

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Согласовано
на заседании методкомиссии
«КБТТК»
« ____ » _____ 2019 г.

«Утверждаю»
Зам.директора по УПР ГБПОУ
__Кумышева М.А..

План

Открытого урока

ПМ 07 «Оборудование ПОП »

**Тема: Машины для раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы.
Типы, устройство, безопасность труда при эксплуатации**

Преподаватель: Курашинова З.С.

Нальчик 2019 г.

План урока № 25-26

Предмет «Оборудование п.о.п.»

Дата проведения 16.10.19г.

Группа ТО2/3;

Тема программы: 1.5.Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов

Тема урока : 1.Машины для раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Типы, устройство, безопасность труда при эксплуатации

Цели урока:

Обучающая изучить с учащимися устройство, безопасность труда при эксплуатации тестораскаточных машин, взбивальных машин и механизмов.

Развивающая: Выработать умение рационального применения полученных знаний по предметам, продемонстрировать эрудицию, развитие интеллекта, умения применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; развитие самостоятельности, активности, творческого потенциала.

Воспитательная Воспитание трудолюбия, умения принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.

Межпредметные связи: Организация производства и обслуживания (тема: «Организация производства кондитерского цеха»); охрана труда (тема: «Основы безопасности труда в отрасли..»); технология приготовления мучных кондитерских изделий (тема: «Замешивание теста и способы его рыхления»); гигиена и санитария производства (тема: «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и упаковочных материалов»).

Внутрипредметная связь: с Т – 1.1 Детали машин; Т-1.2 Электроприводы; Аппараты защиты, включения и управления. С предыдущей Т1.4.

Тип урока комбинированный

Методическая цель урока: методика использования ПК при решении практических заданий; методика организации самостоятельной работы учащихся; активизация познавательной деятельности учащихся на занятиях в процессе работы с научными пособиями и дидактическим материалом.

Используемые методы обучения: словесный (объяснение, лекция) и наглядный (иллюстрация, демонстрация); освоение нового материала; проверка усвоения новых знаний; выдача домашнего задания).

Время проведения урока: 2 часа (90 минут)

Материально-техническое оснащение: схемы: «Взбивальная машина МВ – 35», «Тестораскаточная машина МРТ – 60М»; цветные иллюстрации тестомесильных машин; карточки-задания; учебник В.П, Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания; презентации: «Тестораскаточные машины»; «Взбивальные машины» ПК, интерактивная доска, опорные конспекты.

Ход урока:

1. Организационная часть (подготовка учащихся к восприятию нового материала; целевая установка на занятие) : **Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов**

1. Приветствие
2. Психологическая подготовка учащихся
3. Проверка присутствующих
4. Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока).

Методика проведения урока

1. Повторение материала предыдущего урока

Фронтальный опрос

1. Назначение просеивателя
2. отличительные особенности просеивателей?
3. Принцип действия МПМ-800
4. Назовите рабочий инструмент МПМ-800
5. Т/Б при эксплуатации МПМ-800
6. Как производится замес теста в ТММ -1М?
- 7 Назовите рабочий инструментТММ-1М

8. Т/Б при эксплуатации ТММ-1М

9. Презентация «Модельный ряд тестомесильных машин»

2. Индивидуальный опрос:

1. Рассказать устройство, правила эксплуатации и безопасность труда просеивателя МПМ-800

2. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда просеивателя МПМВ – 300

3. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда МС 24-300

4. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда ТММ-1М

Опрос по карточкам 4 чел.

3. Изложение нового материала и краткое его конспектирование

План

1. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда

2. Взбивальные машины: их типы, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда

3. Взбивальные механизмы. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда

4. Возможные неисправности при работе взбивальных машин.

3. Закрепление материала:

1 от чего зависит толщина раскатки теста?

2. что исключает наматывание теста на валики?

3. Принцип действия МРТ-60М.

4. Назовите рабочий инструмент МРТ-60М.

5. Т/Б при эксплуатации МРТ-60М.

6. В каком случае МРТ не включится в работу?

7. Что является рабочим органом взбивальных машин?

9. Какое движение совершает рабочий орган взбивальных машин?

10. Т/Б при эксплуатации ВМ?

5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок

6. Домашнее задание

Г.Г. Улейский стр. 231-235

Подготовка презентации: «Современное оборудование кондитерского цеха»

Литература:

1. В.М.Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» М:2010. 430с.
2. М.П.Могильный, Т.В. Калашнова, А.И.Баласанян «Торговое оборудование п.о.п.»- М:2015.
3. Золин В.Л. «Технологическое оборудование п.о.п» «Академия »2015.
4. Н.В. Улейский «Механическое и тепловое оборудование п.о.п.» М: 2015.

Тестовые задания по темам раздела

«Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»

№ 1

1. Рабочим органом тестомесильной машины ТММ – 1М служит:
 - а) дежа
 - б) месильный рычаг
 - в) электродвигатель
 2. При включении машины ТММ – 1М двигатель не работает, причина –
 - а) перегруз машины
 - б) сработался фиксатор дежи
 - в) ослабло крепление каркаса щитка на оси
 3. Механизм, состоящий из двух зубчатых колес, зубья которых находятся в зацеплении, и рычага – водила:
 - а) зубчатая передача
 - б) планетарная передача
 - в) червячная передача
 4. **Рабочий орган тестомесильной машины МТМ - 15:**
 - а) месильный рычаг
 - б) месильный крюк
 - в) две лопасти
 5. **От чего зависит степень помола продукта в размолочном механизме**
- МС 12-15**
- а) от размера решётки и ножей
 - б) от расстояния между тёрочным диском и барабаном
 - в) от длины шнека
6. **Какая марка тестомесильной машины предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и пресного теста?**
 - а) МПМ-800
 - б) МТМ-15
 - в) ТММ-1М

Тестовые задания по темам раздела

«Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»

1). При отключении машины месильный рычаг остался в середине дежи, необходимо:

- а) отсоединить месильный рычаг
- б) включить машину и поднять месильный рычаг
- в) поднять рычаг поворотом маховика

2). Магнитный сепаратор в МПМ-800 предназначен:

- а) для блокирования электродвигателя
- б) для удаления мельчайших примесей металла
- в) в целях техники безопасности

3). Устройство, состоящее из электродвигателя и редуктора и предназначенное для приведения в действие сменных исполнительных механизмов:

- а) электродвигатель
- б) кривошипно – шатунный механизм
- в) электропривод

4. Рабочей камерой в тестомесильной машине ТММ-1М служит:

- а) цилиндр
- б) тарельчатый корпус
- в) коробка, в верхней части которой находится загрузочная воронка
- г) дежа

5. Сито с диаметром ячейки 4 мм в сменном механизме МС 24-300 предназначено:

- а) для просеивания крупного сахарного песка, дробленых круп
- б) для просеивания сахарного песка, крупы "Артек"
- в) для процеживания меланжа
- г) для просеивания муки, крахмала

Тестовые задания по темам раздела

«Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»

1). МС 24 – 300 приводится в действие посредством привода:

- а) ПУ 0,6
- б) ПГ -0,6
- в) ПМ-1,1

2) Деталь, соединяющая вал с валом или вал с вращающейся деталью:

- а) Муфта
- б) звено
- в) узел

3) Просеиватель состоит из основания, корпуса, сито, дебалансов, приводного механизма:

- а) МС 24-300
- б) МПМ-800
- в) МПМВ

4). Для удаления металлической пыли в процессе просеивания муки необходимо:

- а) установить сито с более мелкими ячейками
- б) установить магнитную ловушку
- в) периодически очищать сито от примесей
- г) под загрузочный лоток поставить тару

5). Укажите рабочий орган тестораскаточной машины МРТ-60М:

- а) раскатывающие валки
- б) катки
- в) барабан
- г) желоба

Тестовые задания по темам раздела

«Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов»

1). Машина отличается от механизма:

- а) наличием ограждающих устройств
- б) наличием индивидуального привода
- в) наличием универсального привода

2). Рабочий орган тестомесильной машины получает движение за счет передач:

- а) червячной, цепной, кривошипа
- б) цепной, кривошипа, зубчатой
- в) червячной, цепной, фрикционной

3). Крыльчатка загрузочного бункера и шнек МПМ – 800 служат для:

- а) для подачи муки в рабочую камеру
- б) для разгрузки муки
- в) для просеивания муки

4). По какой причине при пуске тестораскаточной машины МРТ - 60 электродвигатель не включается?

- а) ослабло натяжение цепи
- б) не опущена предохранительная решетка
- в) замкнуло рабочие валы
- г) нет муки в мукосее

5). Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М:

- а) рычаг с лопастями
- б) шнек
- в) месильный орган
- г) вал с лопастями

1.