Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
Общепрофессиональных
дисциплин и специальностей
Коммерция (по отраслям),
Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции
от «____»_____ 2018 г.
Председатель _____Золотарёв В.Е.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____Камардина И.А.

План открытого занятия по МДК 03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

Дата проведения: 21 декабря 2018 года.
Место проведения: аудитория №. 215
Время проведения: 9.55-11.30 (3,4 урок)
Курс 4 группа 46 специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Цель открытого занятия

Показать методику проведения урока с использованием электронных средств обучения и демонстрацией работающих макетов.

Раздел: Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции.
Тема: Оборудование для сепарирования и нормализации молока.
Цели: а) образовательная: изучить устройство и принцип работы оборудования для переработки молока.

б) воспитательная: воспитание чувства ответственности за профессиональную деятельность.

в) развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач, умения анализировать условия, делать обобщения, строить замыслы, проверять их путем экспериментирования, моделирования.
Вид занятия: урок с применение электронных средств и демонстрацией практического опыта.
Тип занятия: урок.
ТСО, наглядные учебные пособия, литература: мультимедийное оборудование; электрический сепаратор; анализатор молока клевер-1м.
Междисциплинарные связи:
а) обеспечивающие: физика, МДК 02.01., МДК 02.02.
б) обеспечиваемые: МДК 03.01.
Усвоенные знания: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения и переработке сельскохозяйственной продукции; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции.

ХОД УРОКА

1. Организационный момент (5 мин) Проверка готовности группы и аудитории к занятию. Проверка посещаемости перекличкой.

2. Проверка качества усвоенных знаний студентов (10 мин.) фронтальный опрос.

1. Состав молока?
2. Оптимальные режимы хранения молока?
3. Оборудование применяемое для первичной обработки молока?
4. Требования базисных кондиций при приемке молока?
5. От чего зависят основные показатели качества молока?

3. Подведение итогов проверки (3мин) оценка знаний студентов.

4. Мотивация познавательной деятельности студентов (5 мин) Рассказ об ассортименте молочной продукции, демонстрация молока, сливок.

5. Сообщение темы урока и целевой установки (1 мин). Оборудование для сепарирования и нормализации молока, формулирование цели и задач.

6. Изложение нового материала (43 мин.), применяемые методы. Беседа, с демонстрацией работающего сепаратора.

1. Значение процесса сепарирования молока. Классификация сепараторов.
2. Устройство и принцип действия центробежного сепаратора.
3. Значение процесса нормализации молока. Оборудование применяемое для нормализации.
4. Расчет процесса сепарирования и нормализации молока.

7. Контроль оценка и закрепление результатов по изученной теме (15 мин). Применяемые формы и методы: выполнение практического задания:

1. Выполнить процесс сепарации пастеризованного молока.
2. Выполнить процесс сепарации цельного молока.

8. Подведение итогов проведенного урока (5 мин) Оценка усвоения нового материала мотивация полученных практических результатов.

9. Задание на дом (3 мин). Составить конспект на тему: «Устройство сепаратора»

Преподаватель: _____Золотарев В.Е.