

План урока теоретического обучения по профессии "Повар"

Предмет «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема: "Комплекты сменных механизмов"

- Шестаков Владимир Николаевич *мастер производственного обучения*

Цели урока:

- *Обучающая:* Систематизировать и обобщить знания обучающихся об универсальных приводах
- Научить основным подходам к изучению комплекта сменных механизмов универсального привода.

- *Развивающая:*
 - развивать учебно-интеллектуальные умения
 - развивать умения и навыки, которые ведут к формированию мыслительной деятельности
 - развивать учебно-коммуникативные умения (задавать вопросы, объяснять и доказывать свою точку зрения), формируя коммуникативные компетенции.
 - Развивать интерес к предмету.

Воспитательная:

- Формировать уважительное отношение друг к другу и толерантность при ведении диалога, умение корректно отстаивать свою точку зрения.
- Воспитывать терпение

Тип урока: комбинированный.

Межпредметная связь:

- Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов,
- Санитария и гигиена,

Комплексно-методическое обеспечение урока: Мультимедийное оборудование, учебник “Технологическое оборудование предприятий общественного питания”, слайды,

Ход урока

I. Организационная часть.

Проверка явки обучающихся

II. Подготовка к изучению нового материала:

1. Мотивация учебной деятельности: сообщение темы и цели урока. [Презентация](#). Слайд 1

2. Актуализация опорных знаний.

2.1 Вопросы для повторения:

2.2 Что из себя представляет универсальный привод?

2.3 Какого назначения бывают приводы?

2.4 Назовите основные части привода?

2.5 Чем отличается привод общего назначения от специализированного

Слайд 2 разбор по схеме

III. Сообщение нового материала.

2. Слайд 3. Визуальный просмотр всех сменных механизмов вместе и их характеристика.

3. Сменные исполнительные механизмы привода. Слайд 4

Запись в конспекты

4. Мясорубка МС2-70 установка на привод Слайд 5

5. Механизм для нарезки сырых овощей брусочками и чесночком МС 28-100 Слайд 6.

6. Механизм для нарезки вареных овощей МС 18-160 установка на привод Слайд 7.

7. Механизм МС10-160 овощерезательный Слайд 8-9 полная характеристика рабочих дисков с демонстрацией.

Проблемные вопросы:

- Чем отличается МС 18-160 от МС10-160 ? (1. Внешний вид, назначение, рабочие органы,) сравнительная характеристика..

4. Многоцелевой механизм МС 4-7-8-20. Его характеристика Слайд 10

Проблемные вопросы: какая передача используется в этом механизме? И почему она так называется? (планетарная, солнечная система).

5. Мясорыхлитель МС-19-1400 его характеристика Слайд 10

IV. Закрепление материала:

1. На слайде №12 изображение сменных механизмов такое же как и на слайде №3, но с названием под буквами, сами механизмы подцифрами. Запишите соотношение цифр и букв. (пример и критерии оценки слайд 13)

V. Подведение итогов урока:

1. Подведение итогов работы.
2. Выводы по уроку.
3. Объявление оценок.
4. Выдача домашнего задания: Слайд 14