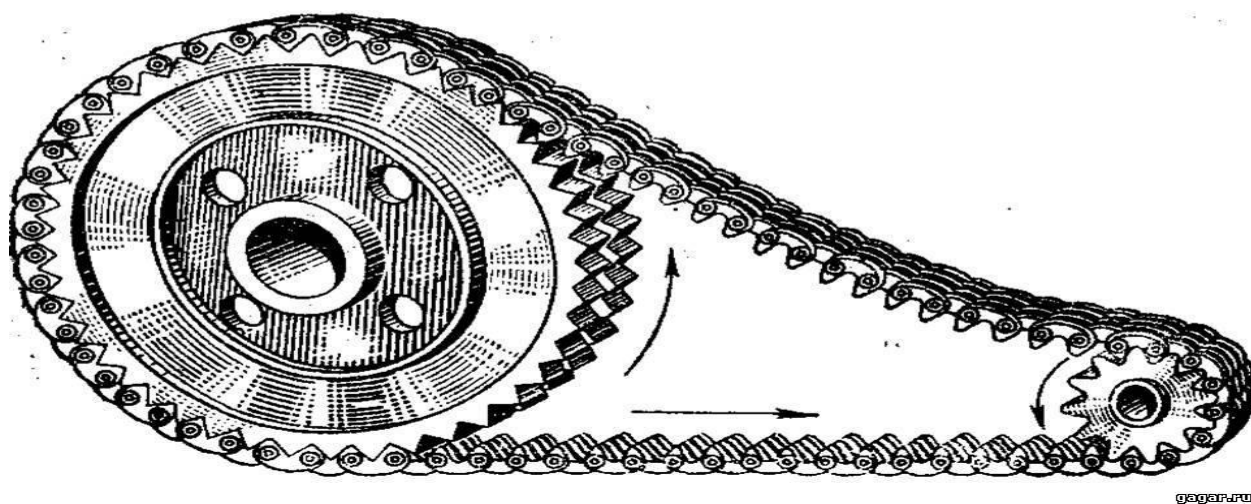


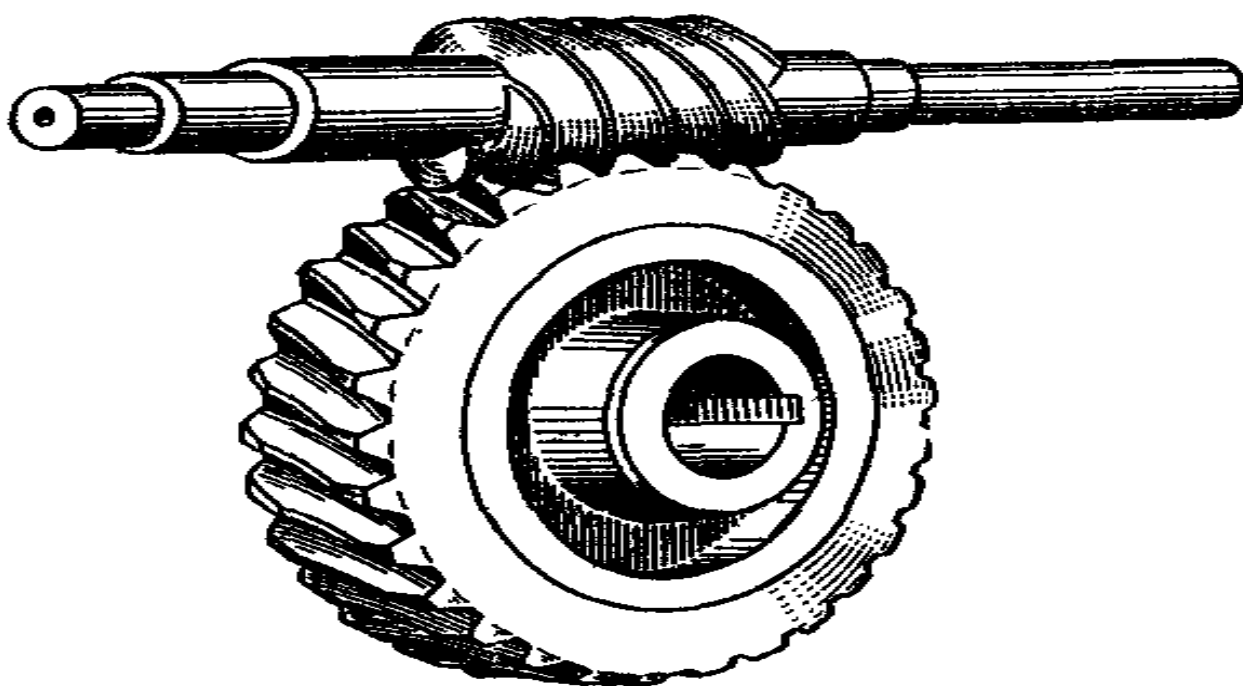
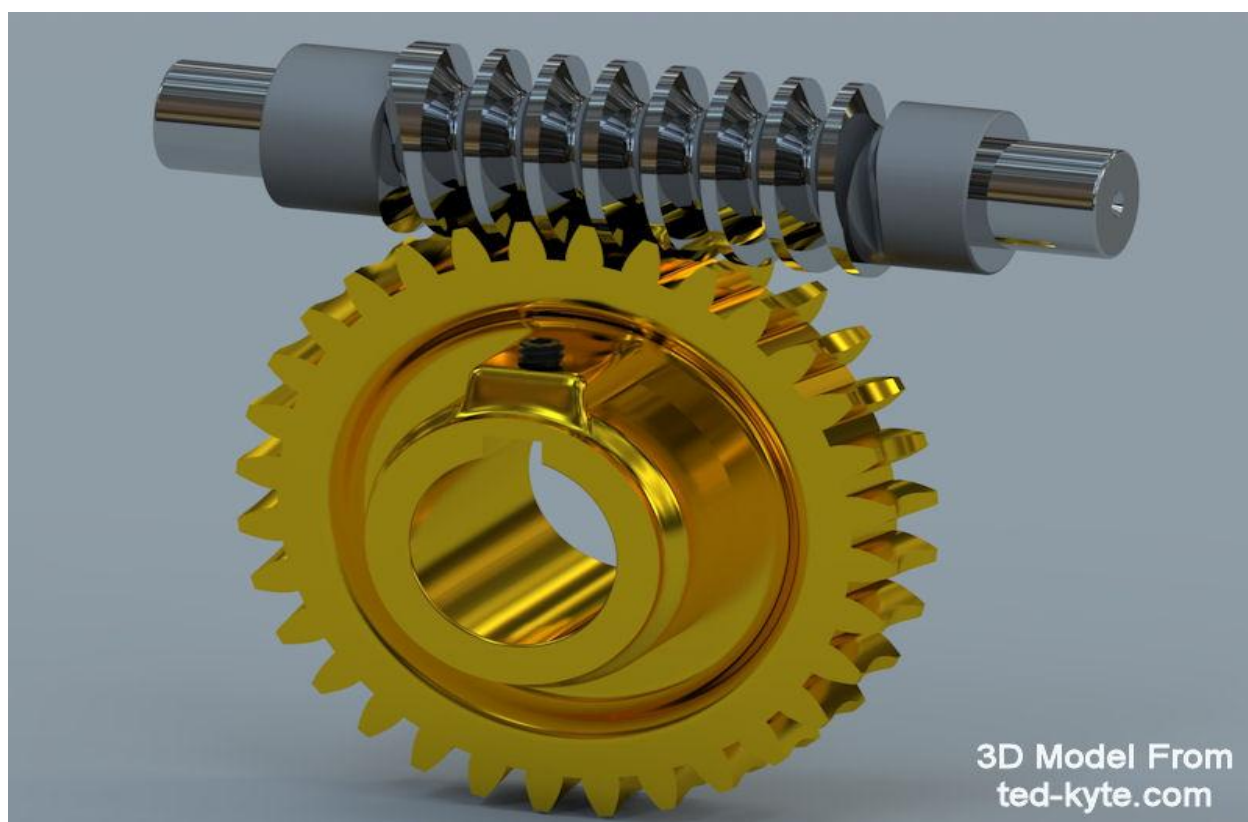
СЛАЙД № 2



СЛАЙД № 3







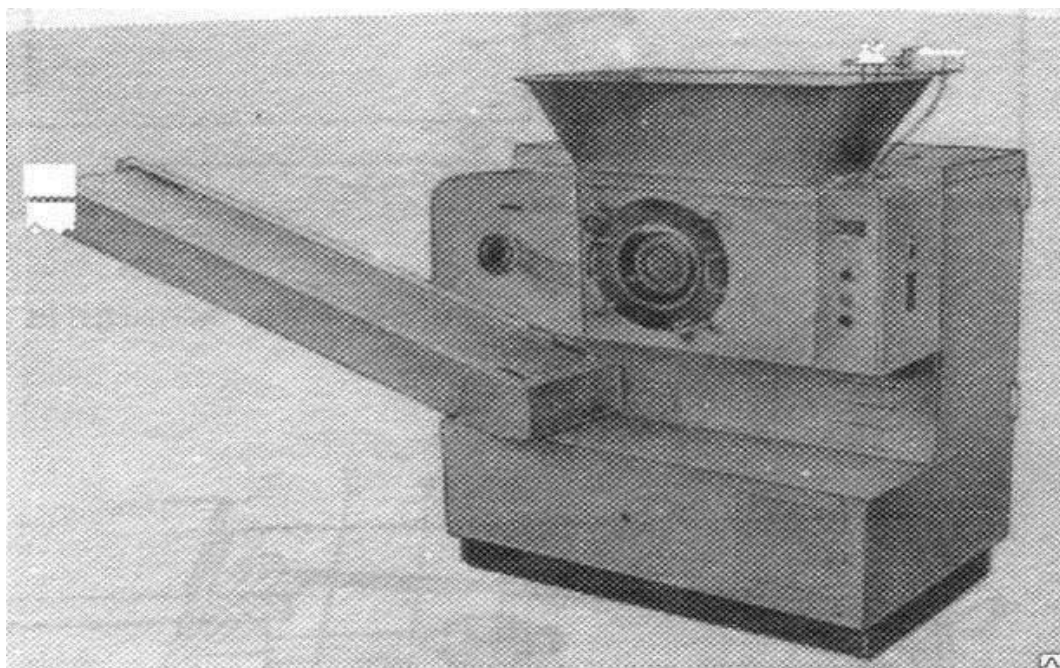


Приложение № 3

Тестоделитель марки «Кузбасс»



Тестоделитель марки А2-ХТН



Округлитель марки ХТО



Тестозакаточная машина ХТЗ-1



Расстойный шкаф марки «Восход»



Хлебопекарная печь марки «Восход»



Циркуляционный стол



Вагонетки



Лотки



Просеиватель марки Пионер



Тестомесильная машина ХТН-А2



Тестомесильная машина ТМ-63



Тестомесильная машина марки ТММ-1М



Цех для приготовления опары



Цех для приготовления теста



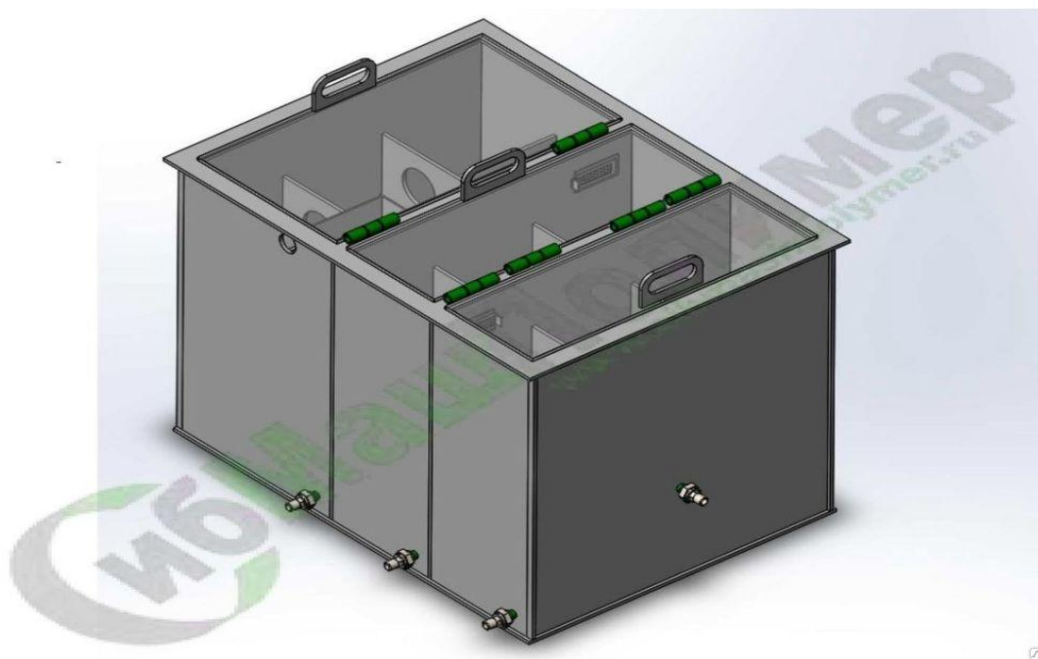
Цех для приготовления закваски



Дозатор муки марки МД-100



Солерастворитель



Ёмкость для замеса



Дежжеопрокидыватель марки ПО-1



www.opt-union.ru

Мучной склад



Приложение № 4: таблица ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	б	д	ж	ё	и	з	г	в	к	е

Приложение № 7: таблица ответа

1 команда

Назначение оборудования	Виды оборудования
Складское	Спуски, рольганги, лента транспорт., автопогрузчик, силосы
Механическое	Мясорубка, овощерезки
Тестоделительное	Кузбасс, ХТН-А2, округлитель, тестозакаточная
Оборудование экспедиции	Циркуляционный стол, лотки, вагонетки, контейнера, упаковочное оборудование

2 команда

Назначение оборудования	Виды оборудования
Подготовка сырья к замесу	Пионер, МД-100, солерастворитель, жирорастопитель
тестомесильное	ТММ-1М, МВ-35
тепловое	Эл. Плита, жарочный и пекарный шкаф, печи
Оборудование экспедиции	Циркуляционный стол, лотки, вагонетки, контейнера, упаковочное оборудование