

Николаева Наталия Николаевна

*Автономное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики
город Чебоксары*

ПЛАН КОНСПЕКТ УРОКА ПО ТЕМЕ "ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ"

Предмет: Оборудование предприятий общественного питания. Курс 1, группа № 14; Профессия: повар-кондитер

Преподаватель спецдисциплин: Николаева Наталия Николаевна

Тема урока: " Взбивальные машины "

Продолжительность урока: 90 минут

Тип урока: комбинированный

Цели урока:

Обучающая: сформировать у учащихся знания конструкции, принципа работы, правил безопасной эксплуатации взбивальных машин.

Развивающая: развивать ключевые компетенции
самоорганизаторскую - умение ставить цели, задачи и планировать свою деятельность; организовывать учебную деятельность; осуществлять контроль, анализ и регулирование учебной деятельностью

информационную - умения самостоятельно искать, анализировать и отбирать необходимую информацию, преобразовывать и сохранять её

коммуникативную - навыки групповой, самостоятельной работы, самооценки, логическое мышление и речь учащихся.



Воспитательная: воспитывать у учащихся бережное отношение к оборудованию, чувство ответственности за проделанную работу, интерес к избранной профессии.

Задачи:

1. Организовать и провести контроль знаний учащихся по теме «Проектировщики. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины».
2. Подготовить учащихся к восприятию нового материала.
3. Организовать самостоятельную познавательную деятельность учащихся.
4. Проконтролировать степень усвоения нового учебного материала.
5. Организовать и провести рефлексивную деятельность учащихся.

Методическое оснащение урока

1. Материально техническое оснащение:

- Ноутбук, мультимедийный проектор, проекционная доска.
- Натуральные образцы оборудования: взбивальные машины МВ-6, МВП-II-1, BES 5 (DITO SAMA); образцы взбивателей.

2. Литература:

- **Учебная:** Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Академия, 2008 г.

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:- М.: ИРПО; Академия , 2007 г.

- **Дополнительная:** Хромеенков Д.С. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2003 г.

3. Дидактическое обеспечение:

- Мультимедийная презентация



- Дидактический раздаточный материал: раздаточный материал № 19, закрепляющий материал – листок с заданием 19.3, материал для проверки степени усвоения материала – листок с заданием 19.4

- Терминологический словарь

ЦОРы: сайты торговых предприятий www.oborudovanie.ru,
www.torgtech.ru

Методы и приемы обучения: рассказ с элементами беседы, объяснение, демонстрация, самостоятельная работа учащихся, метод сравнения, решение производственных ситуаций, рефлексия, самоконтроль

Форма организации труда учащихся: работа в группах (бригадах)

Структурно-логические связи

- **Внутрипредметные:** «Общие сведения о машинах».

- **Межпредметные:** с предметом «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - «Подготовка сырья к производству», «Замес теста, способы его разрыхления», «Классификация видов теста», с предметом «Организация производства ПОП» - «Организация работы кондитерского цеха»

с производственным обучением – «Приготовление бисквитного теста и изделий из него», «Приготовление песочного теста и изделий из него».

Ход урока

1. Организационный момент - 2 мин:

приветствие учащихся; проверка явки учащихся на урок; оценка готовности учащихся к уроку; информирование о предстоящей деятельности.

2. Актуализация знаний учащихся (проверка усвоения ранее полученных знаний) – 20 мин.

Тестовый контроль по трём вариантам. (10 минут)

Обсуждение правильных вариантов ответов и ознакомление с критериями оценки. Самоконтроль.



3. Предварительное определение уровня знаний (сообщение темы, постановка цели и задач урока) – 10 мин.

Сегодня на уроке мы продолжим изучение раздела «Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов». Тема урока «Взбивальные машины»

Далее проводится рефлексия содержания учебного материала, используя механизм ЗУХ (знаю, узнал, хочу узнать). На этапе предварительного определения уровня знаний заполняется первая колонка «Знаю».

У вас на столах имеются таблицы, состоящие из трех колонок: знаю, узнал, хочу узнать. Заполните первую колонку таблицы. Время на работу – 3 минуты.

Затем несколько учащихся озвучивают имеющиеся знания.

Вспомните, в какой последовательности изучается оборудование?

Возможные ответы учащихся на поставленный вопрос: классификация, название, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Правильно. Мы с вами определили, что необходимо изучить на сегодняшнем уроке - классификацию, название, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности взбивальных машин.

Запишите тему и план урока: Тема «Взбивальные машины».

План урока:

1. Классификация.
2. Назначение.
3. Устройство.
4. Принцип действия.
5. Правила эксплуатации и техники безопасности.

4. Мотивация – 3 мин.

Невозможно представить работу кондитерского цеха без взбивальной машины. Вспомните, как мы называем ее в быту?

Возможные ответы учащихся на поставленный вопрос: миксер.

Кто же изобрел миксер? Оказывается, ещё в 1870 году американец Тернер Вильямс изобрёл первый прототип миксера - механический венчик для взбивания яиц, что зафиксировано патентом США [U.S. Patent 103,811](#). В 1908 году инженер из Огайо Герберт Джонстон начал работать над созданием миксера. Однажды он наблюдал, как старательно пекарь вымешивает вручную тесто для хлеба, и решил сконструировать миксер, чтобы облегчить этот изнурительный труд. Спустя шесть лет, в 1919 году, продажа миксеров завоевала популярность. Имея огромный объем в 75 литров, миксер навсегда изменил жизнь пекарей, облегчив работу по замешиванию теста, ранее выполнявшуюся вручную. Так и развивалась сфера производства взбивальных машин.

5.Формирование новых знаний – 30 мин.

Вопрос учащимся: есть ли в ваших производственных предприятиях взбивальные машины? (*Возможные ответы учащихся: имеются*).

Для чего они используются? (*Возможные ответы учащихся: для взбивания теста, крема*).

Известный русский врач И.М. Сеченов в своей работе «Рефлексы головного мозга» писал о том, что, если человек видел много разнообразных машин и механизмов, вдумывался в их конструкцию, то, если, поставить перед ним новую для него машину, закрыть от его глаза ее внутренности и показать лишь начало и конец ее деятельности, то он составит приблизительно верное понятие об устройстве этой машины и ее действии. Мы с вами изучили уже достаточное количество машин, на производственном обучении вы видели, как они работа-



ют. Сейчас мы с вами постараемся подтвердить это высказывание. Обратите внимание на образец взбивальной машины, стоящий на столе.

Попытайтесь показать основные части взбивальной машины.

Возможные ответы учащихся: корпус, станина, рабочая камера, рабочий орган, внутри корпуса двигатель и передаточный механизм.

Попытайтесь описать принцип действия взбивальной машины.

Возможные ответы учащихся: рабочий орган, вращаясь, насыщает массу воздухом, в результате взбивания масса становится пышной, однородной.

Попытайтесь составить алгоритм правил безопасной эксплуатации взбивальной машины.

Возможные ответы учащихся: Перед началом работы проверить заземление, санитарное состояние, надежность крепления рабочего органа и рабочей камеры проверить на холостом ходу. Во время работы: продукты загружают до включения двигателя. Запрещается: добавлять продукты на ход, брать пробу на ходу. После окончания работы: выключить машину, разобрать, провести санитарную обработку.

Давайте вернемся к первой колонке таблицы, которую вы попытались заполнить и сравним. Ваши ответы показали, что основные вопросы темы вы уже знаете. Но, есть вопросы, на которые мы пока не можем ответить: классификация взбивальных машин, какие рабочие органы имеют взбивальные машины, для чего они используются, какие предохранительные устройства предусмотрены во взбивальных машинах, чем отличаются взбивальные машины друг от друга. Сейчас вам необходимо изучить предложенный учебный материал и выполнить задания к нему. На задание отводится определенное время. Каждый из вас будет работать самостоятельно, но при этом вы можете советоваться друг с другом и задавать вопросы мне. Если вы быстро справитесь с заданиями, предлагается дополнительное задание. Можете приступить к работе.



Далее учащиеся работают самостоятельно с раздаточным материалом. Преподаватель по ходу работы наблюдает за деятельностью учащихся, оказывает необходимую помощь, корректирует их деятельность.

На этапе самостоятельного выполнения заданий учащимися заполняется вторая колонка таблицы «Узнал»

6. Закрепление и применение знаний – 15 мин.

Учащиеся изучают содержание производственной ситуации, обмениваются мнениями. Затем каждая группа поочередно озвучивает свои ответы, дополняя друг друга. Преподаватель комментирует ответы учащихся.

Напишите на полях своих тетрадей новые названия частей машин, с которыми мы еще не встречались на уроках ранее. Некоторые учащиеся озвучивают написанное.

С заданиями вы справились, а теперь заполните третью колонку таблицы «Хочу узнать». Некоторые учащиеся озвучивают написанное.

7. Подведение итогов. Рефлексия. – 7 мин.

1. Проверка выполнения домашнего задания, комментарии к выполненным работам.

2. Рефлексия деятельности учащихся на уроке.

Вопросы для рефлексии деятельности:

- *Что у меня сегодня лучше всего получилось?*
- *Что для меня было трудным?*
- *Что бы я хотел ещё узнать?*

Отдельные учащиеся озвучивают ответы.

8. Выдача домашнего задания – 3 мин.

Для качественного усвоения сегодняшней темы вам необходимо:

- на производственном обучении выполнить под руководством мастера практические задания:



- записать названия взбивальных машин;
- записать назначение взбивателей;
- попытаться собрать взбивальную машину для замеса жидкого теста, густых кондитерских смесей;
- определить отличия взбивальных машины;
 - по материалам сайтов торговых предприятий подготовить сообщения о новых моделях взбивальных машин.

