28 марта 2014 года в 10-00 проводится открытое практическое занятие по ПМ.03 МДК 03.02 Технология переработки продукции растениеводства. Тема: Определение влияния внесения различного количества дрожжей на изменение объема теста при брожении. Место проведения: БАТ, кабинет № 302. Занятие проводит преподаватель Зайчикова О.А.

Приглашаются все желающие!



Методическая разработка занятия

Технологическая карта занятия

Учебная дисциплина ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

МДК 03.02 Технология переработки продукции растениеводства

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тема занятия: Определение влияния внесения различного количества дрожжей на изменение объема теста при брожении.

Цель занятия: экспериментальное доказательство влияния дрожжей на изменение

теста при брожении. Повторение и систематизация знаний по теме «Основы хлебопечения».

Задача.

1. Обучающая: формирование профессиональных компетенций через формирование практических навыков по замесу теста, определению газообразования в тесте и изменению его объема при брожении.
2. Развивающая: развитие познавательного интереса, внимательности и аккуратности при работе; привитие любви к избранной специальности.
3. Воспитательная: воспитание ответственности при выполнении задания, дисциплинированности и собранности, самостоятельности, аккуратности. Умение взаимодействовать в группе. Умение анализировать, делать выводы.

Требования к знаниям, умениям, навыкам: По завершению изучения темы студент должен знать, как влияет количество вносимых в тесто дрожжей на изменение объема теста. Уметь определять влияние дрожжей на газообразование в тесте. Иметь навык замеса теста по заданной рецептуре.

Вид занятия: практическая работа.

Методы обучения: самостоятельная работа, беседа, демонстрация слайдов, построение графика изменения объема теста.

Обеспечение занятия:

- а) приборы и оборудование: весы лабораторные, подогреватель воды, чашки фарфоровые для замеса, термометр, мерные цилиндры (50 и 800мл).
- б) материалы: мука высшего сорта, дрожжи.
- в) раздаточный материал: инструкционные карты
- г) техническое обеспечение: мультимедийный проектор, экран, ноутбук.

Литература:

- учебник Н.М. Личко Технология переработки растениеводческой продукции – М.Колос 2000; стр.117-130.
- Ковальская Л.П. Технология пищевых производств – М. 1997.

Дополнительная литература:

- Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопечения – М., 1998г.
- Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства – М., 1984.

Структура занятия:

№

Этап занятия

Формы, методы

Деятельность

Время

преподавателя

студента

1

Организа-ционный момент

Форма - групповая Метод: словесный, беседа, объяснение, сообщения.

Сообщает тему цели, вопросы отмечает студентов

Воспринимает информацию, подготавливается к уроку.

3 мин.

2

Актуализация опорных знаний.

Форма - групповая Метод: фронтальная беседа с применением слайдов

Активирует, направляет деятельность студентов.

Повторяют материал

4 мин.

3

Начальная мотивация

Форма - групповая Метод: беседа и анализ производственной ситуации

Мотивирует деятельность студентов.

Воспринимают информацию, осмысливают, делают выводы.

5 мин.

4

Инструк-таж по технике безопасности, выполне-нию работы, выдача заданий.

Форма - групповая Метод: беседа, пояснение

Сообщает общие положения, ставит перед студентами задачи, организует.	
Воспринимают общие положения, знакомятся с заданиями.	
8 мин.	
5	
Самостоя-тельная работа студентов, с текущим инструктажом преподавателя.	
Форма – индивидуаль-ная.	
Метод: самостоятель-ная работа, пояснение, наблюдение.	
Способствует формированию профессиональ-ных навыков и знаний. Нацеливает студентов на с	
Выполняют замес теста с учетом выданного задания, измеряют объем теста, строят график из	
50 мин.	
6	

Подведе-ние итогов занятия.
Форма – индивидуаль-ная. Метод: индивидуаль-ная самостоятель-ная работа.
Преподаватель анализирует, оценивает, делает выводы.
Самооценка, делают выводы, обобщения.
15 мин.
7
Рефлексия
Форма - групповая Метод: словесный.
Задает вопросы, направляет к анализу деятельности.
Отвечает на вопросы, делают выводы.
2 мин.

8

Домашнее задание

Форма - групповая Метод: словесный.

Дает задание, поясняет.

Делают записи

3 мин.