



МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
СОВЕТ ДИРЕКТОРОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ПРОФОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ РАЗРАБОТОК УРОКОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

*по результатам Заочного областного конкурса
на лучшую методическую разработку урока учебной практики
среди мастеров производственного обучения*

декабрь 2018г

г. Каменск-Шахтинский
2018 г.

УДК 377
ББК 74.4

Ответственный редактор:

Марченко Елена Петровна, кандидат социологических наук, методист ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Редакционная коллегия:

Орлова Ольга Валерьевна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса»,

Древелёва Анна Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Сборник методических разработок уроков учебной практики: по результатам Заочного областного конкурса на лучшую методическую разработку урока учебной практики среди мастеров производственного обучения. – г. Каменск-Шахтинский. – 2018.

Сборник включает лучшие методические разработки уроков учебной практики, представленные педагогами на Заочный областной конкурс на лучшую методическую разработку урока учебной практики среди мастеров производственного обучения, проводимый в соответствии с Планом Совета директоров учреждений профобразования Ростовской области.

Издание будет полезным для обмена опытом работы среди педагогов профессиональных образовательных учреждений (организаций) СПО, ведущих уроки учебной практики.

УДК 377
ББК 74.4

ГБПОУ РО «Каменский техникум
строительства и автосервиса», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Аделова И.А. Разборка и сборка топливного насоса (бензонасоса).....	4
Антонова Д.Г. Окрашивания волос 3-й группой красителей.....	21
Бугров Д.С. Капиллярный контроль сварного соединения.....	36
Горшколепов С.И. Подготовка зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур.....	48
Гусева Л.В. Фигурная нарезка овощей с использованием приемов карвинга.....	73
Завгородний А.А. Система технического обслуживания и ремонта машин.....	84
Камбулова Е.И. Освоение приёмов дуговой сварки пластин из конструкционных сталей в различных положениях сварного шва.....	92
Клевченко Т.Н. Овладение навыками работы с весоизмерительным оборудованием в режиме «тара».....	102
Клочкова М.А. Работа с таблицами MS Excel.....	109
Краснощеков В.В. Подготовка МТА к работе, комплектование МТА для внесения жидких удобрений в почву.....	129
Лаврушина М.В. Выполнение разметки.....	140
Лебедева О.В. Приготовление и оформление пирожного корзиночка с белковым кремом.....	146
Леонова М.Г. Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров на торговом - технологическом оборудовании.....	168
Леонова Н.С. Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж».....	201
Лоза В.В. Прием вагона перед рейсом на безопасность движения и пожарную безопасность.....	227
Маджарян Т.О. Оформление повседневных причёсок на основе плетений.....	245
Мамиконян В.С., Нуров Э.М. Изготовление слесарно-монтажного инструмента: зубило слесарное.....	269
Мрыхина И.Г. Подготовка сырья и приготовление национальных супов.....	284
Сухорученко С.В. Организация и проведение аварийно-спасательных работ.....	294
Телина Е.И. Работа с графическими объектами в MS WORD.....	301
Тищенко Е.Е. Выполнение работ по борьбе с сорной растительностью.....	306
Филимонов С.И. Строповка, подъем, перемещение и опускание длинномерных грузов.....	328
Чеботков А.И. Агрегатирование самоходной машины с прицепом.....	342
Чудакова О.Ю. Выбор и раскрой отделочных деталей в изделиях лёгкого ассортимента...	364
Шевченко Н.А. Приготовление блюд и закусок из птицы.....	373
Шпилько А.Н. Изучение и распознавание ассортимента муки и макаронных изделий.....	384
Яцкая Д.С. Опиливание металлов.....	395

23.01.03 Автомеханик

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01. Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта**

Тема занятия: **Разборка и сборка топливного насоса
(бензонасоса)**

Автор разработки:
**Аделова И.А., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Данная методическая разработка предназначена для проведения занятия учебной практики по программе: ПМ. 01 «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта», по теме: «Система питания двигателя» по профессии 23.01.03. «Автомеханик».

Занятие разработано с элементами педагогической технологии - формирования профессиональных и общих компетенций.

Тема программы «Система питания» содержит большое количество теоретического и информационного материала. К работе топливного насоса в настоящее время стали предъявляться жесткие требования, поэтому занятие по теме «Разборка и сборка топливного насоса (бензонасоса)» имеет большое значение в будущей профессиональной деятельности учащихся.

Для повышения эффективности обучения необходимо освоение современных форм организации учебного процесса. Внедрение информационных технологий совместно с бинарным обучением в образовании позволяют во многом облегчить труд преподавателя, повысить у обучающихся мотивацию к обучению, эффективность и качество образования. Информационные технологии в совокупности с правильно подобранными технологиями обучения, создают необходимый уровень качества, вариативности, дифференциации и индивидуализации обучения.

Взаимодействие мастера и студентов дают возможность реализовывать принцип возрастающей интеграции знаний, умений и практического опыта. Использование же компьютера позволяет создать информационную обстановку, стимулирующую интерес и пытливость студента, облегчает процесс обучения через реализацию одного из принципов обучения - наглядность. Использование новых технологий, в качестве наглядного пособия, позволяет оптимально задействовать зрение, и слух. Сохранению активности работы студентов и реализации наглядности изучаемого материала способствует показ трудовых приемов и операций при выполнении разборки и сборки топливного насоса. При использовании информационных технологий, в сочетании с демонстрацией приемов и операций осуществляется деятельностный подход.

Информация всегда будет носить интегрированный характер, всегда будет качественно новой. Умея применять усвоенные знания и обладая соответствующими компетенциями, будущий специалист, в конечном счете, приобретает профессиональную самостоятельность.

Таблица 1 – Информация по методической разработке урока учебной практики

Тема занятия	«Разборка и сборка топливного насоса (бензонасоса)»
Тип занятия	изучение трудовых приемов и операций
Цель занятия	сформировать представление о назначении топливного насоса (бензонасоса), научить разборке и сборке топливного насоса (бензонасоса)
Задачи	<i>образовательные</i> – закрепить знания устройства и порядок разборки топливного насоса; способствовать созданию у обучающихся прочной ориентировочной основы трудовых действий при работе с топливным насосом и положительной мотивации для дальнейшего обучения; <i>развивающие</i> – способствовать развитию мышления, памяти, познавательной активности, коммуникативных навыков; способствовать формированию интереса и положительной мотивации к изучаемому предмету; развивать умения самостоятельно анализировать задание и организовывать трудовую деятельность; <i>воспитательные</i> – воспитать у обучающихся чувство ответственности за

	выполненную работу, нравственные, поведенческие и другие качества личности.	
Планируемый результат	Освоение элементов ПК*: ПК 1.1 Диагностировать автомобиль, его агрегаты и системы: У-18, У-23, ПО-1, ПО-4. ПК 1.2 Выполнять работы по различным видам технического обслуживания: У-19, У-22, У-24, ПО-4. ПК 1.3 Разбирать собирать узлы и агрегаты автомобиля и устранять неисправности: У-20, У-21, ПО-3. Освоение элементов ОК: ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
Основные понятия	топливный насос, топливный бак, топливные фильтры, топливный насос (бензонасос), карбюратор, топливопроводы, впускной и выпускной трубопроводы	
Организация пространства		
Межпредметные связи	Формы работы	Ресурсы
слесарное дело, устройство автомобиля	Индивидуальная, фронтальная, самостоятельная	<i>основные</i> – компьютер, мультимедийный проектор <i>дополнительные</i> – программы Power Point, технологические карты,
Материально-техническое оснащение урока:		
Объект:	Инструменты и материалы:	
Топливный насос (бензонасос)	отвертка крестовая, отвертка прямая, головки 12-13 + поводок, гаечный ключ 12-13, гаечный ключ 13-14, гаечный ключ 8-10, головки 7-8 + поводок, два куска бензошланга по 50 см, три хомута, нож, кисть для очистки грязи, ремкомплект бензонасоса, моющее средство, ветошь, канистра, резиновые перчатки, притирочный порошок, притир	

* **практический опыт:**

ПО-1. проведения технических измерений соответствующим инструментом и приборами;
ПО-3. снятия и установки агрегатов и узлов автомобиля;
ПО-4. использования диагностических приборов и технического оборудования;

умения:

У-18 Выполнять метрологическую поверку средств измерений
У-19 Выбирать и пользоваться инструментами и приспособлениями для слесарных работ
У-20 Снимать и устанавливать агрегаты и узлы автомобиля
У-21 Определять неисправности и объем работ по их устранению и ремонту
У-22 Определять способы и средства ремонта
У-23 Применять диагностические приборы и оборудование
У-24 Использовать специальный инструмент, приборы, оборудование

Таблица 2 - План занятия

Этапы урока	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
Теоретическая часть					
Организационный момент (5мин)	Мотивация учебной деятельности	Создает положительную мотивацию, приветствует обучающихся; проверяет готовность группы к занятию;	Приветствуют преподавателя;	Включаются в процесс	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	Сообщение темы, целей и плана урока	Сообщает тему занятия; Нацеливает на результат Корректирует индивидуальные цели, формулирует общую цель;	Слушают, записывают тему и план урока в тетрадь;	Осмысливают цели предстоящего занятия	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
Ориентировочно-мотивационный этап (10 мин.)	Определение ключевых понятий Выбор средств для реализации целей урока.	Ставит вопрос об определении ключевых понятий; Знакомит со средствами для реализации целей;	Слушают; Знакомятся со средствами реализации целей;		ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	Актуализация знаний	Проводит фронтальную беседу, оценивает самостоятельную подготовку к уроку;	Отвечают на вопросы, находят правильные ответы, вырабатывают критерии своего поведения	Повторяют опорные знания	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

Операционно-познавательный этап (20-25 мин)	Введение новых знаний: - топливный насос, - топливный бак, - топливные фильтры, - топливный насос (бензонасос), - карбюратор, - топливопроводы, - впускной и выпускной трубопроводы.	Формирует знания обучающихся по новой теме,	Слушают сообщения преподавателя, выполняют необходимые записи в рабочей тетради	Понимают объясняемую тему,	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	Систематизация, закрепление, обобщение знаний.	Задает вопросы, формирует умения анализировать, сравнивать, находить общее и отличное, делать выводы; - обобщает и подводит итоги работы по закреплению знаний	анализируют, отвечают, делают выводы	Успешно выполняют поставленные цели	
Контрольно-коррекционный этап (10мин)	Подведение итогов занятия	Подводит итоги, выставляет и комментирует оценки	Слушают и осмысливают итоги урока		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	Задания для самостоятельной работы во внеаудиторное время	Предлагает домашнее задание, дает инструкции по его выполнению	Слушают, задают вопросы, записывают в тетрадь		
Рефлексивный этап (2 мин)	Развитие умений обсуждать и анализировать полученные знания	Проводит рефлексию Я не знал... - Теперь я знаю...	Выражают отношение к уроку	Осознают результаты своей деятельности	

Практическая часть					
Организационный момент (5 мин)	Мотивация учебной деятельности	Создает положительную мотивацию; проверяет готовность группы к занятию;	Приветствуют преподавателя;	Включаются в процесс	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	Сообщение темы, целей и плана урока	Сообщает тему занятия; Нацеливает на результат Корректирует индивидуальные цели, формулирует общую цель;	Слушают тему и план урока	Осмысливают цели предстоящего занятия	
Вводный инструктаж (30 мин)	Актуализация, систематизация, закрепление, обобщение знаний.	Ставит вопрос об определении ключевых понятий; Знакомит со средствами для реализации целей; Объясняет важность работы топливного насоса в работе двигателя и влияние дефектов на работу двигателя	Знакомятся со средствами реализации целей; Отвечают на вопросы, находят правильные ответы, вырабатывают критерии своего поведения	Повторяют опорные знания Понимают объясняемую тему,	ПК 1.1 Диагностировать автомобиль, его агрегаты и системы.
Самостоятельная работа и текущий инструктаж (4 часа)	Формирование интереса и положительной мотивации к профессии; развивать умения самостоятельно анализировать задание и организовывать трудовую деятельность	Проводит инструктаж по технике безопасности; Выдает задания для самостоятельной работы, распределяет обучающихся по рабочим местам, сообщает норму времени	Приступают к выполнению самостоятельной работы	Учатся самостоятельно анализировать задание и самостоятельно организовывать трудовую деятельность	ПК 1.2 Выполнять работы по различным видам технического обслуживания.

	Создание прочной ориентировочной основы трудовых действий при работе с топливным насосом и положительной мотивации для дальнейшего обучения	Совершает целевые обходы рабочих мест обучающихся; проводит индивидуальное инструктирование обучающегося, Проверяются, и оцениваются умения, владения инструментами.	Освоение способов применения знаний, умений, полученных на теоретическом занятии.	Самостоятельно выполняют практические задания	ПК 1.3 Разбирать, собирать узлы и агрегаты автомобиля и устранять неисправности.
Целевые обходы рабочих мест обучающихся (13 мин)	Первый обход	Проверить содержание рабочих мест, их организацию	Подготавливают рабочее место	Соблюдена организация рабочего места	ПК 1.3 Разбирать, собирать узлы и агрегаты автомобиля и устранять неисправности.
	Второй обход	Проверка правильности выполнения приемов вида работы	Соблюдение алгоритма	Использование технологической карты	
	Третий обход	Проверка правильности соблюдения технологической последовательности, оказание помощи слабоподготовленным обучающимся	Соблюдение алгоритма	Использование технологической карты	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	Четвертый обход	Проверка правильности ведения самоконтроля (промежуточного, межоперационного), проверка соблюдения правил охраны труда.	Наблюдение		
	Пятый обход	Приемка, оценка выполненных работ.	Анализируют свою деятельность	Соответствие критерию оценки	
Заключительный инструктаж (18мин)	Подведение итогов занятия, выдает задание на дом	Подводит итоги, разбирает допущенные ошибки, выставляет и комментирует оценки	Слушают и осмысливают итоги урока		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами





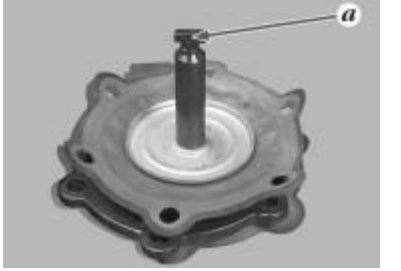
Рефлексивный этап (2 мин)	Развитие умений обсуждать и анализировать полученные знания	Проводит рефлексю Я не умел... - Теперь я умею...	Выражают отношение к уроку;	Осознают результаты своей деятельности	
---------------------------	---	--	-----------------------------	--	--

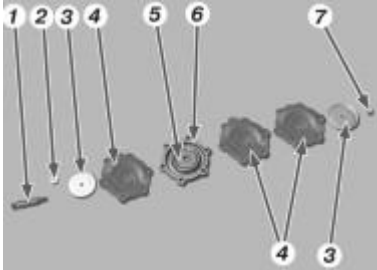
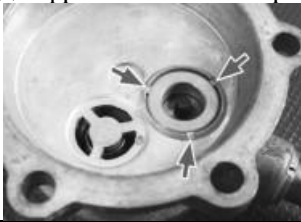

Таблица 3 - Технологическая карта


№ п/п	Наименование задания	Количество операций (приемов)	Разряд работы	Проверяемые результаты обучения
1	2	3	4	5
1	Снятие, установка, разборка топливного насоса (бензонасоса)	1. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасных условий труда. 2. Снятие топливного насоса. 3. Разборка топливного насоса 4. Дефектовка деталей насоса. 5. Сборка насоса 6. Установка топливного насоса.	3	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 2 ОК 3 ОК 6 У-18-24 ПО -1-4

Таблица 4 - Эталон выполнения задания

№	Наименование задания	Количество операций	Количество во баллов
1	2	3	4
1	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасных условий труда.	Одеть спецодежду. Получить необходимый инструмент и разложить его на верстаке.	1
2	Снятие топливного насоса.	Ослабьте затяжку хомута и снимите нагнетательный шланг с патрубка насоса.  Ослабьте затяжку хомута и снимите всасывающий шланг с патрубка насос 	1
		Заглушите отверстия шлангов пробками (можно использовать подходящие болты).	1

			
		Отверните гайки крепления насоса к блоку цилиндров, снимите расположенные под ними шайбы и аккуратно снимите насос, стараясь не повредить прокладку.	1
3	Разборка топливного насоса	Выверните винты крепления головки и снимите головку с клапанами, крышкой и фильтром. При необходимости снимите с головки крышку и фильтр	1
			
		Нажмите на узел диафрагм, поверните его в любую сторону на 90° и..	1
			
		Выньте диафрагмы, закрепленные на толкателе, и пружину из корпуса насоса.	1
			
			1
		Осмотрите снятый узел диафрагм. Если на диафрагмах имеются надрывы, расслоения или хотя бы небольшие трещины, замените их.	

		<p>Удерживая шток за хвостовик, отверните гайку и снимите детали диафрагменного узла со штока, запоминая их взаимное расположение</p> 	2
		<p>Соберите узел диафрагм в обратной последовательности. При этом проследите, чтобы отверстия в диафрагмах для прохода винтов совпадали, а прямоугольные язычки на двух диафрагмах были направлены в одну сторону.</p> 	3
		<p>Для замены клапана выпрессуйте его седло из головки насоса, предварительно удалив острозаточенным шабером или надфилем кернения в трех местах (показаны стрелками). После запрессовки нового клапана закерните его седло в других трех местах, равномерно расположенных через 120°.</p>	3
		<p>Проверьте посадку всасывающего и нагнетательного патрубков в головке насоса. Если они неплотно сидят в головке, замените ее, так как их выпадание во время работы двигателя может привести к пожару.</p>	3
		<p>Проверьте, не деформирован ли фланец головки в местах расположения отверстий под винты крепления. Деформации возникают при чрезмерных усилиях затяжки винтов. В этом случае между диафрагмами, корпусом и головкой насоса возникает зазор, не устранимый подтяжкой винтов, через который будет подтекать бензин. Отрихтуйте фланец легкими ударами молотка через мягкую выколотку и притрите его на наждачной бумаге. Если полностью устранить деформацию не удастся, замените головку.</p> 	2
4	Дефектовка деталей насоса.	1. Дефектовка толкателя привода бензонасоса.	1
		2. Дефектовка клапанов бензонасоса.	1

		3.Дефектовка корпуса бензонасоса	1
		4.Дефектовка фильтра	1
		5.Дефектовка пружины	1
5	Сборка насоса	<p>Собирайте насос в порядке, обратном разборке. При этом сориентируйте наружную дистанционную прокладку так, чтобы контрольное отверстие в ней (показано стрелкой) было расположено около рычага ручной подкачки топлива для облегчения обнаружения течи. Винты крепления головки затягивайте равномерно крест-накрест, не прикладывая чрезмерных усилий, чтобы не деформировать фланец. Предварительно вверните все винты на несколько ниток резьбы, отожмите вниз до упора рычаг ручной подкачки топлива и только после этого окончательно затяните винты. Это нужно сделать для того, чтобы диафрагма приняла оптимальную форму и не растягивалась при работе насоса, что приведет к снижению ее долговечности</p>	2
6	Установка топливного насоса.	<p>Устанавливайте насос в порядке, обратном снятию, отрегулировав его положение. От того, правильно или нет установлен на двигатель топливный насос, во многом зависит величина его подачи. Если не отрегулировано положение насоса, подача может или практически полностью отсутствовать, или быть настолько большой, что чрезмерное давление отождит иглу закрытого топливного клапана карбюратора и бензин переполнит поплавковую камеру.</p>  <p>Между насосом и блоком цилиндров установлены:</p> <ul style="list-style-type: none"> – регулировочная прокладка 3 (может быть толщиной 0,70–0,80 мм или 1,10–1,30 мм); – теплоизоляционная проставка 2; – уплотнительная прокладка 1 (толщиной 0,27–0,33 мм). <p>Прокладки 1 и 3 имеют одинаковую конфигурацию и отличаются только толщиной. Между блоком цилиндров и теплоизоляционной проставкой 2 всегда должна быть прокладка 1. Ниже рассмотрен случай регулировки положения насоса после замены всех прокладок новыми. Для их замены, демонтировав насос, снимите прокладку 3, теплоизоляционную проставку 2 с толкателем и прокладку 1.</p>	4

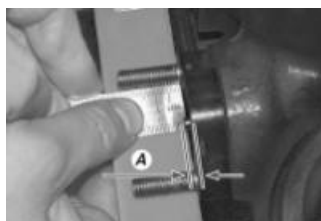


Установите новую прокладку 1 (толщиной 0,27–0,33 мм).

Установите толкатель в теплоизоляционную проставку



Установите проставку с толкателем на шпильки блока цилиндров.



Прижмите плотно набор прокладок и проставку к блоку цилиндров и, медленно проворачивая коленчатый вал, установите толкатель в положение, при котором он минимально выступает относительно прокладки 3.

Определите выступание А толкателя.

Если А меньше 0,8 мм, вместо прокладки 3 толщиной 0,70–0,80 мм установите вторую прокладку 1 толщиной 0,27–0,33 мм.

Если А находится в пределах от 0,8 до 1,3 мм, прокладку 3 толщиной 0,70–0,80 мм не меняйте.

Если А больше 1,3 мм, прокладку 3 толщиной 0,70–0,80 мм замените прокладкой толщиной 1,10–1,30 мм.

Установив насос на шпильки блока цилиндров, равномерно затяните гайки его крепления, не прилагая чрезмерных усилий, чтобы не деформировать фланец его корпуса.

Итого Р:

33

Таблица 5 - Шкала оценивания

<i>Количество набранных баллов max – 33</i>	<i>Проценты</i>	<i>Отметка</i>
$P < 22$	69 % и менее	«2»
$23 \leq P < 26$	70 % - 79 %	«3»
$27 \leq P < 29$	80 % - 89 %	«4»
$30 \leq P \leq 33$	90 % - 100 %	«5»

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ

1. Назначение и устройство бензонасоса

Бензонасос является важнейшей составляющей топливной системы автомобиля. Сама же топливная система состоит из таких элементов как:

- топливный бак;
- топливные фильтры
- топливный насос (бензонасос);
- карбюратор;
- топливопроводы;
- впускной и выпускной трубопроводы.

Топливный насос подает необходимое количество топлива из бака в поплавковую камеру карбюратора. На отечественных автомобильных карбюраторных двигателях применяют мембранные топливные насосы, отличающиеся один от другого главным образом числом клапанов, а также формами корпуса и рычага привода.

Детали бензонасоса изготавливаются из технического алюминия либо легких сплавов цинка (корпус), бронзы либо латуни (седла клапанов), бензостойкой армированной резины (диафрагма).

Необходимость ремонта бензонасоса определяется его диагностикой. Причины для начала ремонтных работ могут быть следующие:

- невозможно завести двигатель автомобиля;
- двигатель не развивает полную мощность;
- подтекание бензина из корпуса бензонасоса и в местах соединений;
- поломка бензонасоса;
- коррозия;
- загрязнение фильтра тонкой очистки;
- поломка деталей бензонасоса;
- другие видимые и диагностируемые неисправности.

2. Основные неисправности в работе бензонасоса и методы их устранения

Основные неисправности бензонасоса:

- отсутствие подачи топлива;
- образование чрезмерно бедной горючей смеси вследствие недостаточной производительности бензонасоса;
- поломка деталей бензонасоса;
- подтекание бензина.

Подготовительная работа перед ремонтом:

Необходимые действия для подготовительной работы перед ремонтом:

- подготовить рабочее место перед ремонтом;
- проверить наличие требуемого для ремонта инструмента;
- оценить исправность используемого ремонтного инструмента;
- приготовить обтирочный материал;
- проверить наличие запасных частей, деталей и материалов, которые возможно потребуются для ремонта бензонасоса;
- продумать порядок снятия, разборки, ремонта, сборки и обратной установки на штатное место бензонасоса;

Снятие и разборка бензонасоса

Снятие и разборка бензонасоса выполняется в соответствии с требованиями и по инструкции завода изготовителя с соблюдением требований техники безопасности.

Порядок снятия и установки бензонасоса:

- открыть капот;
 - с помощью отвертки ослабить затяжку хомутов на входном и выходном штуцерах бензонасоса;
 - снять шланги бензопровода со штуцеров следя за тем что бы не допустить разлива топлива находящегося в топливопроводе и самом бензонасосе;
 - с помощью гаечного ключа 12-13 либо головки с поводком открутить гайки крепления бензонасоса к двигателю;
 - снять бензонасос со шпилек крепления;
 - снять прокладки и теплоизолирующую прокладку.
- Установка бензонасоса осуществляется в обратном порядке.

Порядок разборки и сборки бензонасоса:

- слить остатки топлива из бензонасоса в канистру;
- закрепить насос на верстаке;
- снять крышку;
- снять фильтр бензонасоса;
- аккуратно снять головку с клапанами;
- снять мембрану;
- снять пружину мембраны;
- снять всасывающие и нагнетательные клапана;
- снять мембрану со штока;
- снять рычаг;
- снять рычаг ручной подкачки топлива.

Сборка бензонасоса осуществляется в обратном порядке.

Автомеханик должен обладать необходимым комплексом знаний и практических навыков для выполнения работ по ТО и ремонту автомобилей.

Сегодня мы с вами отработаем приемы разборки и сборки топливного насоса.

Просмотр и объяснения приемов разборки и сборки топливного насоса по презентации.

Демонстрация приемов разборки и сборки топливного насоса на стенде (при показе приемов акцентировать внимание обучающихся на соблюдение требований ОТ и ТБ).

3. Инструктаж по технике безопасности

Выдача обучающимся заданий и распределение обучающихся по рабочим местам, сообщение нормы времени.

Инструмент разместить в порядке удобном для пользования. Снятые детали расположить на верстаке в порядке разборки. Не кладите на край верстака детали, инструмент и приспособления. Пользуйтесь исправным инструментом и по прямому назначению. Перед началом практической работы в присутствии мастера п/о убедитесь в надежности крепления станда и исправности фиксирующих устройств. Мастер совершает не менее 3 целевых обходов рабочих мест обучающихся. Мастер проводит индивидуальное инструктирование обучающегося, повторный показ и объяснение приемов сборки, если таковое необходимо. Освоение способов применения знаний, умений, полученных на теоретическом занятии. Проверяются, и оцениваются умения, владения инструментами.

Обход рабочих мест с целью выявления соблюдения правил техники безопасности.

Обход обучающихся с целью проверки выполнения практических упражнений.

4. Вопросы для обобщения пройденного материала:

1. Назначение бензонасоса.
2. Привод бензонасоса.
3. Назначение рычага ручной подкачки топлива.
4. Назначение рычага диафрагмы.
5. Назначение диафрагмы.
6. Назначение фильтра.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Стуканов В. А. Основы теории автомобильных двигателей – М., Академия, 2014.
2. Родичев В.А. Устройство и техническое обслуживание легковых автомобилей – М., Академия, 2013.

43.01.02 Парикмахер

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.03 Выполнение окрашивания волос**

Тема урока: **Окрашивания волос 3-й группой красителей**

Автор разработки:

**Антонова Д.Г., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая методическая разработка составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.02 Парикмахер, входящую в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03 Выполнение окрашивания волос, тематическим планом.

Тему «Окрашивания волос 3 группой красителей» обучающиеся 3 курса профессии 43.01.02 Парикмахер изучают в объеме 6 часов в разделе № 1 «Окрашивание волос».

Обучающиеся в процессе практической работы выполняют:

- проверку исправности приспособлений и инструмента для окраски волос;
- подборку красителя и подготовку клиента к окраске волос;
- изучение технологической карты по нанесению красителя на волосы;
- выполнение окраски.

По изучении темы обучающиеся владеют достаточными базовыми умениями и знаниями (ОК 1,2,3,4,5,6), которые необходимы для решения практических заданий. Реализация знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется при выполнении практических заданий (ПКЗ.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4), обеспечивающих оценку качества выполненной работы с учетом приобретенных теоретических знаний.

Оценка качества приобретенных знаний обучающихся осуществляется с учетом следующих критериев:

1. Соблюдение требований по охране труда, техники безопасности санитарии и гигиены.
2. Подготовка рабочего места, столика к работе для проведения окрашивания волос.
3. Выбор и использование необходимого инструмента, электроинструмента, приспособлений и оборудования, краски под клиента 3-ей группы, весы.
4. Использование инструкционной карты.
5. Определение недостатков в окраске, причин возникновения, способов исправления.

Отбор содержания материала для проведения занятия по учебной практике производился на основе реализации следующих принципов:

- реализация ФГОС СПО по профессии 43.01.02 Парикмахер.
- практическая направленность обучения;
- формирование общих (ОК1,2,3,4,5,6) и профессиональных (ПКЗ.1,ПКЗ.2,ПКЗ.3,ПКЗ.4) компетенций.

Методической особенностью изучения данной темы являются использование междисциплинарных связей, полученных при изучении дисциплин «Окрашивание», «Санитария и гигиена», «Специальный рисунок», «Материаловедение», «Охрана труда».

Общая характеристика учебного занятия учебной практики (производственное обучение)

ПМ.03. Выполнение окрашивания волос (профессия СПО 43.01.02 Парикмахер)

Тема: Окрашивания волос 3-й группой красителей

Содержание темы «Окрашивания волос»:

- охрана труда и техника безопасности при работе с красителями;
- ознакомление с красителем, инструментом, приспособлением и техник нанесения красителя на волосы;
- выполнение приема посетителя для окраски волос (консультация);
- выполнение выбора красителя к волосам клиента;
- закрепление навыков и умений по пользованию весов для мерки красителя;
- выполнение разведения красителя в пропорциях;
- выполнение поэтапного нанесения красителя на волосы клиенту;

- совет по уходу за волосами после окраски волос;
- выполнение заключительных работ по окрашиванию волос

Продолжительность занятия: 6 часов (270мин.)

Место проведения занятия: учебная социальная мастерская по профессии «Парикмахер».

Цель занятия:

Образовательная: познакомить обучающихся и

- сформировать у учащихся умение и навыки по выполнению окрашивания волос красителями 3 группы;
- формирование у учащихся умение и навыки по выполнению различных приёмов и схем окрашивания данными красителями;
- формирование у обучающихся целостного представления о технико-технологическом содержании производственного труда.

отработать навыки:

- соблюдения правил техники безопасности при
- выполнять подготовительные работы по обслуживанию клиентов.
- выполнять окрашивание и обесцвечивание волос различными способами.
- выполнять колорирование волос.
- выполнять заключительные работы по обслуживанию клиентов.

Развивающая: сформировать и

- развивать у учащихся способность применять полученные знания на рабочих местах, технологическое мышление и память;
 - развить познавательный интерес к выбранной профессии.
- общих (ОК1,2,3,4,5,6) и профессиональных компетенций (ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4)

Воспитательная:

- формирование трудового воспитания и понимание сущности, социальной значимости своей будущей профессии;
- организация деятельности обучающихся, исходя из целей, определенных руководителем;
- воспитывать аккуратность, внимательность, дисциплину на уроке, способствовать развитию самостоятельности мышления по применению знаний;
- воспитывать организованность, уверенность в себе, самостоятельность, ответственность;
- воспитывать чувство коллективизма и ответственности у обучающихся.

Формируемые компетенции: общие

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Выполнять подготовительные работы по обслуживанию клиентов.

ПК 3.2. Выполнять окрашивание и обесцвечивание волос различными способами.

ПК 3.3. Выполнять колорирование волос.

ПК 3.4. Выполнять заключительные работы по обслуживанию клиентов.

ПЛАН УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственное обучение)

Учебная практика (производственное обучение) ПМ.03. Выполнение окрашивания волос
Дата: Группа: Профессия: 43.01.02 Парикмахер
Тема: Окрашивания волос 3 группой красителей Мастер п/о: Антонова Диана Гарриевна
Цель занятия: Образовательная: познакомить обучающихся с - сформировать у учащихся умение и навыки по выполнению окрашивания волос красителями 3 группы; - формирование у учащихся умение и навыки по выполнению различных приёмов и схем окрашивания данными красителями; - формирование у обучающихся целостного представления о технико-технологическом содержании производственного труда. отработать навыки - по организации рабочего места; - грамотно анализировать структуру и состояние волос; - пользоваться парикмахерским инструментом; - выполнять окрашивание волос различными способами при помощи красителей 3 группы, использовать их правильно и уместно; - производить коррекцию выполненной работы; - выполнять заключительные работы по обслуживанию. Развивающая: формирование - развивать у учащихся способность применять полученные знания на рабочих местах, технологическое мышление и память; - развить познавательный интерес к выбранной профессии. - общих (ОК 1, 2, 3, 4, 6) и профессиональных (ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4) компетенций. Воспитательная: - формирование трудового воспитания и понимание сущности, социальной значимости своей будущей профессии; - организация деятельности обучающихся, исходя из целей, определенных мастером п/о. - воспитывать аккуратность, внимательность, дисциплину на уроке, способствовать развитию самостоятельности мышления по применению знаний; - воспитывать организованность, уверенность в себе, самостоятельность, ответственность; - воспитывать чувство коллективизма и ответственности у обучающихся.
Учебно - производственные работы: 1. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. 2. Изучение схемы окраски. 3. Подготовка инструментов к работе. 4. Проведение различных работ при окраске волос с использованием инструментов и приспособлений: 4.1. подготовка рабочего стола для окраски волос; 4.2. подготовка инструментов и приспособлений для окраски волос; 4.3. подготовка клиента для окраски волос; 4.4. выполнение делений на зоны; 4.5. подбор и разведение красителя для волос; 4.6. выполнение окрашивания волос, время выдержки красителя на волосах;. 4.7. совет и выполнение по уходу за окрашенными волосами; 5. Проверка качества выполненной работы по окраске волос
Учебно - материальное обеспечение: доска, ноутбук, проектор, клиент или муляж; Инструменты: инструменты для окрашивания волос, инструменты для расчёсывания волос,

инструменты для воздушной укладки волос; парикмахерское бельё, приспособления используемые при окрашивании и укладке волос, красители 3 группы, косметические средства;
Наглядные пособия: материал для игры, презентация по теме урока, схема выполнения некоторых видов окрашивания волос, электронный доклад, муляж с заранее выполненном на нём окрашивании.

Оборудование:

1. Рабочий стол мастера.
2. Мойка
3. Климазон.
4. Тележка.
5. Водонагреватель.

Раздаточный материал:

Организация рабочего места

Рабочее место мастера: кресло, столик, зеркало.

С правой стороны на рабочем столике лежат инструменты необходимые для работы, также на столике располагаются приспособления необходимые для выполнения окрашивания волос и укладки волос, а также краситель 3 группы, косметические средства, парикмахерское бельё.

Оснащение:

- Инструменты для окрашивания волос (кисточка, расчёска-хвостик, расчёска-ручка),
- инструменты для воздушной укладки волос (эл.фен, круглая щётка, двусторонняя щётка),
- парикмахерское бельё (пеньюар полиэтиленовый, перелинка, полотенце, рабочий фартук мастера),
- приспособления используемые для окрашивания и укладки волос (пульверизатор, зажимы, перчатки, мисочки, фольга, воротнички),
- краситель 3 группы, косметические средства (шампунь, бальзам, пенка, мусс, лак).

Методическое обеспечение:

- 1.Инструкции по охране труда
- 2.Журналы «Долорес».2018 г.
- 3.Плакат № 1 Схема «Деление на зоны».
- 4.Плакат № 2 «Выполнение окрашивания волос ».
- 5.Плакат № 3 «Уход за волосами».
6. Презентация «Окраска волос тонирующими красителями».

Учебно-техническая документация:

- 1.Инструкционная карта (приложение № 2).
3. Нормы (критерии) оценок (приложение №1).
- 4.Схемы по нанесению красителя на волосы.
- 5.Технологические требования при окраске волос к качеству основных учебно-производственных работ

Межпредметные связи: безопасность жизнедеятельности, окраска, специальный рисунок, охрана труда, материаловедение

Ход занятия:

Учебн. Эл-т	Время, мин	Формирование компетенций	Этапы занятия (УЭ)
УЭ-1	5	ОК 1	УЭ-1. Организационная часть. 1.1. Проверка присутствующих, внешнего вида и подготовки обучающихся к занятию.
УЭ-2	35	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	УЭ- 2. Вводный инструктаж. 2.1. Сообщение темы занятия, постановка цели, сообщение этапов занятия. 2.2. Проверка знаний обучающихся: Вопросы к обучающимся с учетом междисциплинарных связей дисциплин и занятий по учебной практике, связанных с материалом занятия: 1. Правила работы, умения и навыки по выполнению окрашивания волос красителями

			<p>3 группы;</p> <p>2. Правила работы, умения и навыки по выполнению различных приёмов и схем окрашивания данными красителями;</p> <p>3. Правильное и целостное представление о технико-технологическом содержании производственного труда.</p> <p>3.Организация рабочего места парикмахера.</p> <p>3.1. Инструктирование обучающихся по окраске волос:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение окраски волос; - область применения окраски тоником; - подготовка клиента к окраске волос; - изучение техник окрасок по схемам поэтапно; - выполнение окраски волос 3-ей группой красителем; - техника безопасности при окраске волос. - использование презентационного материала. <p>2.4. Закрепление материала вводного инструктажа (по предложенным вопросам):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое окраска волос? 2. Перечислите способы окраски волос 3. Какие техники окраски Вы знаете? (Шатуш, Балояж, Вуаль, Инней). 4. Красители 3-ей группы. В каком случае его применяют?
УЭ-3	195 15 мин. 180 мин	<p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ПК3.1</p> <p>ПК3.2</p> <p>ПК3.3</p> <p>ПК3.4</p>	<p>УЭ- 3 Упражнения обучающихся и текущее инструктирование:</p> <p>3.1. Выдача инструментов, приспособлений, электроинструментов и материалов, практического задания (содержание и порядок проведения) обучающимся. (Приложение № 2)</p> <p>3.2. Самостоятельное выполнение практического задания обучающимися.</p> <p>3.3.Обход рабочих мест обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обход №1, после 50 мин. <p>Цель: Проверка организации рабочего места, соблюдение правил техники безопасности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Обход № 2, после 110 мин. <p>Цель: Проверка правильности выполнения учащимися приемов держания инструмента при окраске волос и работы оказание помощи; показ элементы выполняемой хорошей работы и указание замечаний по ошибкам в окраске волос.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Обход № 3, после 3 часов работы. <p>Цель: Соблюдение правил техники безопасности; охрана труда при окраске волос; результативность проделанной работы.</p> <p>3.4. Содержание текущего контроля над клиентами и работы обучающихся. (Приведение в порядок рабочего места, мастерской; сдача готовой продукции)</p>
УЭ-4	35	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 6</p>	<p>УЭ- 4 Заключительный инструктаж.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подведение итогов выполненной работы по окраске волос. 2. Оценка качества выполненных работ.

		ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4	3. Замечания, обозначенные в процессе проведения занятия по организации рабочего места, трудовой дисциплине, соблюдении правил безопасности при окраске волос 3-ей группой, культуре поведения с клиентом 4. Объявление темы следующего занятия.
--	--	----------------------------------	---

ХОД УРОКА

Содержание урока

Акцентирует внимание на изучение и применение на практике красители 3 группы, ознакомление с их свойствами, правилами использования и разновидностями методов окрашивания волос. В ходе урока применяются словесные, наглядно - демонстрационные и практические методы обучения, а также электронный доклад и мастер-класс от мастера производственного обучения. Эти методы позволяют выяснить уровень необходимых знаний, четко и ясно изложить тему урока, продемонстрировать правильность выполнения трудовых приемов, наглядно показать, что именно должно получиться в результате выполнения задания. Такое проведение урока обеспечит усвоение учащимися характерных операций и позволит приобрести необходимые профессиональные компетенции, усовершенствовать навыки и умения по профессии.

Во время проведения вводного инструктажа проводится повторение ранее изученного материала в форме игры «РОМАШКА», она включает в себя проверку теоретических и практических знаний, ранее изученных с учащимися и поможет выяснить уровень знаний учащихся и произвести их корректировку, конкретизацию, углубление.

Закрепление нового материала проводится путем выполнения практического задания. Таким образом, выясняется степень освоения темы, неувоенные вопросы, и при необходимости производятся дополнительные объяснения. Оценки по данному уроку выставляются в накопительную ведомость преподавателя и будут учтены при подведении итогов изучения темы в целом.

В результате изучения данной темы учащийся

должен знать:

- свойства красителей 3 группы, влияние его на волосы;
- современные направления моды в парикмахерском искусстве;
- разновидности методов окрашивания красителями 3 группы;
- технологии и приёмы применения в практике, нанесение на волосы, время выдержки, смывание красителя;
- критерии оценки качества выполненной работы.

должен уметь:

- организовывать рабочее место;
- грамотно проанализировать структуру и состояние волос;
- пользоваться парикмахерским инструментом;
- выполнять окрашивание волос различными способами при помощи красителей 3 группы, использовать их правильно и уместно;
- производить коррекцию выполненной работы;
- выполнять заключительные работы по обслуживанию.

Наш урок будет проходить следующим образом: он будет состоять из нескольких этапов:

1 этап – Актуализация знаний:

Мы с вами вспомним и проверим ранее пройденный материал на тему «Окрашивание волос 1 и 2 группой красителей» с помощью игры «РОМАШКА». В этой

игре каждому из вас мы предложим выбрать по два лепестка из «РОМАШКИ», на каждом из лепестков будут написаны одно теоретическое и одно практическое задание, на подготовку вам предлагается 5 минут. Максимальное количество баллов за этот этап 10 баллов.

2 этап:

Во втором этапе урока мы с вами изучим новый материал по теме «Окрашивание волос 3 группой красителей». Объяснение будет сопровождаться презентацией и демонстрацией выполненных работ. Далее мастер производственного обучения предложит для вашего внимания электронный доклад «Тренды в окрашивании 2015 года» сопровождающийся презентацией.

3 этап:

В этом этапе вам предстоит самостоятельно выполнить один из видов фигурного окрашивания волос красителями 3 группы и воздушную укладку волос. Этот этап будет оцениваться по таблице оценок, в которой будут учитываться такие пункты, как: Подготовительные работы (укрытие клиента бельём, подготовка рабочего места, внешний вид мастера), соблюдение техники безопасности, деление волосяного покрова головы на зоны, выполнение окрашивания волос (знание технологического процесса, владение инструментами, применение и нанесение красителя, аккуратность), выполнение воздушной укладки волос (знание технологического процесса, владение инструментами), заключительные работы (уборка рабочего места). Максимальное количество баллов за этот этап 30 баллов. Общее количество баллов за урок – 40. **Обратите внимание**, как баллы в конце урока будут переводиться в оценки. В конце урока мы подведём итоги: разберём ошибки и огласим результаты оценок.

Итак, давайте приступим к 1 этапу урока. Желаем всем удачи!

Актуализация знаний:

Проводится актуализация знаний по пройденному материалу в виде игры «РОМАШКА» – каждый из вас, как уже говорилось ранее, выбирает по одному лепестку из каждой ромашки, одно теоретическое и одно практическое задание. На подготовку к нему вам предлагается 5 минут. Максимальное количество баллов за этот этап 10 баллов. В конце урока будут сообщены результаты.

Рекламная пауза:

Презентация процедуры экранирования от фирмы Estel.

На муляже проводится процедура экранирования, состоящая из 3 этапов.

Теоретическое задание

Лепесток № 1 – Расскажите отличия между первичным и вторичным окрашиванием при осветлении волос.

Лепесток № 2 – Расскажите технологию выполнения такого вида осветления волос как «Тень и свет».

Лепесток № 3 – Расскажите о процессе окрашивании – классическое колорирование.

Лепесток № 4 – Расскажите о процессе окрашивании – контурный балаяж.

Лепесток № 5 – Расскажите особенности окрашивания седых волос.

Лепесток № 6 – Расскажите технологию выполнения блондирующей смывки.

Лепесток № 7 – Расскажите технологию повторного мелирования.

Лепесток № 8 – Расскажите технологию окрашивания «Дуэт».

Лепесток № 9 – Расскажите этапы окрашивания волос

Практическое задание

Лепесток № 1 – Выполните технологию выполнения мелирования волос на шапочку.

Лепесток № 2 – Выполните технику окрашивания волос «Амбре».

Лепесток № 3 – Выполните технику окрашивания волос «Иней».

Лепесток № 4 – Выполните технологию окрашивания волос в один тон.

Лепесток № 5 – Выполните технологию выполнения мелирования волос на фольгу.
Лепесток № 6 – Выполните технологию выполнения мелирования волос на шапочку.

Лепесток № 7 – Выполните технологию выполнения мелирования волос на фольгу.

Лепесток № 8 – Выполните технику окрашивания волос «Амбре».

Лепесток № 9 – Выполните технику окрашивания волос «Иней».

После актуализации знаний приступаем к теоретической части урока.

Теоретическое обучение: Изучение нового материала.

Приступаем к изучению нового материала. В начале рассказа мы вспомним с учащимися о соблюдении техники безопасности при окрашивании волос. Преподаватель подробно рассказывает о красителях 3 группы, о их свойствах, правилах нанесения, время выдержки, применении его на практике, рассказ сопровождается презентацией со слайдами. Также рассказ сопровождается демонстрационным показом ранее подготовленных муляжей, на которых просматривается несколько видов окрашивания. Далее преподаватель предупреждает о возможных ошибках при окрашивании волос.

После завершения объяснения темы, преподаватель спрашивает у учащихся о том, нет ли у них вопросов по объяснению нового материала. Если вопросы есть, то преподаватель и мастер даёт на них развёрнутый ответ. Далее мастер производственного обучения, предлагает, для более полного, глубокого и развёрнутого представления о красителях 3 группы, электронный доклад «Тренды в окрашивании 2015», сопровождающийся схемами и презентацией по данной теме.

Красители 3-ей группы – это тонирующие или оттеночные красители, применяются для придания волосам различных оттенков и выравнивания цвета. К ним относятся: различные тоники, красящие муссы, цветные туши для волос, оттеночная пенка и оттеночный шампунь.

1. Тонирующий краситель наносится аппликатором на чистые сухие или чуть влажные волосы сразу по всей длине на отдельные участки-пряди или на весь волосяной покров головы, в зависимости от задуманной схемы фигурного окрашивания. Время выдержки красителя зависит от желаемого результата и качества волос и может варьироваться от 5 минут до 1 часа. После выдержки произведите эмульгацию и смойте краситель тёплой водой.

2. Тонирующие шампуни обладают двойным действием: моют голову и одновременно неглубоко окрашивают волосы. Наносятся на влажные волосы и используется, как обычный шампунь. Чем дольше пользоваться таким шампунем, тем интенсивнее будет проявляться цвет.

3. Оттеночная пена придаёт волосам сочные оттенки и неотразимый блеск. Перед окраской волосы моют и сушат полотенцем. Время выдержки – до 30 минут. Цвет, полученный с помощью оттеночной пены, исчезает примерно после восьмого мытья.

4. Оттеночные краски временного действия существуют в виде – туши, пудры, опаласкивателя. Молекулы их пигментов крупного размера и поэтому они не проникают внутрь волоса. Такие краски смываются при первом мытье.

Красители 3 группы не долговечны и с течением времени смываются. Их стойкость зависит от структуры волос – пористые и повреждённые волосы держат цвет дольше, чем жёсткие и стеклянные. Оттеночные красители – являются самой не агрессивной группой, они абсолютно безвредны для структуры волос, т.к. не проникают внутрь волоса, а лишь обволакивают его сверху.

Технология работы, нанесение красителя, время выдержки его на волосах зависит от: фирмы производителя и самого красителя и описывается в инструкции по применению, а также от желаемого результата и начального состояния и цвета волос клиента.

Тонирование просто необходимо для волос цвета блонд. Оттеночные средства очень хорошо убирают желтизну и придают нужный оттенок. Но здесь нужно быть

аккуратной, чтобы не переборщить, а то можно получить не желательный синий, фиолетовый или зеленый оттенок на волосах.

Тонирование волос подходит не только для окрашенных волос, это чудесное средство и для своих натуральных не окрашенных волос.

Тонирование может оживить ваш родной цвет, сделать более насыщенным, придать блеск волосам.

Тонированием можно изменить оттенок волос, сделать его более теплым или наоборот холодным, внести какую-то новую цветную нотку.

Оттеночные средства здорово использовать для различных экспериментов над цветом волос, тем более, если вы любительница часто его менять. Или наоборот Вы боитесь выбрать не тот цвет, вдруг он вам не подойдет. Все это очень легко можно проделывать с оттеночными средствами. Можно получить совсем неожиданное, но намного лучше, чем мечтали. Оттеночные красители можно смешивать между собой (красители одной фирмы) и получать при этом сказочные оттенки. (слайд)

Современные тонирующие препараты имеют огромную цветовую палитру, что позволяет мастерам – парикмахерам экспериментировать, применять различные виды и техники окрашивания волос, для получения интересных причёсок с игрой цвета, а также позволяют создавать креативное, нетрадиционное окрашивание, не портя при этом структуру волос (рассказ сопровождается презентацией).

После теоретического обучения приступаем к практической части урока.

3. Производственное обучение.

Практическое задание включает в себя следующие этапы

Организация рабочего места

Рабочее место мастера: кресло, столик, зеркало.

С правой стороны на рабочем столике лежат инструменты необходимые для работы, также на столике располагаются приспособления необходимые для выполнения окрашивания волос и укладки волос, а также краситель 3 группы, косметические средства, парикмахерское бельё.

Оснащение:

Инструменты для окрашивания волос (кисточка, расчёска-хвостик, расчёска-ручка), инструменты для воздушной укладки волос (эл.фен, круглая щётка, двусторонняя щётка), парикмахерское бельё (пенюар полиэтиленовый, перелинка, полотенце, рабочий фартук мастера), приспособления используемые для окрашивания и укладки волос (пульверизатор, зажимы, перчатки, мисочки, фольга, воротнички), краситель 3 группы, косметические средства (шампунь, бальзам, пенка, мусс, лак).

Инструктирование учащихся по материалу урока

1. Инструктаж учащихся по технике безопасности при выполнении окрашивании волос, при работе с красящими веществами.

2. Объяснение, демонстрация некоторых видов окрашивания волос 3 группой красителей.

3. После выдачи заданий в виде технологических карт, учащиеся распределяются по рабочим местам и приступают к выполнению задания.

4. По мере выполнения задания учащиеся отвечают на вопросы мастера, анализируют свои ошибки, убирают рабочие места.

5. Мастер выставляет оценки на основании полученных баллов после оценки практической работы.

Текущее инструктирование

Закрепление нового материала

Выдает задание на текущий инструктаж, нацеливает на качественное выполнение работы, на соблюдение безопасных условий труда, технических условий, производственной санитарии. Обучающиеся выполняют задание.

Целевые обходы

Осуществляет целевые обходы, контролирует качественное выполнение работы, соблюдение ТБ при работе с красителями.

Слушают, запоминают, отрабатывают трудовые приёмы.

Во время первого целевого обхода проконтролировать соблюдение правил охраны труда и организации рабочего места.

Во время второго обхода проконтролировать учебно-производственную деятельность учащихся.

Во время целевых обходов отвечать на возникшие вопросы учащихся, помогать в работе, если возникают трудности.

Во время третьего целевого обхода проанализировать ошибки и затруднения, учащихся при выполнении фигурного окрашивания волос красителями 3 группы.

Рассмотрение типичных ошибок

Разобрать с учащимися ошибки, которые могут возникнуть при выполнении фигурного окрашивания волос красителями 3 группы.

- неправильное, неточное выделение прядей и зон изображённых на схеме фигурного окрашивания;

- неправильное владение инструментами и приспособлениями;

- несоблюдение правил охраны труда на рабочем месте.

- незнание технологического процесса (общая технология выполнения окрашивания волос).

- неправильно определено время выдержки окрашенных волос;

- неправильные действия во время воздушной укладки.

4. Заключительная часть урока:

- подвести итоги теоретического задания;

- подвести итоги практического задания;

- провести анализ деятельности обучающихся;

- разбор причин появления наиболее типичных ошибок и характерных недочётов в работе учащихся;

- показ лучших работ;

- сообщение оценок, общих итогов;

- беседа с учащимися, благодарность за урок.

Учебное оборудование и методическое обеспечение

Инструменты:

1. Расчески пластмассовые разного размера

2. Фен

3. Весы

Оборудование:

1. Рабочий стол мастера.

2. Мойка.

3. Климазон.

4. Тележка.

5. Водонагреватель.

Раздаточный материал:

1. Заготовки прядей волос или болванки

2. Схема № 1 «Деление на зоны»

3. Чертеж № 2 «Выполнение окрашивания волос»

Методическое обеспечение:

1. Инструкции по охране труда

2. Журналы «Долорес».2018г.

3. Плакат № 1 Схема «Деление на зоны».

4. Плакат № 2 «Выполнение окрашивания волос ».

5. Плакат № 3 «Уход за волосами».
6. Презентация «Окраска волос тонирующими красителями».

Учебно-техническая документация:

1. Инструкционные карты
2. Критерии оценки
4. Техники схем по окраске волос 3-ей группой
5. Технические требования к качеству основных учебно-производственных работ.

Нормы (критерии) оценок

Оценки “5” выставляется, если обучающийся умеет:

- соблюдать требования охраны труда;
- уверенно и точно выполнять приемы работ;
- самостоятельно контролировать качество выполняемой работы и изготавливаемой продукции по фирмам красителя;
- осуществлять самоконтроль за выполнением действий при овладении приемами работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- бережно относиться к оборудованию, инструментам, инвентарю;
- экономно расходовать красители, и ухаживающие продукты для волос;
- предвидеть различные недостатки и устранять их;
- составлять и пользоваться инструкционно–технологическими картами и схемами окрасок;
- умело пользоваться справочниками журналами и другой необходимой документацией; выбирать и пользоваться необходимым инструментами, приспособлениями и оборудованием, весами для красителей;
- строго соблюдать технологию выполнения окраски волос;
- соблюдать правила личной санитарии и гигиены.

Кроме указанных показателей, учитывается следующее:

- интереса к избранной профессии, новым техникам нанесения состава на волосы, современные технологии и схемы выполнения, организации труда;
- выполнение более сложных и необходимых заданий; выполнение заданий с элементами творчества;
- готовность оказать помощь однокласснику;
- добросовестное выполнение поручений мастера производственного обучения, наставника.

Оценка “4” выставляется, если обучающийся умеет:

- соблюдать требования охраны труда;
- уверенно и точно выполнять приемы работ;
- самостоятельно контролировать качество выполняемой работы и изготавливаемой продукции по фирмам красителя;
- (возможна помощь мастера);
- осуществлять самоконтроль за выполнением действий при овладении работ (возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся); самостоятельно планировать предстоящую работу (возможна несущественная помощь мастера);
- рационально организовать рабочее время;
- бережно относиться к оборудованию, инструментам, приспособлениям;
- экономно расходовать красители, материалы, рациональный расход ухаживающих компонентов для волос;

- предвидеть различные недостатки в работе при окраске волос и устранять их (возможна помощь мастера) -составлять инструкционно–технологические карты (возможна помощь мастера) и пользоваться ими;

- пользоваться справочниками и другой необходимой документацией (возможна помощь мастера);

- выбирать и пользоваться необходимым оборудованием, инструментом, электроинструментом и измерительными висами для красителей (возможна помощь мастера).

Кроме указанных показателей, учитывается следующее:

- проявление интереса к избранной профессии, новыми технологиями нанесения красителя на волосы , техники разведение красителей, организации труда, стремление (эпизодически) решать поставленные задачи творческого характера;

- добросовестное выполнение поручений мастера; готовность оказать помощь (однотруппнику).

Оценка “3” выставляется, если обучающийся умеет:

- соблюдать требования охраны труда;

- соблюдать приемы работ (не совсем точно и уверенно);

- осуществлять контроль за качеством выполняемых работ по окраске, разведение и нанесении красителя (продукции) на волосы с помощью мастера;

- осуществлять самоконтроль за выполнением действий при овладении работ с помощью мастера;

- планировать предстоящую работу с несущественной помощью мастера;

- организовывать рабочее место с несущественными ошибками;

- бережно относиться к оборудованию, инструментам, инвентарю;

- экономно расходовать краситель, ухаживающие материалы для волос;

- предвидеть различные недостатки и устранять их с помощью мастера п/о;

- составлять и пользоваться инструкционно - технологическими картами с помощью мастера;

- пользоваться справочниками и журналами со схемами современной окраски волос и другими материалами с помощью мастера;

- соблюдать технологический режим по времени выдержки красителя на волосах (возможна помощь мастера);

- выбирать и пользоваться необходимым оборудованием, электроинструментом, инструментом, висами для красителя (возможна помощь мастера);

- соблюдать правила санитарии и гигиены.

Кроме указанных показателей, учитывается следующее:

- проявление интереса к избранной профессии, добросовестность при выполнении поручений мастера, наставника.

Оценка “2” выставляется, если обучающийся не умеет:

- соблюдать требования охраны труда.

- выполнять приёмы работ;

- осуществлять контроль за качеством нанесения красителя и выполнения окраски по схемам;

- осуществлять самоконтроль за выполнением действий при овладении приёмами работ;

- планировать предстоящую работу без помощи мастера;

- организовать рабочее место;

- бережно относиться к оборудованию, электроинструмента, инструменту, приспособлениям инвентарю;

- экономно расходовать материалы;

- выбирать и пользоваться оборудованием, инструментом, висями измерительными приборами при выполнении заданий;
- соблюдать технологию изготовления.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Безбородова Е. И. Материаловедение для парикмахеров [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Е. И. Безбородова. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.
2. Кулешкова, О. Н. Технология и оборудование парикмахерских работ [Текст]: учебник для СПО/ О. Н. Кулешкова. - М.: Академия, 2016.-144с.
3. Соколова, Е. А. Основы физиологии кожи и волос [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Е. А. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176с.
4. Уколова А. В. Парикмахерское искусство. Материаловедение [Текст]: учебник для СПО/ А. В. Уколова и др. – М.: Академия, 2016.- 160с.
5. Черниченко, Т. А. Моделирование причесок и декоративная косметика [Текст]: учебное пособие для СПО/- М.: Академия, 2016.-208с.
6. Чалова, Л. Д. Санитария и гигиена парикмахерских услуг [Текст]: учебник для СПО/ Л. Д. Чалова, С. А. Галиева, А. В. Уколова.- М.: Академия, 2016.- 160с.
7. Домашний парикмахер. – М.: ООО «Гамма-С.А.», ООО «Гамма Пресс 2000», 2015. – 512 с.
8. Дятлова Н. парикмахерское дело/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону. Изд. «Феникс». 2015. – 288 с.
9. Краткая энциклопедия парикмахера. Ростов-на-Дону: Изд. Дом «Проф-Пресс», 2015. – 512 с.
10. Кулешкова О.Н. Основы дизайна прически: Учеб.пособие для 10-11 кл./ О.Н. Кулешкова, О.Б. Читаева, Т.Н. Бутко. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
11. Кулешкова О.Н. Технология и оборудование парикмахерских работ: Учебник для нач. проф. образования; Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», ПрофОбрИздат, 2015. – 144с.
12. Одиноква И.Ю. Технология парикмахерских работ: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.Ю. Одиноква, Т.А. Черниченко. – М.: Изд.центр «Академия», 2015. – 176 с.
13. Панченко О.А. Справочник парикмахера: стрижка, укладка, завивка, окраска/ О.А.Панченко. – Ростов н/Д: Феникс, 207. – 318 с. – (Справочник).
14. Парикмахерское искусство. – СП-б.: ТОО «Диамант», ООО «Золотой век», 2015. – 256 с., ил.
15. Хаников А.А. Парикмахер-стилист Учеб.пособие для учащихся профтехучилищ. Ростов - на - Дону: Изд. «Феникс», 2014. – 352 с.
16. Шешко Н.Б., Н.В. Леванова Парикмахер-стилист/ сост. Н.Б. Шешко, Н.В. Леванова. – Минск: Современная школа, 2017. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева, Т. Стрижка.
2. Окраска, стайлинг волос [Текст]/ Т.
3. Васильева.- М.: Эксмо, 2018.-208с.

**23.02.04 Техническая эксплуатация подъемно-транспортных,
строительных, дорожных машин и оборудования (по отраслям)
(базовая подготовка)**

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Техническое обслуживание и ремонт
подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и
оборудования в стационарных мастерских и на месте выполнения работ,
в части сварочной практики**

Тема урока: **Капиллярный контроль сварного
соединения**

Автор разработки:
**Бугров Д.С., мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Тема педагогического проекта «Капиллярный контроль сварного соединения» реализуется в ходе практического занятия по учебной практике «Техническое обслуживание и ремонт подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования в стационарных мастерских и на месте выполнения работ» по специальности 23.02.04 Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования (по отраслям) в объеме 6 часов учебного времени.

Тип урока: комбинированный урок.

Вид урока: практическое занятие – учебная практическая ситуация.

Цели урока:

- *деятельностная* – освоение новых способов трудовых действий, применение новых понятий и терминов в моделируемой ситуации на основе уже имеющегося опыта;
- *содержательная* – расширить знания за счет включения новых определений, терминов, описаний.

Образовательные задачи урока:

познавательная:

– студенты должны *закрепить понятия и термины* в области сварки:

- сварка; сварной шов;
- дефект сварного шва; виды дефектов сварного шва;

– студенты должны *усвоить новые понятия и термины* в области сварки:

- капиллярный контроль качества сварного шва;
- основные этапы капиллярный контроль качества сварного шва

▪ правила техники безопасности при выполнении контроля качества сварных соединений металлоконструкций капиллярным методом;

– студенты должны *освоить умение* определять дефект сварного соединения на основе капиллярного метода, используя натуральные образцы сварных швов;

развивающая:

▪ способствовать развитию у студентов диагностического способа мышления, способности к концентрации внимания, эмоциональной устойчивости, зрительной памяти;

▪ способствовать развитию у студентов умения планировать и осуществлять свою деятельность в условиях командной работы;

воспитательная:

▪ создать условия для формирования у студентов понимания значимости профессиональной деятельности сварщика и результатов его труда для промышленного комплекса страны;

▪ через обращение к примерам уникальности и масштабности сооружений, созданных в стране, способствовать формированию чувства гордости и гражданской идентичности.

Формирование элементов общих и профессиональных компетенций:

▪ принимать решения в конкретных ситуациях и нести за них ответственность;

▪ правильно использовать различные источники информации (устную и письменную речь, графику, видео), необходимые для выполнения поставленной задачи (учебной практической ситуации);

▪ сотрудничать на этапе поиска правильного решения практического задания;

▪ брать на себя ответственность за результат выполнения задания.

Достижению цели и задач должны способствовать:

▪ моделирование учебной практической ситуации, побуждающей студентов к активной образовательной деятельности;

▪ сочетание индивидуальных и групповых форм организации деятельности студентов;

Обеспечение урока:

- статическая диапроекция и видео на основе компьютерной презентации в среде Power Point;
- натуральные образцы сварочных швов;
- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- раздаточный материал для студентов (натуральные образцы металлоконструкций, индикаторная жидкость, увеличительные стекла, перчатки, бланки-памятки по технике безопасности, бланки дефектной ведомости).

Этапы совместной работы преподавателя и студентов

Этапы	Содержание этапа	Продолжительность этапа (в мин.)
1.	Организационный момент.	15
2.	Мотивация учебной деятельности студентов	15
3.	Актуализация ранее усвоенных знаний и приобретенного опыта	20
4.	Проблемное изложение новых знаний с использованием статической диапроекции и видео на основе компьютерной презентации в среде Power Point	20
5.	Демонстрация мастером производственного обучения новых видов учебных действий и этапов выполнения практического задания	25
6.	Имитация производственной ситуации. Выполнение практической задачи в индивидуальной форме с индивидуальным консультированием	135
7.	Индивидуальное представление студентами результатов выполнения практического задания	100
8.	Заключительная часть занятия: Самооценка и оценка результатов деятельности студентов. Задание на проектную деятельность.	30

1 ЭТАП: Организационный момент

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Добрый день, уважаемые студенты. Меня зовут Дмитрий Сергеевич. Сегодня мы с вами создаем совместный педагогический проект, и я выражу уверенность, что ваши знания и согласованность в работе помогут нам достичь цели.</p> <p>Посмотрите внимательно на металлические образцы, расположенные на ваших столах и из своего жизненного опыта определите, как они могут быть связаны с темой нашего занятия?</p> <p>Слайд 2.</p> <p>Действительно основной темой занятия будет усвоение основных понятий, связанных со сваркой соединений металлических конструкций и контролем качества сварки.</p> <p>Тема занятия: «Капиллярный контроль сварного соединения».</p> <p>В ходе практического занятия мы освоим ключевые понятия, связанные с процессом технологического контроля качества сварного шва.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ настраиваются на работу; ▪ знакомятся с раздаточным материалом и натуральными образцами металлических конструкций; ▪ принимают участие в определении темы и целей учебного занятия 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ целеполагание – формирование у студентов способности к планированию деятельности

2 ЭТАП: Мотивация учебной деятельности студентов

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Вопрос студентам: <i>Как вы думаете, почему профессия сварщика является одной из самых востребованных, в чем состоит её уникальность? (выслушивает ответы, добавляет и уточняет информацию)</i></p> <p>Слайд 3 Качество неразъемных соединений элементов конструкций обеспечивается умелостью и уровнем сформированных профессиональных компетенций сварщика. Профессия сварщика – одна из самых уникальных, потому что сварщик трудится и в специально оборудованных помещениях, и на открытом воздухе при любых погодных условиях, и под водой, и в открытом космосе. Значимость этой профессии подтверждается тем, что она включена в перечень ТОП-50 самых востребованных, и ежегодно проводятся чемпионаты WS по компетенции «Сварочные технологии».</p> <p>Вопрос студентам: <i>Какие новые уникальные сооружения построены на территории нашей области за последние 2-3 года? (выслушивает ответы, добавляет и уточняет информацию)</i></p> <p>Слайд 4 Действительно, за последние 2-3 года мы с вами стали свидетелями строительства в нашей стране, в том числе на территории нашей области, грандиозных уникальных сооружений, при строительстве которых применялись современные технологии сварки неразъемных конструкций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ воспринимают и осмысливают информацию; ▪ участвуют в диалоге, отвечают на вопрос: «Профессия сварщика в современном мире приобретает особое значение, так как практически все технологии строительства основаны на неразъемных соединениях элементов конструкций» ▪ участвуют в диалоге, используя визуальные иллюстрации, отвечают на вопрос: «Это – аэропорт Платов, стадион Ростов Арена, Ворошиловский мост» 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ актуализация темы учебного занятия через обоснование особой значимости профессии и трудовых функций сварщика; ▪ через обращение к примерам развития региона <i>формирование чувства гордости за достижения и технический прогресс</i>

3 ЭТАП: Актуализация ранее усвоенных знаний; обеспечение связи с новыми знаниями и умениями через постановку проблемных вопросов

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Вопрос студентам: <i>Как вы понимаете, основная трудовая функция сварщика – это сваривание элементов конструкций. Что же такое сварка? (выслушивает ответы, добавляет и уточняет информацию)</i></p> <p>Слайд 5 При помощи сварки можно изготовить изделия из металла и других материалов (например, пластмассы). При этом различные детали собирают в отдельные узлы и конструкции, используя источники</p>	<p>участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «Сварка – это технологический процесс получения неразъемных соединений путем нагрева и расплавления кромок соединяемых деталей».</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ актуализация понятий и терминов в области сварки; ▪ развитие у студентов способности к концентрации внимания, зрительной памяти; системного мышления

<p>нагрева.</p> <p>Стоит заметить, что процесс сварки актуален не только при строительстве зданий, инженерных сооружений. Сварка применяется практически в любых видах деятельности, требующих соединения элементов конструкций, деталей машин и механизмов.</p> <p>Вопрос студентам: <i>Как называется место соединения деталей в результате сварки? (выслушивает ответы, добавляет и уточняет информацию)</i></p> <p>Качество сварных соединений и сварного шва определяется как способность отвечать требованиям надежности и безопасности эксплуатации. Любое отклонение от уровня требований проявляется в возникновении дефекта.</p> <p>Вопрос студентам: <i>Как вы думаете, чем чреваты некачественно выполненные сварные швы? (выслушивает ответы, добавляет и уточняет информацию)</i></p> <p>От качества исполнения сварочного шва зависит долговечность всей конструкции. На прошлом занятии мы с вами усвоили основное понятие – сварочный дефект. Понятие сварочного дефекта и виды дефектов сварного шва определяются Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 6520-1-2012 «Сварка и родственные процессы. Классификация дефектов геометрии и сплошности в металлических материалах. Часть 1. Сварка плавлением»</p> <p>Вопрос студентам: <i>Что такое сварочный дефект? (выслушивает ответы, уточняет)</i></p> <p>Причиной сварочного дефекта могут быть нарушения технологии сборки и сварки. С использованием натуральных образцов мы уже изучили дефекты сварных соединений металлических конструкций, определяемых посредством визуально измерительного контроля.</p> <p>Слайд 6</p> <p>На слайде представлены виды дефектов сварных соединений металлических конструкций.</p> <p>Задание студентам: <i>Перечислите виды дефектов (выслушивает, уточняет).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ неравномерный шов - возникает в тех ситуациях, когда сварщик манипулирует рукой неравномерно; ▪ брызги металла – сами по себе 	<p>участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «Сварным швом называется место соединения деталей».</p> <p>участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «Некачественно выполненные сварные швы могут стать причиной разрушения конструкции и техногенных катастроф».</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «Сварочный дефект – это визуальное изменение сварного шва и зоны около шва» ▪ участвуют в диалоге, перечисляют виды дефектов. 	
--	--	--

<p>являются нормальным процессом, но если сварщик не уберет их с поверхности, перед тем как сдать заказчику, то это уже и является дефектом;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ излишняя выпуклость шва – шов ложиться на металл ровным чешуйчатым слоем, и должен иметь не большой подъем; но излишняя выпуклость так же является дефектом; ▪ пробой дуги – является так в большей степени визуальным дефектом, может возникать в следствии случайного прикосновения к готовому изделию; ▪ непровар – дефект представляет собой не полностью заполненное пространство, выделенное для шва, может иметь вид провалов, либо провалы с обратной стороны шва; ▪ подрез – дефект, при котором образуется желобок рядом со швом, возникает при повышенных показателях силы тока; ▪ наплыв – дефект, при котором шов стекает в какую-то из сторон; ▪ прожог – дефект, при котором наблюдается сквозное отверстие, является грубым дефектом, при котором нарушается целостность металла; ▪ трещина – дефект, сварного соединения в виде разрыва в сварном шве и (или) прилегающих к нему зонах. <p>Все дефекты основного металла и сварного шва снижают показатели работоспособности конструкции.</p> <p>Вопрос студентам: <i>Как вы думаете, какой из дефектов сварного соединения является наиболее опасным? Что такое сварочный дефект? (выслушивает ответы, уточняет и дополняет информацию)</i></p> <p>Действительно, недопустимым дефектом сварного шва являются трещины, так как являются концентратором напряжения и очагом разрушения. Более того опасность данного дефекта объясняется еще тем, что она не всегда и не везде может быть обнаружена визуально.</p> <p>Причинами образования трещин чаще всего является несоблюдение технологии и режимов сварки.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «Наиболее опасным дефектом является трещина» 	

4 ЭТАП: Проблемное изложение новых знаний с использованием статической диапроекции и видео на основе компьютерной презентации в среде Power Point

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Рассмотрим, какими бывают трещины. Прошу вас быть предельно внимательными,</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ усваивают и осмысливают новую 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ мотивация на усвоение новых

<p>эти знания будут необходимы вам при выполнении практического задания.</p> <p>Слайд 7 <i>По размерам трещины подразделяются на:</i> макроскопические (видны невооруженным взглядом или через лупу небольшого 2-4-х кратного увеличения при визуальном контроле) микроскопические трещины – трещины микроскопических размеров, которые не могут быть обнаружены не вооруженным взглядом, а увидеть их можно не менее чем при 5-кратном увеличении</p> <p><i>По расположению трещины подразделяются на:</i> продольная трещины – трещина, ориентированная вдоль оси сварного шва; поперечная трещина – трещина, ориентированная поперек оси сварного шва. Различают также поверхностные и внутренние трещины. Внутренние трещины обнаружить бывает порой не просто и если трещина имеет незначительное раскрытие, есть все шансы ее не заметить, пропустить.</p> <p>Слайд 8 Для обнаружения дефектов, которые могут быть не замечены при визуальном контроле невооруженным глазом, в том числе в сложных местах конструкции, используется капиллярный метод контроля. Этот метод незаменим при отсутствии дорогостоящего ультразвукового либо рентгенографического оборудования. При помощи метода можно определить расположение и величину дефекта, а также его ориентацию по поверхности металла. Этот метод применяется при сварке черных, цветных металлов и сплавов, пластмасс, и других материалов.</p> <p>Вопрос студентам: <i>Как вы думаете, на каком физическом явлении основан метод капиллярного контроля?</i> Правильно, заполняя дефекты, индикаторные жидкости образуют индикаторные следы, которые регистрируются при визуальном осмотре. С помощью этого метода можно обнаружить не только слабовидимые дефекты с открытой полостью, но и сквозные виды дефектов.</p>	<p>учебную информацию</p> <p>▪ участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «В основе метода капиллярного контроля лежит способность жидкости проникать в полости дефектов шва».</p>	<p>знаний</p> <p>▪ <i>развитие</i> у студентов способности к концентрации внимания, зрительной памяти;</p>
--	---	--

5 ЭТАП: Демонстрация мастером производственного обучения новых видов учебных действий и этапов выполнения практического задания

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Я продемонстрирую порядок действий, которые затем вы выполните индивидуально и самостоятельно. Прошу всех быть предельно внимательными.</p> <p>Слайд 9: Для проведения контроля капиллярным методом необходимы:</p> <p>1) вещество, с помощью которого выделяется поверхность шва. Таким веществом может служить либо легкосмываемые красители, как правило, нейтрального белого цвета, наносимые аэрозольным способом. Самым простым и доступным способом будет применение обычного мела (<i>демонстрация</i>).</p> <p>2) индикаторная жидкость (иначе называемая – пенетрант: вещества, имеющие малое поверхностное натяжение и сильный цветовой контраст), которая проникает в поверхность шва при наличии дефектов и проявляется в виде яркого пятна, как это показано на рисунке (<i>демонстрация</i>).</p> <p>Слайд 10: Процесс контроля капиллярным методом можно разделить на <i>следующие этапы</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подготовка и предварительная очистка поверхности шва 2) нанесение вещества для выделения поверхности шва 3) заполнение конструкции индикаторной жидкостью (либо полное либо смачиванием) 4) процесс проявления дефекта – образование рисунка индикации; 5) выявление сварочных дефектов в виде трещин; 6) составление протокола в соответствии с результатами проверки; 7) окончательная очистка поверхности <p>(<i>демонстрация</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ внимательно наблюдают за демонстрацией и последовательностью действий преподавателя 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовка студентов к самостоятельному осуществлению новых способов действий

6 ЭТАП: Имитация производственной ситуации. Выполнение практической задачи в индивидуальной форме с индивидуальным консультированием.

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Итак, любая сварная конструкция применяется только после тщательного контроля.</p> <p>И мы на время превратимся в специалистов отдела неразрушающего</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ распределение индивидуальных обязанностей студентов; ▪ используя 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ освоение студентами новых способов действий; ▪ развитие у студентов умения

<p>контроля сварных соединений. Будем работать индивидуально. Перед каждым из Вас находятся образцы сварных соединений металлических конструкций. Задание: Вам необходимо самостоятельно произвести капиллярный контроль сварных соединений металлических конструкций² на предмет выявления возможных сквозных дефектов. В качестве жидкости индикатора вы будете применять спиртосодержащие растворы. Следует помнить, что растворы токсичны, поэтому необходимо соблюдать требования техники безопасности, изложенные в инструкции (студенты расписываются в журнале по ТБ). Перед Вами на экране, а так же в раздаточном материале – бланк дефектной ведомости. Бланк заполняет начальник отдела по результатам исследования. Обращаю Ваше внимание на тот факт, что за принятое решение специалисты отдела несут всю полноту ответственности.</p>	<p>алгоритм действий, «специалисты отделов» самостоятельно выполняют исследование; ■ соблюдают правила техники безопасности; ■ заполняют дефектную ведомость; ■ готовятся к представлению и обоснованию результата;</p>	<p>осуществлять свою деятельность в условиях командной работы; ■ формирование чувства ответственности за результаты деятельности и способности брать на себя ответственность за принятие решений</p>
---	---	--

7 ЭТАП: Индивидуальное представление результатов выполнения практического задания

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Прошу каждого индивидуально прокомментировать заключение по факту проведенного исследования. Вопрос студентам: Давайте вместе подумаем, какое практическое значение для вас имеют приобретенные на занятии знания и умения капиллярной диагностики сварного шва? (Выслушивает и дополняет ответы)</p>	<p>■ представляют результаты исследования; ■ комментируют дефектную ведомость (форма бланка ведомости – приложение 1); ■ участвуют в диалоге, дают предположительный ответ: «умения применять капиллярную диагностику сварного шва может быть использовано во многих ситуациях, в том числе и бытовых».</p>	<p>■ Контроль освоения умений и новых способов действий</p>

8 ЭТАП: Заключительная часть. Самооценка и оценка результатов деятельности студентов. Задание на проектную деятельность

Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Дидактические задачи
<p>Мы завершаем занятие. Сегодня вы освоили метод капиллярного контроля сварных соединений металлических</p>	<p>■ осуществляют самооценку результатов учебной деятельности</p>	<p>■ побуждение к самооценке результатов учебной</p>

² Образцы конструкций были сварены в рамках учебной практики студентами автодорожного колледжа.

<p>конструкций.</p> <p>Вопрос студентам: <i>Как вы оцениваете достижение целей учебного занятия?</i></p> <p>Демонстрируется слайд с образовательными целями и задачами учебного занятия</p> <p>Оценка степени достижения поставленных целей занятия студентами.</p> <p>Оценка индивидуальной работы студентов.</p> <p>(Выставление оценок)</p> <p>В завершении я хочу сказать, что отличительной чертой современного времени являются ускоряющиеся темпы технологических и социальных изменений. В связи с этим главным качеством любого специалиста является стремление к самообучению и саморазвитию. Наше учебное занятие завершилось, но и за его пределами можно и нужно продолжить изучение этой темы.</p> <p>Задание на проектную деятельность: Найти дополнительную информацию о современных технологиях сварки и контроля сварных швов, которые применялись при строительстве новых сооружений. Используя информационные ресурсы Интернет, составьте проект в виде наглядного иллюстративного пособия «Новые технологии контроля качества сварных швов» (8-10 слайдов) Благодарю за совместную работу!</p>	<p>на основе критериев оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ осмысливают задание, направленное на поиск и освоение новых дополнительных знаний по теме занятия в форме индивидуального проекта 	<p>деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ стимулирование потребности в самостоятельном приобретении дополнительных знаний; ▪ ориентация на самообучение и саморазвитие
---	--	---

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Лупачев В.Г. Сварочные работы: Учебное пособие – Издательство «Высшая школа», 2012.
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 6520-1-2012 «Сварка и родственные процессы. Классификация дефектов геометрии и сплошности в металлических материалах. Часть 1. Сварка плавлением» (утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2012 г. № 1012-ст). Режим доступа: <http://base.garant.ru/70989096/#friends>. (Дата обращения: 27.11.2018)
3. Профессиональный стандарт «Сварщик» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты России от 28 ноября 2013 г. № 701, с изменениями и дополнениями от 12 декабря 2016 года, 10 января 2017 года).
4. Справочник электрогазосварщика и газорезчика // Г.Г. Чернышев, Г.В. Полевой, А.П. Выбронев. – Издательство «Академия», 2015.
5. Юхин Н.А. Дефекты сварных швов и соединений. – Издательство «СОУЭЛО», 2015.

Интернет-ресурсы

1. Информационный интернет портал «Электронная библиотека Библиотекарь.ру: Режим доступа: <http://bibliotekar.ru>. (Дата обращения: 27.11.2018).
2. Информационный сайт «О сварке». Режим доступа: <http://www.osvarke.com>. (Дата обращения: 27.11.2018).

Форма дефектной ведомости

№ п/ п	вид определяемого дефекта	По размерам		Факт обнаружения	Заключение
		макроскопич еские	микроскопи ческие		
1	Трещины; Сквозные дефекты				
2	Трещины; Сквозные дефекты				
3	Трещины; Сквозные дефекты				

35.01.13 (110800.02) «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Эксплуатация и техническое обслуживание
сельскохозяйственных машин и оборудования**

**Тема урока: Подготовка зерноуборочного комбайна к
работе для уборки зерновых культур**

Автор разработки:
**Горшколепов С.И., мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Задачи профобразования на совместном этапе. Экономический кризис и рост цен создает трудно разрешимые проблемы профобразования:

- договорная система отношений профессиональных образовательных учреждений с предприятиями не получает развития;
- материальная база профессиональных образовательных учреждений ухудшается;
- крайне низкий уровень финансирования;
- рыночная экономика нуждается в рабочих специалистах разного уровня квалификации и конкурентоспособности.

Отсюда возникает необходимость создания новой квалификационной структуры, дифференцированного подхода к подготовке кадров различных уровней:

- профессиональные образовательные учреждения, сфокусированные на металлургию, машиностроение и тому подобное, должны быть приведены в соответствии с новой экономикой;

- переориентация структуры экономики на интересы и потребности разрушила престижность профессий (особенно в среде молодежи началось хаотическое перекачивание рабочей силы из производственной сферы в непроизводственную).

Самыми «модными» стали профессии рыночной экономики – менеджеры, коммерсанты, дилеры, брокеры, маклеры, бизнесмены, а это требует создание разветвленной сети коммерческих учебных заведений.

Становление рынка рабочей смены обусловило возникновение безработицы. Многие выпускники профессиональной школы, оказываются невостребованными производством.

Вместе с тем, есть производственные моменты в реформировании профессиональной школы, в особенности подготовки рабочих кадров:

- старая система производственного обучения с жестким управлением из центра преобразуется в гибкую систему профессиональных услуг и управление смещается в регионы. Изменяется порядок финансирования системы профессионального образования;
- произведено распределение ответственности между центром и регионами;
- осуществляется конкурсный отбор студентов и вариантное содержание образования в государственных и альтернативных учебных заведениях.

Значительно расширяются права профессиональных учебных заведений:

- использовать доходы от производственной деятельности, от сдачи в аренду помещений, оборудования, транспортных средств;
- определять совместно с предприятием номенклатуры профессий, по которым организуется подготовка;
- заключать договора с предприятиями на подготовку или переподготовку рабочих кадров.

Серьезные изменения происходят в методике обучения. Особое место начинают занимать активные методы обучения, особенно в маркетинге и менеджменту, сочетающиеся с деловыми играми. Высокую эффективность в управлении, контроле и планировании учебного процесса приносит использование электронно-вычислительной техники. Большую роль в становлении рыночных отношений в системе профессионального образования играет заключение трехсторонних договоров: профессиональные образовательные учреждения – студент – предприятие.

С целью овладения методикой обучения, видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- управления тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами;
- выполнения механизированных работ в сельском хозяйстве;
- технического обслуживания сельскохозяйственных машин и оборудования;

- комплектования машинно-тракторных агрегатов;
- выполнения технологических регулировок рабочих органов сельскохозяйственных машин, использования вспомогательного оборудования и инструментов для настройки рабочих органов сельскохозяйственных машин;

уметь:

- комплектовать машинно-тракторные агрегаты для проведения агротехнических работ в сельском хозяйстве;
- выполнять агротехнические и агрохимические работы машинно-тракторными агрегатами на базе тракторов основных марок, зерновыми и специальными комбайнами;
- выполнять технологические операции по регулировке машин и механизмов;
- выполнять работы средней сложности по периодическому техническому обслуживанию тракторов и агрегируемых с ними сельскохозяйственных машин с применением современных средств технического обслуживания;
- выявлять несложные неисправности сельскохозяйственных машин и оборудования и самостоятельно выполнять слесарные работы по их устранению;
- выявлять и устранять причины несложных неисправностей сельскохозяйственной техники в производственных условиях;
- проводить техническое обслуживание и текущий ремонт сельскохозяйственной техники с применением современных контрольно-измерительных приборов, инструментов и средств технического оснащения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
 - пользоваться контрольно-измерительными приборами и инструментом;
 - читать рабочие и сборочные чертежи и схемы;
 - читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
 - пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями до 220 вольт включительно;
- проводить сращивание, спайку и изоляцию проводов и контролировать качество выполняемых работ;
 - осуществлять сварочные работы;
 - монтировать простейшие водопроводные системы;
 - осуществлять самоконтроль по выполнению техобслуживания и ремонта машин;
 - пользоваться нормативно-технической и технологической документацией;
 - выполнять работы с соблюдением требований безопасности;
 - соблюдать экологическую безопасность производства.

знать:

- устройство, принцип действия и технические характеристики основных марок тракторов и сельскохозяйственных машин;
- мощность обслуживаемого двигателя и предельную нагрузку прицепных приспособлений;
- правила комплектования машинно-тракторных агрегатов в растениеводстве и животноводстве;
- средства и виды технического обслуживания тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования;
- способы выявления и устранения дефектов в работе тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- виды нормативно-технической и технологической документации, необходимой для выполнения производственных работ;
- правила применения современных контрольно-измерительных приборов, инструментов и средств технического оснащения;

- технологии технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственных машин и оборудования;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электроизмерительных приборов, электрических машин, аппаратуры управления и защиты;
- основные электротехнические материалы, правила сращивания, спайки и изоляции проводов
- свойства, правила хранения и использования топлива, смазочных материалов и технических жидкостей;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности производственной санитарии и пожарной безопасности.

Все указанные выше операции следует выполнять с использованием профессиональных навыков и безопасных методов работы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

- Технология механизированных работ в сельском хозяйстве.
- Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования.
- Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства;
ПК 1.2.	Выполнять работы по возделыванию и уборке с/х культур в растениеводстве.
ПК 1.4.	Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, СХМ и оборудования в мастерской и пунктах Технического Осмотра.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»

Тема 1.25. «Подготовка зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур».

Цели урока:

- а) Научить обучающихся безопасным методам комплектования и подготовки МТА
- б) Сформировать профессиональные навыки, развивать умения, анализировать.
- в) Воспитывать профессиональные качества будущего тракториста, культуру труда.

Обучающие:

Выявить качество и уровень овладения знаниями и умениями, полученными на теоретических занятиях по данной теме, провести промежуточный контроль степени усвоения знаний раздела предмета. Овладеть последовательными и правильными приемами подготовки зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур с соблюдением БУТ.

Развивающие:

развивать репродуктивные навыки обучающихся: пространственное мышление, умение ориентироваться в реальных условиях, выявлять связи, формулировать выводы; развивать коммуникативные навыки при работе, развивать познавательный интерес; развивать умение объяснять особенности:, закономерности:, анализировать:, сопоставлять:, сравнивать:

Воспитательные:

воспитывать любовь к профессии, общую культуру, создать условия для реальной самооценки обучающихся, реализации его как личности, стремление к достижению к цели, победе.

Дидактический принцип: показать пути обучения и воспитания обучающихся на основе их максимальной самостоятельности, развития мыслительной деятельности через внедрения методов активного обучения.

Задачи урока: формирование способности и готовности к самостоятельному принятию решений, сознательному и ответственному действию во время подготовки зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур.

Тип урока: урок по изучению трудовых приемов и операций

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Форма урока: коллективная (работа в малых группах)

Время на проведение урока: 6 часов (270 мин)

Место проведения: установочная площадка, трактородром

Материально-техническое обеспечение:

Комбайн ДОН-1500, СК-5

Жатка ЖКН-6, ЖКН-5

Комплект инструмента

Заправочный инвентарь, щуп, ветошь.

Междисциплинарные связи:

- МДК 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»

- МДК 01.01. «Технология механизированных работ в сельском хозяйстве»

- Основы агрономии.

Характеристика этапов урока

№	Этапы урока	Время	Мотивация	Ресурсы	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
I	<i>Организационный момент</i>	5-7 мин			Приветствовать обучающихся, проверить: -готовность к уроку; - присутствие обучающихся; - внешний вид и спецодежда согласно требований БУТ.	Приветствовать мастера п/о, дежурный сдает рапорт о готовности обучающихся к уроку.
II	<i>Вводный инструктаж</i>	35-40 мин	Настроить обучающихся на выполнение работы			
1	Сообщение темы и цели урока	5 мин	Осознание обучающимися практической значимости применяемых знаний и умений		Сообщить тему и цели урока, актуальность выбранной темы, объявить план проведения урока.	Распределение по звеньям и выбор звеньевого Обучающиеся слушают и анализируют.
2	Инструктаж по технике безопасности	5 мин		Режущие кромки, цепочные и ременные передачи	Провести инструктаж по технике безопасности при выполнении практического задания. Сообщить безопасные методы работы с комплектом инструмента и соблюдению техники безопасности на рабочем месте. Заполнить журнал производственного обучения по ТБ.	Обучающиеся слушают, анализируют и расписываются в журнале

3	Актуализация опорных знаний	15 мин	Повторение пройденного материала		<p>Проверка теоретических знаний обучающихся по материалу, изученному на МДК 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация комбайнов 2. Назначение ЕТО 3. БУТ при запуске и регулировках комбайнов 4. Устройство комбайна 5. Регулировка молотильного аппарата 	Ответить на заданные вопросы и письменно ответить на билет (приложение 2)
4	Обобщение ответов по изученному материалу	3 мин			Обобщить полученные ответы, сделать заключение по теоретической подготовке по МДК 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования».	Выслушать обобщение, принять к сведению.
5	Демонстрация практического задания	7 мин	Пробуждение эмоционального интереса к выполнению работы. Показ практической значимости выполняемой работы.	Зерноуборочный комбайн, комплект инструмента	<p>Инструктирование обучающихся с учетом знаний и умений.</p> <p>Демонстрация приемов подготовки зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур.</p> <p>Объяснение возможных способов подготовки, регулировки, технического обслуживания зерноуборочного комбайна для уборки зерновых культур.</p>	Посмотреть выполнение практического задания мастером п/о. Выслушать пояснения и принять к сведению.
III	Текущий инструктаж	180-200 мин	Выполнение практической работы.	Зерноуборочный комбайн, комплект		

			Понимание значимости выполняемой работы.	инструмента		
1	Распределение группы на звенья. Инструктирование по содержанию и порядку проведения работ.	10 мин		Спецодежда. Зерноуборочный комбайн, комплект инструмента	Распределение группы на звенья, выбор звеньевого. Сообщение приемов подготовки зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур. Выдача наряда (задания) на выполнение работ звеньевым.	Одеть спецодежду. Выбирать звеньевого. Звеньевой получает наряд (задание) на выполнение работ. Выполняют правильную и рациональную организацию рабочего места Выбрать необходимый инструмент для выполнения задания.
2	Выполнение работ по подготовке зерноуборочного комбайна к работе для уборки зерновых культур.	130-140 мин		Спецодежда. Зерноуборочный комбайн, комплект инструмента, комплект щупов	Осуществляет целевые обходы рабочих мест обучающихся. <i>Первый обход:</i> проверить готовность к выполнению практического задания. <i>Второй обход:</i> проверить правильность выполнения трудовых приемов. <i>Третий обход:</i> проверить правильность ведения самоконтроля. <i>Четвертый обход:</i> проверить правильность соблюдения технических условий в работе. Следит за созданием психологического фона для уверенности обучающихся в своих действиях, знаниях и способностях. Дополнительно инструктирует, при необходимости оказывает помощь и показывает практические навыки по отработке конкретных операций	Приступают к выполнению задания. Согласно инструкционно-технологической карты (<i>приложение 1</i>) Находят и устраняют ранее предусмотренные мастером неполадки. Обнаруживают недостаточное количество необходимого инструмента, заправочного инвентаря. Звеньевой обращается к мастеру.

					<p>обучающимся.</p> <p>Производит приемку и оценку работ согласно листу объективной оценки (<i>приложение 3</i>)</p> <p>Выдает дополнительно работы наиболее успевающим обучающимся.</p>	
IV	Заключительный инструктаж	25-30 мин	Осознание практической значимости выполненных работ, возможности применения полученного практического опыта в будущей профессиональной деятельности			
1	Заключительный обход	10 мин			Производит приемку и оценку выполненной работы каждым звеном (оценка работы в команде).	Звеньевые докладывают о выполненной работе.
2	Подведение итогов	10 мин			Сообщает о достижении цели урока. Анализирует выполнение практического задания. Определяет качество работы, оценивает результат деятельности обучающихся. Разбирает ошибки, допущенные в процессе работы. Отмечает лучших обучающихся. Анализирует соблюдение норм ТБ. Объявляет оценки за выполнение задания. Отвечает на вопросы обучающихся.	Выслушать комментарии мастера производственного обучения по итогам за урок. Принять к сведению результат своего труда.

3	Домашнее задание	5 мин			<p>Называет тему для повторения к следующему уроку.</p> <p>«Подготовка зерноуборочного комбайна к работе для уборки технических культур»</p> <p>Верещагин Н.И. «Организация и технология механизированных работ в растениеводстве» стр. 362-370, А. Н. Устинов.</p> <p>Сельскохозяйственные машины.</p> <p>М.«Академия» -2012.</p>	Получают домашнее задание.
4	Уборка рабочего места	5 мин		<p>Спецодежда.</p> <p>Зерноуборочный комбайн,</p> <p>комплект инструмента</p>	Контролирует уборку рабочего места.	Собрать инструмент. Очистить комбайн от пыли. Поставить комбайн на место стоянки.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Эксплуатация машинно-тракторного парка: Учебник СПО. – М.: Академия, 2015.
2. Левшин А.Г. Зангиев А.А. Шпилько А.В. Эксплуатация машинно-тракторного парка: Учебник для средних профессиональных учебных заведений. М: Академия, 2016..
3. Зангиев А.А. Эксплуатация машинно-тракторного парка: Учебник СПО. – М.: Академия. 2014.
4. Сельскохозяйственные машины: учебное пособие для студентов СПО, А. Н. Устинов М.: Академия. 2017.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.internet-school.ru/>
2. <http://www.ozon.ru/context/>
3. <http://www.vgf.ru/>
4. <http://www.sprinter.ru/>
5. <http://window.edu.ru/>
6. <http://window.edu.ru/>

Инструкционно-технологическая карта

ПМ 01. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования». Учебная практика по модулю.

Профессия: 35.01.13 (110800.02) «Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства».

Учебное время: 6 часов (270 мин)

Место проведения: установочная площадка, трактородром

Тема: «Подготовка зерноуборочных комбайнов к работе для уборки зерновых культур»

Цели:

Образовательная: Овладение навыками комплектования и подготовки к работе зерноуборочного комбайна «ДОН-1500».

Воспитательная: формирование сознательного применения полученных знаний с привитием ответственности и исполнительности.

Развивающая: формирование положительных мотивов обучения с развитием интереса к приобретаемой профессии.

Вид занятия: практическая работа

Форма практического обучения: звеньевая, индивидуальная.

Метод обучения: наглядный, практический, индивидуальный.

Осваиваемые компетенции: ПК 1.1, ПК-1.2, ПК-1.4; ОК 1.1 – 1.7.

Задание: Выполнить работы по подготовке к работе зерноуборочного комбайна «ДОН-1500»

Материально – техническое обеспечение занятия: Плакаты, макеты, компьютер, комплект инструмента, комбайн «ДОН-1500».

Литература: Н. И. Верещагин и др. Организация и технология мех. работ в растениеводстве. М. «Академия» -2013.

А. Н. Устинов. Сельскохозяйственные машины. М.«Академия» -2012.

Порядок проведения работы:

1. Ознакомиться с правилами безопасности при выполнении работ.
2. Подготовить к работе зерноуборочный комбайн «ДОН-1500». Выполнить необходимые работы.

БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА:

1. При выполнении операций ТО работать только исправным инструментом.
2. Форма одежды (комбинезон), головной убор.
3. Запрещается спать или отдыхать на участках, где работает комбайн.
4. При запуске двигателей рычаги КПП, РАГС должны находиться в нейтральном положении.
5. Вынимать нож из пальцевого бруса или вставлять в него необходимо с большой осторожностью, пользуясь рукавицами.
6. Запрещается при работающем двигателе производить заправку комбайна, очищать режущий аппарат и другие рабочие органы, смазывать подшипники, устранять неисправности в механизмах комбайна.
7. Во время работы комбайна нельзя находиться впереди режущего аппарата.

Порядок выполнения работы

Последовательность выполнения задания	Технические условия выполнения задания и вид выполняемых работ	Применяемый инструмент	Осваиваемые компетенции
<p><i>Провести ежесменное техническое обслуживание зерноуборочного комбайна «ДОН-1500».</i></p>  <p>Рис. 1. Зерноуборочный комбайн «ДОН-1500», («Енисей-1200»).</p> <ul style="list-style-type: none"> - очистить комбайн от пыли и грязи; - проверить наличие моторного масла в двигателе, масла в гидросистеме, охлаждающей жидкости в системе охлаждения; - проверить и подтянуть крепления опорных колес, рабочих органов и механизмов; - проверить натяжение ремней и состояние цепных передач. 	<p>Агрегат технического ухода. АТО-9994</p> 	<p>Слесарный набор (средний)</p>  <p>, щетка стальная. Использовать водяной насос и воздушный компрессор АТО-9994</p>	<p>ПК-1.1, ПК-1.4</p>
<p><i>Подготовить к работе комбайн «ДОН-1500», (Енисей-1200).</i></p>	<p>Подготавливая комбайн к работе, проверяют правильность сборки и надежность соединения или крепления узлов и деталей; смазывают места, где смазка предусмотрена конструкцией, проверяют и при необходимости регулируют рабочие органы, узлы и механизмы комбайна. Кроме того, проверяют и регулируют натяжение цепей транспортеров, приводных цепей и клиновых ремней, предохранительные муфты, подшипники, зазоры, все болтовые соединения и крепления.</p>	<p>Слесарный набор (средний)</p>  <p>, набор регулировочных щупов, спецломик, шприц, линейка металлическая.</p>	<p>ПК-1.4</p>
<p><i>Произвести регулировку жатки комбайна «ДОН-1500».</i></p>	<p>1. Проверить состояние сегментов и их положение в режущем аппарате в вертикальной плоскости:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сегменты должны располагаться в одной плоскости. В случае отклонения какого-либо сегмента 	<p>Слесарный набор (средний)</p>	<p>ПК-1.4</p>

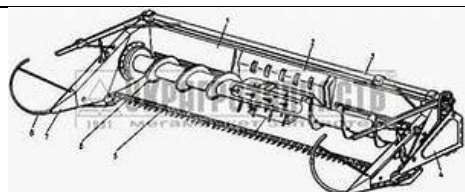
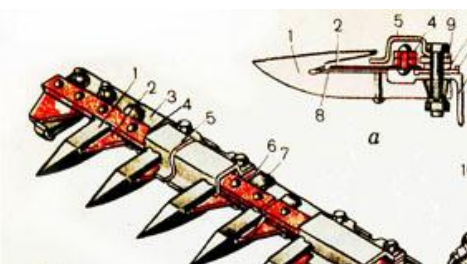


Рис.2. Жатка комбайна

1. - поддержка правая; 2. - корпус жатки; 3. - капот; 4. - поддержка левая; 5. - щиток; 6. - режущий аппарат; 7. - шнек; 8. - носок; 9. -



делитель.

Рис. 3. Режущий аппарат сегментно-пальцевый закрытого типа:

1 - пальцы; 2 - сегменты; 3 - брус; 4 - спинка ножа; 5 - прижимы; 6 - прокладки; 7, 9 - пластины трения; 8 - противорежущие пластины (вкладыши пальцев).

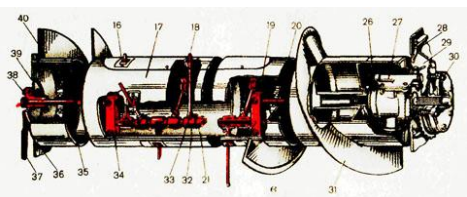


Рис. 4. Шнек жатки:

32 - втулки; 37- рычаги; 18 - пальцы; 16- глазок; 17- цилиндр; 19, 34- щека подвески; 20, 35- оси; 21- трубчатый вал; 26- редуктор; 27- гидроцилиндр; 28- регулировочный болт; 29, 39- опорные плиты; 30- предохранительная муфта; 31, 40- витки; 33- шплинт; 36- боковина жатки; 38- болт.

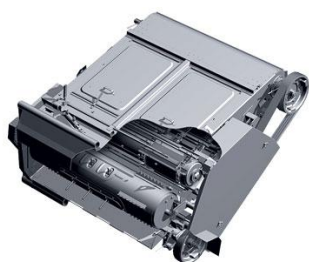


Рис. 5. Наклонная камера.

его следует осторожно

подрихтовать;

- передние концы сегментов должны лежать на вкладышах;
- пальцы, имеющие зазор между концом сегмента и вкладышем или отклонение в вертикальной плоскости по сравнению с другими, подрихтовать, осторожно ударяя молотком по носику пальца. Между сегментами и задними концами вкладышей допускается зазор до 1 мм.

- прижимы ножа должны касаться сегментов. При необходимости пригнуть их легкими ударами молотка.

- после рихтовки пальцев и прижимов болты крепления пальцев затянуть.

2. Отрегулировать положение сегментов относительно оси пальцев так, чтобы осевые линии сегментов и пальцев при крайних положениях должны совпадать. В случае отклонения более чем на 5 мм аппарат центрируют, изменяя длину шатуна.

3. Повернуть рычаг 37 (рис. 4), отрегулировав зазор между пальцами и днищем жатки. Минимальный зазор (6...20 см) установить при уборке малоурожайных низкостебельных хлебов, а максимальный (20...30 мм) - при уборке высокоурожайных длинносоломистых хлебов. Одновременно отрегулировать зазор между витками шнека и днищем корпуса жатки, перемещая плиты 29 и 39 при помощи болтов 28.

4. Переместить опорные башмаки и закрепить их в таком положении, чтобы режущий аппарат не цеплялся за почву и не греб землю.

Отрегулировать высоту среза перестановкой двух копирующих башмаков. При уборке короткостебельных или полеглых хлебов башмаки установить на высоту среза 50 или 100 мм, длинностебельных с зеленым подгоном - 100 или 180 мм, при работе с подборщиком - 100 или 130



, набор регулировочных щупов, спецломик, универсально приспособление, линейка металлическая

я

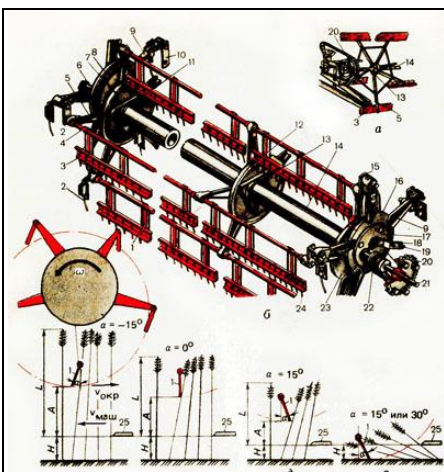


Рис. 6. Мотовило:

(в, г, д и е - положение граблин при уборке соответственно высоких, нормальных прямостоячих или частично пониклых хлебов, низкорослых и полеглых хлебов)

1- граблина; 2, и 24- пальцы; 3- планка; 4- труба граблины; 5 и 9- лучи; 6 и 22 подшипники; 7, 12 к 23- диски в и 16- обоймы эксцентрика; 10, 15 и 18 - поводки; 11 и 13- фланцы; 14- трубчатый вал; 17- эксцентрик; 19- ролик; 20- звездочка; 21 цапфа; 25- режущий аппарат.

мм.

5. Отрегулировать натяжение компенсационных пружин (находятся на боковых сторонах наклонной камеры) так, чтобы давление каждого копирующего башмака на почву составляло 0,25.0 - 30 кН (25 – 30 кгс).

6. Установить мотовило, перемещая его вперед-назад или вверх-вниз относительно режущего аппарата. Частоту вращения мотовила устанавливают в зависимости от скорости движения комбайна или валковой жатки. Окружная скорость планки мотовила должна быть больше скорости движения комбайна в 1,2...1,8 раза. Частоту вращения мотовила регулируют на ходу комбайна вариатором.

Технические требования к отдельным узлам молотилки.

1. Длина бичей барабанов должна быть равна длине подбарабанья. Допускается отклонение торцов бичей от плоскости торцов подбарабанья не более 2 мм.
2. Между бичами барабана и подбарабаньем допускаются местные зазоры не более 1мм.
3. Конусность и прогибы поверхности барабана допускаются не более 1мм.
4. Барабан должен быть статически отбалансирован. Дисбаланс барабана допускается не более 0,12 Н*м.
5. Молотильные барабаны должны быть симметричны панелям молотилки. Зазор между торцами барабанов и панелями должен быть не менее 5мм.
6. Ремень привода барабана должен иметь нормальное натяжение. В этом случае прогиб ведущей ветви под действием усилия в 40 Н, приложенного к середине, должен составлять 2...3 мм.
7. Зазор между боковинами транспортной доски и панелями молотилки не более 4 мм.
8. Подвески транспортной доски должны проворачиваться, но не иметь радиального люфта.
9. Не допускается погнутость жалюзи решета и удлипителя.
10. Решета не должны иметь прогибов.
11. Клавиши соломотряса на приводных валах должны быть установлены без перекосов. Зазор между соседними клавишами должен быть не менее 2 мм. Не допускается погнутость жалюзи клавишей.
12. Заслонки и крышки элеваторов должны плотно прилегать к кожухам. Допускаются зазоры между ними не более 1 мм.
13. Дисбаланс крылача вентилятора допускается не более 10 г.м. Балансировку проводят установкой пластин.
14. Барабан домолачивающего устройства должен быть статически сбалансирован.

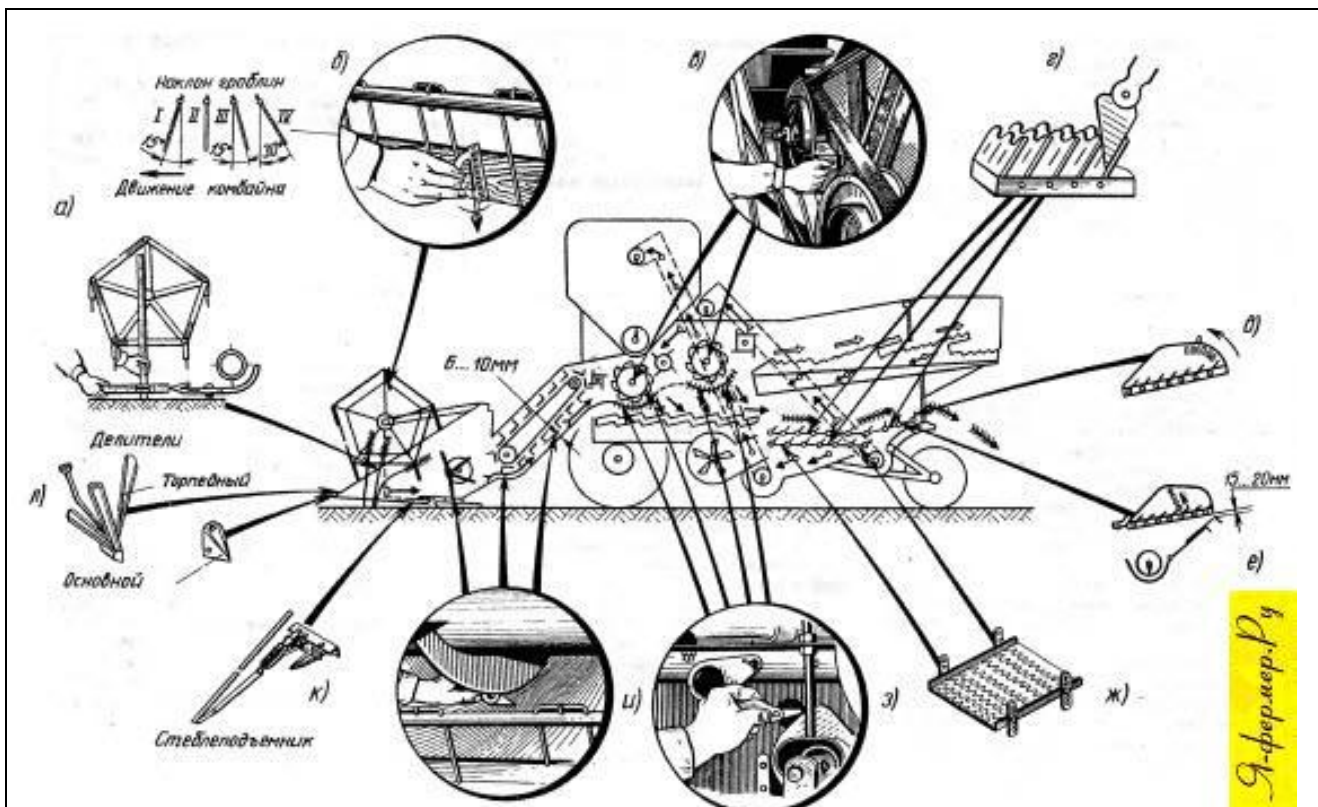


Рис. 7. Схема расположения и измерения технологических регулировок зерноуборочных комбайнов
 а – высота и вынос мотовила; б – наклон граблей; в – шаблон для измерения частоты вращения барабана; г – открытие решет и удлинителя верхнего решета; д, ж – открытие удлинителя; з – зазоры между барабаном и подбарабаньем; и – измерения между шнеком и днищем – под витками; е – зазор между удлинителем и подвижным щитком; к - установка стеблеподъемника; л – установка торпедного делителя.

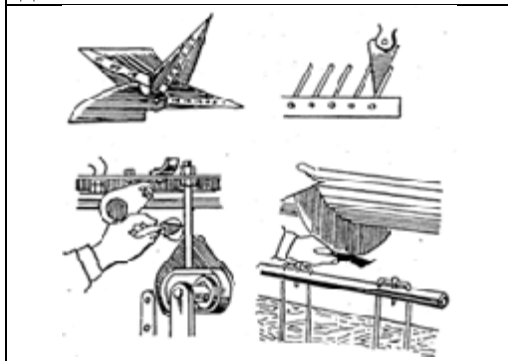


Рис. 8. Универсальное приспособление для измерения технологических зазоров между витками шнека и днищем жатки, в молотильном аппарате и открытие жалюзных решет.

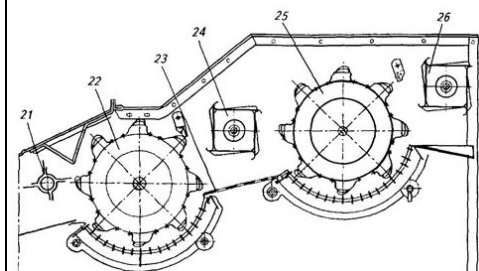


Рис. 9. Молотильный аппарат

1. Регулировки молотильного устройства:

- Отрегулировать изменение зазоров между бичами обоих барабанов и планками их подбарабаний при помощи рычагов расположенных в кабине водителя. Конструкция механизма регулирования позволяет изменять зазоры в пределах 18...50 мм на входе и 3...48 мм на выходе молотильных аппаратов.
 - Исходные зазоры в молотильных аппаратах установить положением рычагов 1 и 2 (рис. 10) во вторые сверху пазы зубчатых секторов. Этому положению рычагов должны соответствовать зазоры на входе 20мм для первого и 18мм для второго барабанов, а на выходе 7мм для первого и 6мм для второго барабанов. Корректировку осуществляют изменением длины подвесок (их восемь для обоих аппаратов) за счет регулировочных болтов (их тоже

Слесарный набор (средний)



, набор регулировочных щупов, универсально приспособление, спецломик, линейка металлическая

ПК-1.4

комбайна

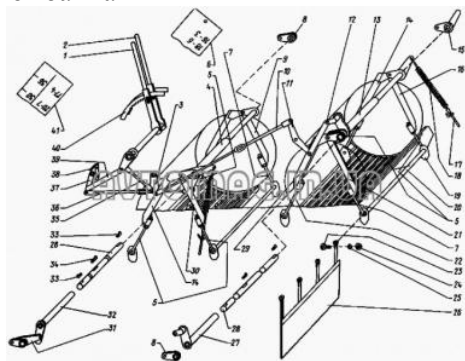


Рис. 10. Механизм регулировки подбарабья.



Рис. 11. Соломотряс.

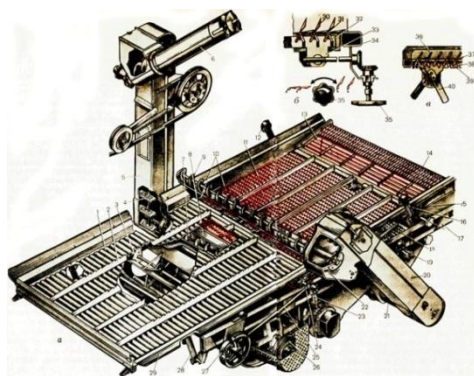


Рис. 12. Очистка: а- общий вид;

восемь).

- Изменить частоты вращения обоих барабанов клиноременными вариаторами одинаковой конструкции.

- Управление вариаторами осуществляют из кабины водителя.

При уборке зерновых культур частоту вращения барабанов с помощью вариаторов можно изменять в пределах 760...1265об/мин. Переход на диапазоны меньших частот вращения барабанов (525...875об/мин) достигается перестановкой шкивов валов барабанов на контрприводной вал, а с последнего - на валы барабанов.

2. Настройка соломотряса.

В конструкции соломотряса технологических регулировок не предусмотрено. Проверить имеются ли вмятины на жалюзи клавиш и не загрязнены ли они.

3. Настройка и регулировка очистки.

Изменить:

1) Степень открытия заслонок вентилятора:

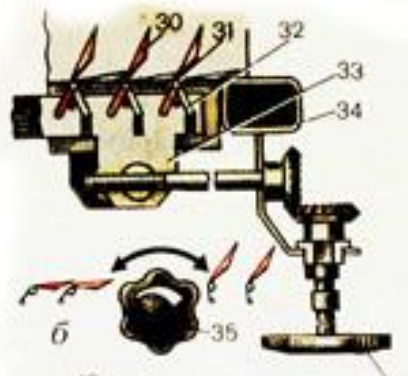
- при первоначальной настройке очистки для работы, даже в средних условиях, заслонки вентилятора открыть полностью.

- при работе комбайна, контролировать качество работы на вынос зерна. Если вынос имеет место, регулировать степень открытия заслонок вентилятора для исключения выноса зерна.

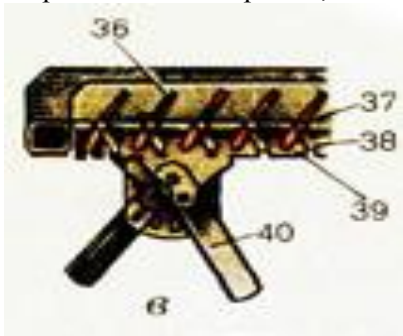
2) Степень открытия жалюзи верхнего и нижнего решет:

- открытие жалюзи решет (рис. 12, б) изменить в зависимости от количества и засоренности поступающего на них вороха. Верхнее решето 11 (рис.12, а) должно обеспечивать выделение зерна на передних двух третях рабочей поверхности.

- степень открытия жалюзи нижнего решета 18 выбирают такой, чтобы сход зерна с него в колосовой шнек был минимальным, а в бункер поступало по возможности чистое



б - механизм регулирования открытия жалюзи решет;



в — механизм открытия пластин удлинителя;

1- транспортная доска; 2 - гребенка; 3 - вентилятор; 4- скребки; 5 и 20- элеваторы; 6, 7, 9 и 21 шнеки; 8- дно решетного стана; 10 пальцевая решетка; 11 и 18- решета; 12, 16, 19 и 28 подвески; 13- удлинитель; 14- надставка; 15 и 17- рамы; 22- домолачивающее устройство; 23 и 40- рычаги; 24, 31 и 37- оси; 25- шатун; 26- шкив; 27- колебательный вал; 29- уплотнитель; 30- жалюзи; 32 и 38- колена; 33 и 39- рейки; 34- рамка; 35- маховичок; 36- пластина.

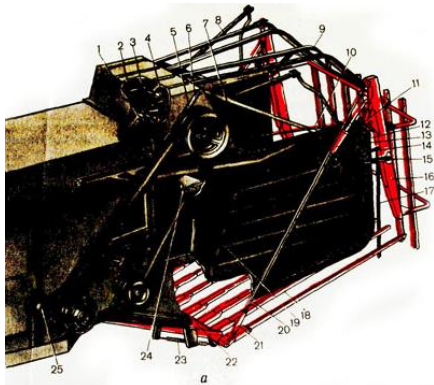


Рис. 13. Копнитель: а- общий вид;

зерно.

Степень открытия жалюзи решет измеряют углом их наклона к поверхности решет или расстоянием между соседними планками. В нормальных условиях угол наклона жалюзи верхнего решета выбирается в пределах $22...30^{\circ}$, что соответствует расстоянию между соседними планками 12...14 мм. У нижнего решета для тех же условий угол наклона жалюзи в пределах $15...20^{\circ}$, что соответствует расстоянию 7...9 мм между соседними планками.

3) Положение нижнего решета в решетном стане можно устанавливать под разным углом наклона в продольно-вертикальной плоскости. Этой регулировкой пользуются, когда велик сход зерна в колосовой шнек. Обычно решето устанавливают в среднем положении.

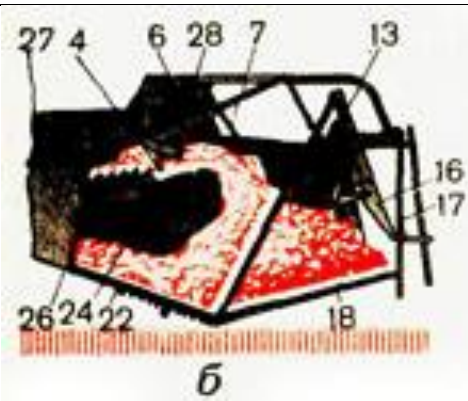
4) Отрегулировать угол наклона удлинителя к плоскости верхнего решета и степень открытия его жалюзи (рис. 12,в).

Пределы регулирования угла наклона удлинителя составляют $12...30^{\circ}$. При первоначальной настройке очистки для уборки в средних условиях болты установить с обеих сторон во вторые (считая сверху) отверстия крепления, а рычаг 40 (рис. 12, в) открытия жалюзи фиксировать в третьем (считая спереди) отверстии.

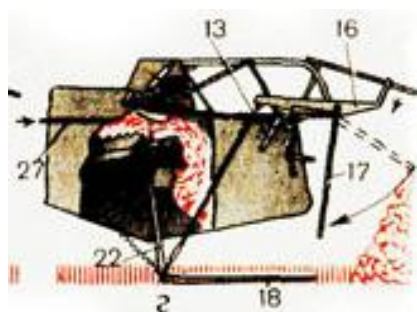
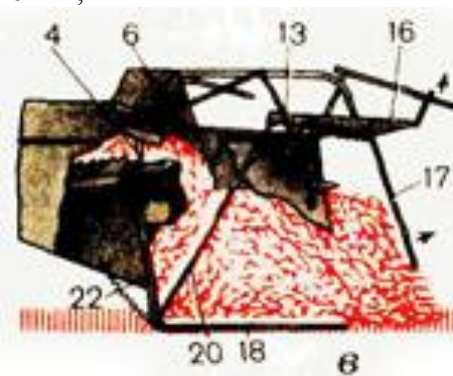
4. Регулировка механизмов копнителя.

4.1 Регулировка положения днища камеры копнителя.

Платформенную часть днища копнителя установить так, чтобы верхняя кромка ее переднего бруса находилась ниже уровня верхней кромки лотка половонабивателя на 10...15 мм. Опускание больше этого значения не допустимо, так как может привести к деформации настила платформенной части при предельных поперечных кренах управляемых колес.



б, в- схема рабочего процесса заполнения копнителя и выгрузки копны;



г- схема закрытия копнителя;
1, 11- рычаги; 2- коленчатый вал; 3- подшипник граблины; 4 — зуб граблины; 5- шкив; 6, 13- гидроцилиндры; 7, 14, 17- датчики; 8- граблина; 9- решетка; 10, 12, 20, 27- тяги; 15- защелка; 16- клапан; 17- пальцы; 19- боковина; 21- винтовая стяжка; 22- днище; 23- пружина; 24- щиток; 25- предохранительная муфта; 26- клавиша соломотряса; 28 брус

Положение платформенной части днища регулировать изменением длины тяг 20 (рис.13), связывающих днище с клапаном путем навинчивания вилки на стержень тяги.

4.2 Регулировка положения лотка соломонабивателя.

Лоток установить в корпусе копнителя так, чтобы зубья граблин проходили над ним с зазором 5...10 мм (рис. 13). Этот зазор регулируется путем перемещения лотка по овальным отверстиям в панелях боковин копнителя.

Зазор между клавишами в крайнем заднем положении и лотком должен составлять 10...15 мм (рис. 13). Он устанавливается путем перемещения лотка в горизонтальных пазах его боковых пластин.

4.3 Регулировки механизма выгрузки копны.

Отрегулировать механизм выгрузки копны изменением длины тяг путем навинчивания вилок на их стержни так, чтобы скобы клапана при замыкании касались наклонных поверхностей зубов защелок и свободно отжимали их;

- в замкнутом положении защелки запирают педаль механизма выгрузки копны. При нажатии педали для выгрузки копны обе защелки одновременно освобождают скобы клапана.

4.4 Регулировка автомата выгрузки копны.

Автомат выгрузки копны определяется правильно установкой ролика относительно боковой поверхности кулачка ведущего диска и поверхностью самого диска.

Зазор между боковыми поверхностями кулачка и ролика 8 должен составлять 8...10 мм, который устанавливается болтом 10 с контргайкой.

Зазор между поверхностями ведущего диска и ролика должен составлять 2...3 мм и устанавливается упорным болтом.

	Тягу, связывающую коромысло с промежуточным рычагом механизма выгрузки, натягивают так, чтобы были устранены все люфты в шарнирных соединениях всей системы.		
Вывести комбайн на маршрут для проверки его в движении.	Перед началом первого прохода проверить действие рулевого управления, распределителя гидравлической системы, включения и отключения: молотилки, подъема и опускания жатки.	-	ПК-1.1; ПК-1.2
Выполнить два прохода комбайна (туда и обратно) с жаткой в транспортном положении с поворотом в конце первого прохода.	Движение комбайна проводить с поднятой жаткой в транспортном положении. Во время движения следить за показаниями приборов. Заметить время движения комбайна по маршруту.	-	ПК-1.1; ПК-1.2

Необходимая информация:

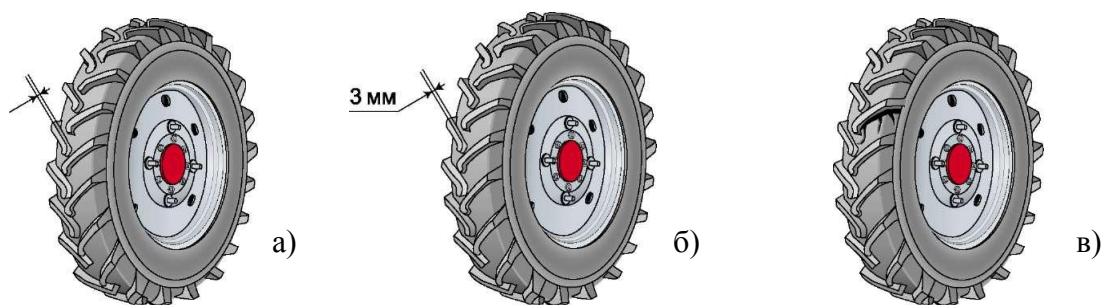
Мастер п/о _____ Горшколепов С. И.
Подпись Ф. И. О.

Билет

1. При какой неисправности запрещена эксплуатация самоходной машины?

1. Неисправна рабочая тормозная система.
2. Неисправна система вентиляции кабины.
3. Не фиксируется дверь кабины в открытом положении

2. При каких повреждениях шин запрещается эксплуатация самоходных машин?

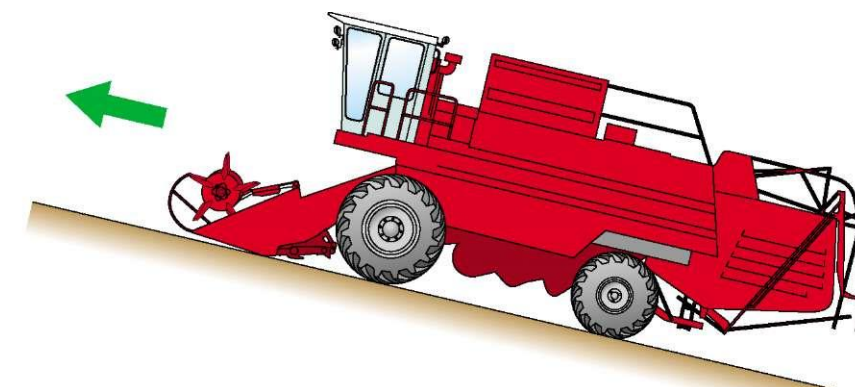


1. Остаточная высота почвозацепов менее 2,5 мм.
2. Остаточная высота почвозацепов менее 3 мм.
3. Отслоение протектора и боковины.

3. В каких местах на машинах должны устанавливаться аккумуляторные батареи?

1. В местах, удобных для обслуживания.
2. В местах, защищенных от попадания на них пыли и влаги.
3. В местах, предусмотренных конструкцией самоходной машины.

4. С какой скоростью должен двигаться комбайн по склону?



1. Не более 3-4 км/ч.
2. Не более 10 км/ч.
3. В зависимости от квалификации комбайнера

5. Что категорически запрещено делать во время работы комбайна?

1. Производить все виды регулировок и технического обслуживания, за исключением регулировок, выполняемых с рабочего места комбайнера.
2. Производить все виды регулировок и технического обслуживания.
3. Проверять исправность наружного освещения.

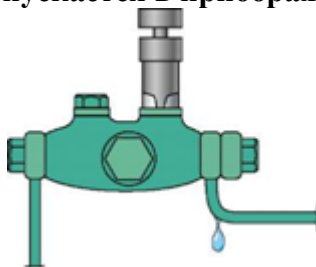
6. Какую неисправность может вызвать остановка дизельного двигателя без перехода на холостой ход?

1. Заклинивание ротора турбокомпрессора.
2. Выход из строя топливного насоса.
3. Заклинивание масляной центрифуги.

7. Как физическое здоровье водителя влияет на безопасность дорожного движения?

1. Влияет не значительно.
2. Не влияет.
3. Физическое здоровье водителя является одним из главных факторов безопасности дорожного движения.

8. Какое подтекание топлива допускается в приборах системы питания?



1. Не более одной капли в минуту.
2. Не более одной капли в час.
3. Не допускается.

Дата	ФИО	Варианты ответов								Подпись
		1	2	3	4	5	6	7	8	
	Правильные									

Ответы

1. 1)
2. 3)
3. 3)
4. 1)
5. 1)
6. 2)
7. 3)
8. 3)

Объективная оценка

№ позиции	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
1.	0,5	Одеть спецодежду, обувь, очки, перчатки	Да/Нет		
2.	0,4	Поднять (снять) защитные ограждения и зафиксировать их	Да/Нет		
3.	0,5	Провести операции ЕТО	Да/Нет		
4.	0,5	Проверить и при необходимости заменить выкрошенные или поломанные режущие элементы	Да/Нет		
5.	0,5	Проверить состояние ремня привода ножа и при необходимости заменить	Да/Нет		
6.	0,4	Отрегулировать натяжение ремня привода ножа, при этом прогиб ремня должен быть в пределах от 12 до 14 мм. (натягивается перемещением шкива с помощью регулировочного винта)	Да/Нет		
7.	0,4	Проверить крепление рычага привода ножа на валу МКШ, разъемной головки рычага и шкивов привода ножа	Да/Нет		
8.	0,4	Подтянуть гайку крепление рычага с моментом от 40 до 45кг*м	Да/Нет		
9.	0,4	В среднем положении рычага центр его головки должен располагаться ниже центра головки ножа на 2,5-3 мм	Да/Нет		
10.	0,4	Проверить крепление корпуса механизма привода ножа на жатке	Да/Нет		
11.	0,4	Проверить и отрегулировать зазоры между основанием головки ножа и направляющей (пластинами со стороны шнека)	Да/Нет		
12.	0,4	Установить сегменты по центру пальцев	Да/Нет		
13.	0,4	Провернуть вручную карданную передачу привода	Да/Нет		
14.	0,4	Отсоединить серьги (щечки) от рычага МКШ	Да/Нет		
15.	0,4	Демонтировать серьги	Да/Нет		
16.	0,4	На наружную поверхность резиновых прокладок и внутренние поверхности серег, нанести смазку Литол-24	Да/Нет		
17.	0,4	Установить на место серьги, затянуть гайки с моментом 100-150 Н*м и проверить вращение серег относительно головки ножа и головки рычага, который крепится к МКШ. Серьги должны легко проворачиваться от руки	Да/Нет		
18.	0,4	Присоединить головку рычага к рычагу МКШ	Да/Нет		
19.	0,5	Зазор между пластинами трения прижима и основанием головки ножа в среднем положении рычага МКШ должен быть не более 1 мм. В крайних положениях рычага МКШ заклинивание режущего аппарата не допускается	Да/Нет		
20.	0,5	Отрегулировать зазоры между основанием головки ножа и направляющей пластинами: толщиной 1мм, 0,5мм, 0,3мм, устанавливая их со стороны режущего аппарата	Да/Нет		
21.	0,5	Отрегулировать зазор в режущей паре. В передней части носки сегментов должны прилегать к вкладышам (щуп толщиной 0,1 мм проходит между ними с натягом)	Да/Нет		
22.	0,5	Отрегулировать зазор в режущей паре. В задней части зазор должен быть 0,3-1,5мм	Да/Нет		
23.	0,5	Проверить комплектность привода шнека и пальчикового механизма	Да/Нет		

24.	0,5	Заменить (при необходимости) палец	Да/Нет		
25.	0,5	Заменить (при необходимости) глазок	Да/Нет		
26.	0,5	Заменить (при необходимости) обойму глазка	Да/Нет		
27.	0,5	Отрегулировать положение шнека относительно платформы жатки. Регулировка осуществляется путем перемещения шнека по высоте относительно боковин жатки	Да/Нет		
28.	0,5	Отрегулировать зазор между днищем жатки и спиральями шнека в пределах 5-35 мм. (в зависимости от состояния хлебной массы)	Да/Нет		
29.	0,5	Регулировка вылета пальцев шнека. Регулируется за счет поворота коленчатого вала пальцев шнека рычагом, расположенным на боковине с правой стороны. Зазор между торцом пальцев и днищем шнека должен быть на 5-10 мм больше, чем зазор между витками шнека и корпусом жатки	Да/Нет		
30.	0,5	Отрегулировать зазор между спиральями шнека и отсекателем	Да/Нет		
31.	0,5	Проверить и при необходимости отрегулировать плоскостность контуров (звездочки должны находиться в одной плоскости)	Да/Нет		
32.	0,5	Проверить и при необходимости отрегулировать натяжение цепной передачи (прогиб в середине ведущей ветви от усилия 10...20 Н (1...2 кгс) от 5 до 7 мм)	Да/Нет		
33.	0,5	Установить необходимую высоту среза путем перестановки фиксаторов башмаков в соответствующее отверстие (на жатке предусмотрено четыре положения башмаков для установки высоты среза 60, 100, 140, 180мм)	Да/Нет		
34.	0,5	Опустить защитные ограждения	Да/Нет		
35.	0,5	Соблюдал технику безопасности	Да/Нет		
36.	0,5	Убрать рабочее место	Да/Нет		

Мастер п/о _____ / _____ /

19.01.17 Повар, кондитер

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Приготовление блюд и гарниров из овощей**

Тема урока: **Фигурная нарезка овощей с использованием
приемов карвинга**

Автор разработки:
**Гусева Л.В., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

Раздел программы: «Механическая кулинарная обработка овощей»

Тема урока: « Фигурная нарезка овощей с использованием приемов карвинга»

Цели урока:

Образовательные:

- формирование ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

- формирование умений и навыков правильного выполнения рабочих приёмов художественной нарезки украшений из овощей;

- овладение обучающимися профессиональных приёмов и навыков работы специальными приспособлениями и инструментами.

- составление композиций из готовых украшений.

Развивающие:

- формирование профессиональной самостоятельности и умения самоконтроля;

- развитие творческих и познавательных способностей обучающихся;

- закрепление умения пользоваться инструкционными картами;

- развитие внимания, памяти;

- формирование настойчивости в достижении поставленной цели по усвоению умений и навыков в процессе работы.

Воспитательные:

- воспитание профессионально значимых качеств: умение работать в команде, ответственного отношения к порученному делу;

- воспитать аккуратность, бережное отношение к инвентарю, посуде;

- воспитать художественное видение мира через искусство украшения;

- воспитать интерес и любовь к выбранной профессии и гордость за проделанную работу.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций.

Метод обучения: словесный, наглядный, практический.

Форма организации учебно - производственной деятельности обучающихся: фронтально- индивидуальная, групповая.

Материально- техническое оснащение:

- Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты и приспособления: ножи, доски разделочные «ОС», тарелки столовые.

- Сырьё: помидоры.

Дидактический материал: инструкционные карты, натуральные образцы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

Межпредметные связи:

МДК 01.1 «Приготовление блюд и гарниров из овощей»;

ОП.03 « Техническое оснащение и организация рабочего места»;

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве.

Задачи урока.

- Закрепить знания по механической кулинарной обработке овощей;

- Отработать: сложные формы нарезки овощей;

- Операции: обработка овощей;

- Разобрать инструкционно - технологическую карту изготовления фигурной нарезки «розы из помидора»;

- Научить использовать различные элементы фигурной нарезки овощей для составления композиции.

Литература:

Основная:

И.В. Чуканова Производственное обучение по профессии «Повар», рабочая тетрадь «Часть I» Анфимова «Кулинария».

Дополнительная:

М.Кузнецова «Украшения блюд из овощей»; «Кухни народов мира»; «Русская кухня»; традиции Тайланда; журнал «Питание и общество».

ХОД УРОКА

I. Организационный этап: (5 мин.)

1. Выявление отсутствующих обучающихся.
2. Проверить готовность к уроку:
 - наличие рабочей формы, её санитарное состояние;
 - наличие сырья, инвентаря, посуды, инструментов;
 - организация внимания и готовность обучающихся к уроку.

II. Вводный этап: (35 мин.)

1. Сообщение темы урока.

На сегодняшнем уроке мы продолжаем изучение темы программы «Механическая кулинарная обработка овощей».

Тема нашего сегодняшнего урока: «Фигурная нарезка овощей с использованием элементов карвинга».

2. Постановка обучающимися целей урока.

Как вы думаете, какие цели сегодня стоят перед нами?

Правильно. Сегодня мы освоим приёмов художественной нарезки украшений из овощей с использованием элементов карвинга, а именно научимся изготавливать розу из помидора, а затем составим композиции из выполненных украшений и представленных заготовок.

3. Мотивация деятельности обучающихся.

Повар – не только хороший кулинар, он должен быть еще и художником, а заодно немного стилистом. Ведь важен не только вкус блюд, но и их оформление.

4. Актуализация опорных знаний.

Прежде, чем перейти к изучению темы урока, давайте вспомним пройденный материал предыдущего урока, знания спецдисциплин и МДК.01.01.

1. Проверка знаний:

- а) тестовое задание - 10 чел.;
- б) работа с нормирующей документацией-3 чел.
 - а) Ответить на тестовые задания:

Выберите правильные варианты ответов на следующие тестовые задания:

1. Форма нарезки соломкой
 - а) длиной 4-5 см
 - б) длиной 3-4 см
 - в) длиной 5-6 см
2. Форма нарезки среднего кубика
 - а) 1-1.5 см
 - б) 0,5-1 см
 - в) 1-2 см
3. Хранят очищенный картофель
 - а) в воде
 - б) накрыть влажной тканью
 - в) на воздухе
4. Очищенный картофель можно хранить в течение:
 - а) 1....2 ч
 - б) 2....3 ч
 - в) 5 ч
5. К какому виду механического оборудования относится картофелечистка:
 - а) основному

- б) вспомогательному?
6. Форма нарезки картофеля для жаренья во-фритюре:
- брусочки
 - соломка
 - кубики
7. Форма нарезки картофеля для рассольников и щей:
- ломтики
 - кружочки
 - брусочки
- б) Рассчитать процент отходов картофеля на 1 июня (работа со сборником рецептов)
- Вывод:- из ответов ясно, что вы знаете форму нарезки и усвоили сроки их хранения.*

5. Контроль приёмов выполнения нарезки:
- демонстрируют приёмы фигурной нарезки (2 чел.);
 - нарежьте фигурно картофель стружкой, бочонками;
 - нарежьте фигурно морковь гребешками, шариками.
 - оценивание обучающихся.

Сравнить результаты труда с требованиями к формату фигурной нарезки с указанием кулинарного использования:

Сложная форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Бочонки Груши Шарики чесночки	Картофель		
Гребешки Звездочки Шестеренки	Морковь		
Стружка	Картофель		

Вывод: Вы умеете правильно выполнять трудовые приёмы фигурной нарезки овощей и усвоили их кулинарное использование.

6. Освоение новых приёмов фигурной нарезки.

Переходим к освоению новых приёмов фигурной нарезки.

а) Мотивация на усвоение новых знаний

Всего несколько лет назад в России о карвинге почти ничего не знали. Конечно, овощной карвинг существовал, но так незаметно, что мало кто о нём знал. То ли дело в настоящее время! Последние несколько лет искусство карвинга стало доступно в России всем желающим достичь вершин в деле декоративного оформления блюд. Карвинг требует терпения, внимательности и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательная и очень творческая.

Для нашей работы прежде всего необходимо выбрать соответствующие инструменты:

- старайтесь использовать ножи только из нержавеющей стали – она меньше всего окисляет продукт;

- работать с хорошо заточенными ножами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается.

- вы, ребята, должны взять за правило, что подтачивать режущий инструмент необходимо каждый раз как вы начинаете новую композицию.

Я хочу научить вас, сегодня, поэтапно выполнению художественной резьбы по изготовлению розы из помидора. Для этого необходимо, прежде всего, прокрутить в голове весь процесс технологии изготовления этого рисунка, т.е. определить основные

параметры элементов (наметить толщину и ширину ленты шкурки помидора, а также длину ленты).

б) Показ приёмов мастером (демонстрируется натуральный образец готового формата фигурной нарезки «розы из помидора»).

Технология изготовления розы из помидора состоит в следующем:

1. Вставить остриё ножа в помидор и осторожно срезать тонкой максимально длинной лентой шкурку помидора по кругу, начиная с нижней части.

2. Свернуть срезанную ленту.

3. Расправить и уложить в виде розы.

При выполнении данного формата важно помнить, что, работая с ножом, мы постоянно контролируем глубину надреза.

При работе необходимо с периодичностью расслаблять и встряхивать руку (в целях предупреждения профессиональных заболеваний)

Не маловажно знать, что цвет деталей карвинга можно менять с помощью пищевых красителей. Но моё мнение - не делайте этого. Ищите красоту в резьбе и продукте, в сочетании цветов разных овощей, не пытайтесь переделать красоту и гамму естественного природного цвета. Сочетайте цвета, компонируйте продукты один в другом.

в) Ориентация на выполнения задания

Что касается нашего второго задания-составления композиции. При размещении выполненных вами украшений из помидора, не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке, в нашем случае, у вас есть возможность использовать дополнительные заготовки элементов художественной резьбы – это:

- розы из моркови;

- розы из огурца;

- мелкие элементы различных цветов из дайкона.

г) Изучение правил техники безопасности

Перед началом работы давайте вспомним технику безопасности.

Чтобы работа приносила вам радость, не утомляла и ни в коем случае не ухудшала вашего здоровья, необходимо правильно организовать свое рабочее место.

Ненадлежащее использование кухонных ножей является самой распространенной причиной несчастных случаев. Будьте предельно осторожны в обращении с ножами!

Итак, при выполнении задания необходимо: **(высвечивается на экране):**

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения;
- при работе с пищевыми продуктами необходимо работать в гигиенических перчатках.

д) ознакомить обучающихся с инвентарем, инструментами и посудой, которые будут использоваться в ходе урока;

- ознакомить обучающихся с требованиями к хранению готовых изделий;

е) повторение приёмов: демонстрация приёмов (видео)

ж) обучающиеся выполняют приёмы фигурной нарезки «розы из помидора) с комментариями мастера.

з) Вывод: *Фигурный формат выполнения трудовых приёмов «розы из помидора» продемонстрирован и выполнен правильно с требуемой последовательностью.*

Готовое украшение хранят на холоде при температуре 4-5°C.

Напомнить, что у композиций из овощей есть один серьёзный недостаток- они недолговечны. И чтобы продлить жизнь карвинг-композициям можно использовать некоторые эффективные способы хранения, а также небольшие хитрости.

Для того, чтобы во время демонстрации Ваша композиция не увяла, периодически старайтесь брызгать её холодной водой.

Хочу обратить ваше внимание на то, что при составлении композиции необходимо:

- *чтобы она была выдержана в едином стиле;*
- *чтобы украшения выглядели эффективнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям.*

Показ составления композиций (на экране примеры композиций розы из помидора).

III. Основной этап (5 часов).

Сейчас мы приступим к самостоятельной работе по изготовлению украшений.

Группа поделена на 2 бригады.

Каждый обучающийся выполняет задание индивидуально, но композицию каждая бригада составляет сообща.

Затем сообщаю обучающимся критерии оценивания работы.

Выдаю обучающимся задания и инструкционные карты по изготовлению розы из помидора.

Задание. Изготовить розу из помидора. Составить композицию из изготовленных украшений, используя дополнительные заготовки.

Предлагаю обучающимся в процессе работы для закрепления материала продумать и составить вопросы по типу «Продолжите предложение» и в конце урока задать их другой бригаде для закрепления материала.

1. Выполнение упражнений по изготовлению розы из помидора.
2. Самостоятельная работа обучающихся по выполнению практического задания.
3. Провожу обходы рабочих мест с целью:
 - проверки организации рабочего места;
 - индивидуального инструктирования обучающихся;
 - проверки правильности выполнения трудовых приёмов и соблюдение технологической последовательности изготовления украшений;
 - проверки правильности осуществления самоконтроля;
 - проверки соблюдения правил техники безопасности и выполнения санитарных норм и требований;
 - проверки всего задания, приём задания, оценивание.

IV. Заключительный этап.

Предлагаю обучающимся выставить составленные композиции по центру стола для оценивания.

1. Закрепление пройденного материала путём опроса:

- Подведём итоги. Какими знаниями вы овладели в ходе нашего урока.

Обучающиеся задают вопросы друг другу.

Чтобы композиция выглядела более эффектно, необходимо...

(периодически брызгать её холодной водой из пульверизатора).

Готовое изделие – роза из помидора, хранят...

(на холоде при температуре 4-5*С).

2. Отметить лучшие результаты.
3. Сообщить оценки работы каждого обучающегося. Выставить оценки в оценочную ведомость.
4. Проанализировать наиболее часто встречающиеся ошибки и рассказать о мерах их устранения.
5. Сообщить тему следующего урока с целью повторения дома пройденного материала по теории «Освоение и отработка фигурной нарезки и изготовление украшений из дайкона и тыквы».

Анализ выполненной работы

Что удалось	Что не получилось	Над чем нужно поработать

Задание на дом: Отработать технику нарезки розы из помидора.

Инструменты для карвинга



Небольшой **тайский нож** - самый важный инструмент для карвинга. Необходим для выполнения самых сложных узоров на мелких овощах и фруктах.



Короткий серповидный нож. Используется как и тайский нож, но для выполнения более крупных деталей.



Длинный нож для самых разнообразных работ.



Карбовочные ножи разного размера треугольного сечения. Ими легко и просто вырезать листочки и выполнять на корках плодов гравюрные изображения.



Овальные ножи разного размера.

Используются для выполнения листочков и орнаментов с округлыми срезами.



Двусторонняя **ложка-нузетка** с острыми краями.

Для вырезания из плодов шариков и полусфер разных размеров.

Также используется для выемки мякоти при первоначальной обработке плодов, особенно, крупных. Например, при изготовлении ваз из арбузов, дынь.

Ложка-нузетка широко используется во французской кухне для вырезания шариков из сырого картофеля перед их последующим **обжариванием во фритюре**, а также шариков из самых разных продуктов для украшения блюд.

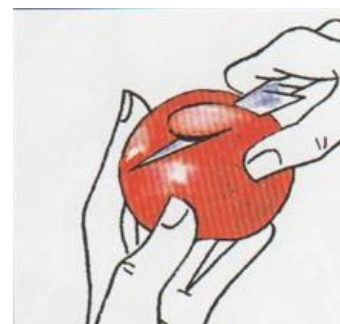


Небольшие **ножницы** нужны для придания сложной декоративной формы краям нетолстых плоских срезов.

Инструкционно-технологическая карта
Роза из томата



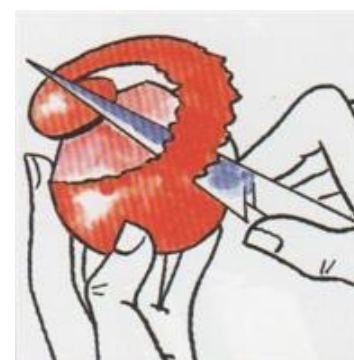
Перевернуть
помидор
черенком вниз



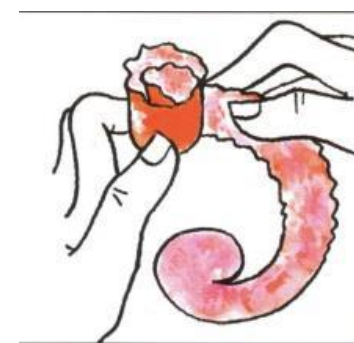
Срезать кружочек тонким
слоем, не отрывая



Продолжать срезать кожуру
по спирали со всего томата



Скручивать кожуру
начиная от внешнего края
будущего цветка



КОМПОЗИЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ В ВИДЕ «РОЗЫ»



35.02.07 Механизация сельского хозяйства

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.03.Техническое обслуживание и диагностирование
неисправностей сельскохозяйственных машин и механизмов,
ремонт отдельных деталей и узлов**

Тема урока: **Система технического обслуживания и
ремонта машин**

Автор разработки:

**Завгородний А.А., преподаватель профессиональных дисциплин высшей
квалификационной категории**

Технологическая карта учебного занятия № 1,2

Учебная дисциплина: УП. 03.01. Техническое обслуживание и диагностирование неисправностей сельскохозяйственных машин и механизмов, ремонт отдельных деталей и узлов.

ПМ.03. Техническое обслуживание и диагностирование неисправностей сельскохозяйственных машин и механизмов, ремонт отдельных деталей и узлов.

Тема занятия: Система технического обслуживания и ремонта машин.

Тип занятия: обобщения и систематизация знаний и умений

Вид: Практическое занятие

Место проведения: Лаборатория 1Л

Продолжительность: 360 минут

Цель занятия: Закрепить теоретические знания и получить практические навыки и умения выполнения регламентированных работ по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин.

По окончании занятия студент:

имеет практический опыт: выполнять операции технического обслуживания машин;

знает: последовательность выполнения операций регламентированных работ по техническому обслуживанию машин;

умеет: осуществлять поиск необходимой информации в нормативных и справочных используемых источниках информации для выполнения работ технического обслуживания машин;

владеет: приобретут навык выполнения регулировочных и обслуживающих работ, смогут размышлять, выявлять характерные неисправности и пути их устранения, смогут продемонстрировать навыки владения инструментами и приборами, закрепят полученные теоретические знания по дисциплине.

Задачи:

– **образовательные:** научиться выполнять регламентированные работы по техническому обслуживанию машин, обеспечить в ходе занятия усвоение основных технических понятий и владение профессиональной лексикой;

– **воспитательные:** содействовать в ходе занятия формированию качеств личности: аккуратность, точность, внимательность, бережное отношение к оборудованию;

– **развивающие:** развитие способности студентов работать с информацией, нормативной справочной литературой, использовать новые информационные технологии.

Методическая цель:

- показать технологию проведения урока по углублению и систематизации знаний с использованием интерактивных технологий;

- использование на занятии творческих работ и практических заданий;

- взаимосвязь с групповой и индивидуальной работы на занятии.

Методы обучения:

- по источнику знаний – словесные, практические, наглядные;

- по уровню познавательной активности – частично поисковый;

- по принципу расчленения и соединения знаний – аналитический, обобщающий.

Формы организации познавательной деятельности:

звеньевая (групповая), в каждом звене определяется Тим-лидер. Работа в микрогруппах.

Средства технологической поддержки учебной работы:

Технические: Ноутбук и ЖК телевизор, два трактора МТЗ-80/82, штангенциркуль ШЦ-125-0,1; комплект слесарного инструмента и оснастки ПИМ, щуп №2, динамометрический ключ, металлическая линейка 500 мм, угломер, ванна для мойки

деталей, маментоскоп, стеклянная трубочка, ареометр, топливо-смазочные материалы, обтирочный материал и салфетки, щетки для мойки деталей, домкрат, противооткаты, учебные плакаты, конспекты, принадлежности для оформления отчета.

Программные: Программа профессионального модуля ПМ.03., программа учебной практики УП. 03.01., календарно-тематический план.

Печатные: раздаточный материал - методические указания по рабочим местам (Из расчета одна методичка на два обучающихся), технологические карты на выполнение операции по техническому обслуживанию машин (тракторов), карта смазки.

Межпредметные связи:

Обеспечиваемые МДК 01.02. Подготовка машин, механизмов, установок, приспособлений к работе, комплектование сборочных единиц, Топливо-смазочные материалы,

Обеспечивающие МДК 02.02. Эксплуатация сельского хозяйства, производственная практика по профилю специальности.

ХОД ЗАНЯТИЯ

№ п/п	Элементы, изучаемые вопросы, методы обучения	Планируемое время, мин
1.	<p>Организационный момент: Приветствие студентов, дежурный, определив отсутствующих, докладывают преподавателям, которые отмечают отсутствующих, проверяется готовность студентов к проведению занятию: наличие методических указаний по рабочим местам, технологических карт на выполнение операций</p>	5
2.	<p>Актуализация занятия: Преподаватель указывают, что студенты, прошедшие курс теоретических занятий, получили знания по устройству и технологическому процессу работы тракторов и автомобилей, а на практических занятиях получили практические умения выполнения регулировочных операций отдельных механизмов и систем тракторов и самоходных машин. В ходе учебной практики должны выработать дальнейшие навыки для поддержания тракторов и самоходных машин в работоспособном состоянии, долговечности работы. Просмотр видеоролика фильма «ТО трактора МТЗ-80».</p>	35
3.	<p>Мотивация учебной деятельности: Преподаватели создают установку на качественное и своевременное выполнение операций технического обслуживания тракторов, отвечающие техническим требованиям. От качества выполненных работ по ТО зависит производительность работы тракторов и самоходных машин, и в конечном итоге заработная плата механизаторов.</p>	5
4.	<p>Выдача задания: Преподаватель дает задание звеньям по выполнению технического обслуживания трактора. Выполнение операций ЕТО, ТО-1, СТО трактора МТЗ-82 звену №1, выполнение операций ТО-2, ТО-3 трактора МТЗ-80 звено №2. В каждом звене назначают экспертов для оформления документации и использование справочных источников информации по определению справочных параметров.</p>	5
5.	<p>Инструктаж на рабочем месте: Преподаватель проводит повторный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Заостряет внимание студентов на использование подставок, противооткатов, правильное и последовательное выполнение операций по выполнению технического обслуживания трактора.</p>	5
6.	<p>Самостоятельная работа студентов: Студенты самостоятельно выполняют задание согласно методическим указаниям, при этом пользуются технологические карты и справочную литературу. Преподаватель и мастера производственного обучения внимательно наблюдают за последовательностью и правильностью выполнения технологических операций по выполнению работ связанных с ТО, при этом особое внимание уделяют на безопасность выполнения студентами операций по проведению обслуживаний. При необходимости преподаватель и мастера производственного обучения делают замечания или показывают правильные приемы выполнения задания.</p>	280
7.	<p>Подведение итогов занятия: Преподаватели вместе с мастером производственного обучения дают оценку выполнения операций ЕТО, ТО-1, ТО-2, ТО-3 трактора МТЗ-80/82, соблюдения требований техники безопасности. Мастер производственного обучения производит запуск двигателя и включают последовательно рабочие органы трактора. Студенты в это время находятся на безопасном расстоянии и делают оценку, делают выводы о</p>	10

	правильности выполнения своих действий. Так же преподаватели дают оценку по каждому звену, отмечают положительные стороны действий и замечания по нарушению выполнения регламентируемых работ звеньев студентов.	
8.	Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению: Студенты должны ответить на контрольные вопросы, разработанные в методических указаниях, дооформить отчет по проведенному занятию и подготовиться к следующему занятию.	5
9.	Рефлексия: сегодня я узнал...; было интересно...; было трудно...; я выполнял...; я понял, что...; теперь я могу...; я почувствовал, что...; я приобрел...; я научился...; у меня получилось ...; я смог...; я попробую...; меня удивило...; занятие дало мне для жизни...; мне захотелось...	10

Структура и методический инструментарий занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Методические приёмы и методы обучения	Деятельность студентов
1. Организационный момент.	Техническая пятиминутка: - приветствие; - выявление отсутствующих; - проверка готовности студентов к занятию; - проверка подготовленности кабинета к занятию; - характеризует этапы работы на уроке.	Метод формирования внимания и ответственности.	Приветствуют преподавателя. Дежурный докладывает о явке студентов на занятие. Проверяют обеспечение раздаточным материалом, инструмента, приспособлений.
2. Мотивация темы и цели урока	Преподаватели создают установку на качественное и своевременное выполнение операций технического обслуживания тракторов, отвечающие техническим требованиям. От качества выполненных работ по ТО зависит производительность работы тракторов и самоходных машин, и в конечном итоге заработная плата механизаторов.	Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.	Осмысливают тему занятия в отчетах; формируют вместе с преподавателем цель занятия; воспринимают информацию на слух.
	Объясняет значение темы, сущность предстоящей работы. Постановка цели и задач урока. Представляет 2-х консультантов. Преподаватель сообщает о важности и необходимости данной темы занятия, выработать	Метод наглядной передачи информации. Приём стартовой актуализации знаний.	Воспринимают и осмысливают информацию видеоролика, дают ответы на поставленные вопросы.
3. Актуализация практических знаний	дальнейшие навыки для поддержания тракторов и самоходных машин в работоспособном состоянии, долговечности работы. Просмотр выдержки видео фильма «ТО трактора МТЗ-80» с остановками и пояснениями данного фрагмента фильма.		

4. Выдача задания	<p>Преподаватель дает задание звеньям по выполнению технического обслуживания трактора. Выполнение операций ЕТО, ТО-1, СТО трактора МТЗ-82 звену №1; выполнение операций ТО-2,ТО-3 трактора МТЗ-80 звено №2. В каждом звене назначают экспертов для оформления документации и использование справочных источников для информации по определению справочных параметров.</p>	<p>Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.</p>	<p>Воспринимают и осмысливают информацию, определяют из состава звена – эксперта.</p>
5. Инструктаж на рабочем месте.	<p>Инструктаж на рабочем месте. Преподаватель проводит повторный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Заостряет внимание студентов на использование подставок, противооткатов, правильное и последовательное выполнение операций по выполнению технического обслуживания трактора.</p>	<p>Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.</p>	<p>Воспринимают и осмысливают информацию значимости соблюдения требований техники безопасности.</p>
6. Самостоятельная работа студентов.	<p>Обучающиеся разбиты на микрогруппы для выполнения регламентирующих работ и передают данные для заполнения отчета тим-лидерам. Преподаватель и мастера производственного обучения внимательно наблюдают за последовательностью и правильностью выполнения технологических регламентирующих операций по выполнению работ связанных с выполнением ТО, при этом особое внимание уделяют на безопасность по выполнении студентами операций технических обслуживаний. При необходимости преподаватель и мастера производственного обучения делают замечания или показывают правильные приемы выполнения задания.</p>	<p>Метод передачи информации с помощью практической деятельности, практическая работа</p>	<p>Самостоятельно выполняют задание согласно методическим указаниям, при этом используют технологические карты и справочную литературу.</p>

7. Подведение итогов занятия	Преподаватели вместе с мастером производственного обучения дают оценку выполнения операций ЕТО, ТО-1, ТО-2, ТО-3 трактора МТЗ-80/82, соблюдения требований техники безопасности. Мастер производственного обучения производит запуск двигателя и включают последовательно рабочие органы трактора. Так же преподавател	Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.	Студенты в это время находятся на безопасном расстоянии и делают оценку, делают выводы о правильности выполнения своих действий.
	и дают оценку по каждому звену, отмечают на ошибки и положительные стороны действий звеньев студентов.		
8. Информация о домашнем задании инструктаж по его выполнению	Студенты должны ответить на контрольные вопросы, разработанные в методических указаниях, дооформить отчет по проведенному занятию и подготовиться к следующему занятию.	Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.	Воспринимают и осмысливают информацию
9. Рефлексия	сегодня я узнал...; было интересно...; было трудно...; я выполнял...; я понял, что...; теперь я могу...; я почувствовал, что...; я приобрел...; я научился...; у меня получилось ...; я смог...; я попробую...; меня удивило...; занятие дало мне для жизни...; мне захотелось...	Метод словесной передачи информации и слухового восприятия информации.	Воспринимают и осмысливают информацию, дают самооценку при проведении практического занятия

**15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки
(наплавки))**

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым
электродом**

Тема урока: **Освоение приемов дуговой сварки пластин из
конструкционных сталей в различных положениях
сварного шва**

Автор разработки:
Камбулова Е.И., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

I. Развитие учебного процесса осуществляется двумя путями: медленным совершенствованием или изменением с реализацией системного подхода. В основе моего обучения лежит **модульное обучение**. Модули легко вписываются в любую систему и тем самым усиливают ее качество и эффективность.

II. Рабочая программа профессионального модуля - «Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом». Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))

Тема урока: *«Освоение приемов дуговой сварки пластин из конструкционных сталей в различных положениях сварного шва».*

Учебники:

1. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Овчинников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с.

2. Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Лялякин, Д.Б. Слинко – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

III. На предыдущих уроках изучено: общая характеристика свариваемости низко-, среднелегированных и высоколегированных сталей и условия их сварки, режимы ручной дуговой сварки, освоение приемов колебательных движений электродом.

IV. Эти уроки обуславливают решение таких дидактических задач как:

- повторение и закрепление,
- углубление и расширение ранее усвоенных знаний,
- формирование новых умений и навыков,
- контроль за ходом изучения учебного материала и
- совершенствования ЗУ.

V. В основе подготовки к уроку учебной практики лежит освоение профессиональных компетенций:

ПК 2.2. Выполнять ручную дуговую и плазменную сварку средней сложности и сложных деталей аппаратов, узлов, конструкций и трубопроводов из конструкционных и углеродистых сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов.

ПЛАН УРОКА

Тема урока: «Освоение дуговой сварки пластин из конструкционных сталей в различных положениях сварного шва».

Тип урока: Урок формирования и совершенствования умений и навыков

Цели урока:

Образовательные:

- Владение навыками и формирование умений обучающихся правильно и качественно выполнять приемы и способы сварки угловых швов в соответствии с образцом и рекомендациями;
- Формировать навыки самостоятельного контроля своих действий, прочное и осознанное усвоение изученного материала;
- Совершенствование навыков и умений по ручной дуговой сварке.

Развивающие:

- Развитие познавательной активности обучающихся в процессе обучения, самоконтроля;
 - Совершенствование умений аргументировать свой выбор методов работы.
- Воспитательные:
- Формирование и развитие толерантной личности;
 - Совершенствование умений работы в коллективе;
 - Воспитание бережного отношения к оборудованию, инструментам, сырью, бдительность при соблюдении требований безопасности труда.

Комплексно-методическое обеспечение:

- Плакат «Классификация швов», технологическая карта выполнения углового шва, слайды-фото типичных дефектов;
- Образцы сварных соединений (стыковое, угловое, тавровое);
- Сварочные посты с источником питания;
- Материалы: электроды УОНИИ 13/55, Ø 3 мм, металл ВСтЗсп, хромоникелевый сплав 12Х18Н10Т, электроды ЦЛ-11 ГОСТ 9466-75.

ХОД УРОКА

Этапы урока	Деятельность мастера	Деятельность обучающихся
Организационный момент (5 мин.)		
Приветствие, проверка готовности	Осмотр внешнего вида, проверка готовности к уроку	Рапорт дежурного
Сообщение темы и цели урока. Мотивация учебной деятельности через осознание учащимися практической значимости применяемых знаний и умений	Сообщение темы и формы занятия, формулирует производственную ситуацию, нацеливает на задачу	Распределение по бригадам и выбор бригадира.
Воспроизведение изученного материала (10 мин.)		
Актуализация ранее изученного материала	Опрос по подгруппам – 6 вопросов, по 2 на каждую подгруппу	Бригадиры заполняют оценочные листы
Контроль знаний	Технический диктант из 5 вопросов на отдельных листах	Отведенное время 5 мин. Самостоятельно ответив, студенты заносят свои баллы в оценочные листы
Осмысление содержания и последовательности применения практических действий при выполнении заданий (45 мин.)		
Изложение материала (20 мин)	1. Угловые швы (<i>плакат «Классификация швов», образцы соединений</i>) 2. Последовательность выполнения работы. Выдача заданий подгруппам. Зависимость выбора покрытых электродов для ручной дуговой сварки от марки свариваемого материала. Расчет режима сварки. 3. Технологический процесс выполнения сварного углового шва таврового соединения (<i>проецирование на доске</i>) 4. Виды типичных дефектов (<i>показ слайдов</i>)	Студенты дают характеристику материалам. Использование электронного ресурса для выбора покрытых электродов. Расчеты режимов сварки по компьютерной программе. Последовательность операций проговаривают.
Инструктаж по безопасным условиям труда (5 мин.)	<i>Студентами уже изучены вопросы безопасного ведения работ при сварке низкоуглеродистых сталей</i> <i>Опрос студентов</i> Правила безопасности труда: 1. До начала работ 2. Во время работы 3. После выполненных работ	По 1 обучающемуся от подгруппы, остальные могут дополнять ответы
Показ трудовых приемов (20 мин)	Упражнения: 1. Сварка узким угловым швом в нижнем положении. 2. Сварка угловых швов в наклонном положении	
Выполнение обучающимися практического задания урока (4 часа 35 мин.)		
Самостоятельное выполнение практических заданий	Наблюдение за правильной организацией рабочего места и соблюдением техники безопасности; за	Упражнения: Сварка узким угловым швом в нижнем положении

	правильным выполнением основных трудовых приемов и операций Контроль качественных показателей, предупреждение возможного брака и нарушения ТБ (обходы рабочих мест)	(катет до 5 мм) в тавровом соединении.
<i>Обобщение и систематизация результатов выполненных заданий (25 мин.)</i>		
Анализ результатов работы	Прием выполненных работ, учет и оценка их качества.	Обучающиеся сами дают оценку своей работы, указывают дефекты сварного шва
Подведение итогов работы	Осуществить анализ результатов работы, анализ ошибок, допущенных студентами. Сообщить оценки за урок, каждую из них обосновать.	Подводятся итоги соревнования и выявляется лучшая бригада. Оформление практической работы
Выдача домашнего задания	Заполнить таблицу	
		Уборка рабочих мест

План – конспект урока

1. Здравствуйте ребята. / *Преподаватель в беседе с обучающимися: выясняет готовность к уроку, наличие спецодежды, соответствие требованиям.*

2. /*Мотивация*/Сегодня у нас обычный урок. Проведем его в режиме соревнования. Разделимся на три бригады, определим бригадира. Благодаря такому разделению, мы с вами будем совершенствовать умения работать в коллективе, потому что в жизни каждого из нас всегда присутствует какой-либо коллектив. Выходя на практику, вы будете работать в бригадах, от вашей работы будет зависеть не только ваш личный план, но и план цеха, предприятия в целом.

Задача на урок: игровая оболочка

«Нашим заказчиком на рабочие кадры является ООО ЦОФ «Шолоховская», они в этом году увеличивают план заказов и соответственно хотят нанять команду специалистов по электродуговой сварке при высокой зарплате и выгодных условиях труда.

Но в виду того, что каждый из вас хороший сварщик, мы выберем лучшую бригаду».

/Сообщение целей урока/

3. Для того, чтобы мы привели мозг в действие, вспомним некоторые понятия. А для лучшей наглядности, я воспользуюсь доской и мультимедийным проектором.

/Преподаватель проводит этапы урока: актуализация и контроль знаний. Вопросы для актуализации поочередно крупно выводятся на экран. Для контроля знаний каждый студент отвечает на вопросы по компьютеру, результат виден на мониторе/

4. Итак, сегодня мы с вами освоим приемы сварки угловых швов. Давайте вспомним, сколько видов швов существует? */Ответ дают обучающиеся: стыковые, угловые/*

Давайте рассмотрим по плакату, в каких соединениях применяются угловые швы. */Преподаватель показывает на плакате виды соединений и швы, а обучающиеся называют их./*

При ручной дуговой сварке угловыми швами выполняются угловые, тавровые и нахлесточные сварные соединения.

Тавровое соединение удобнее сваривать при положении свариваемых элементов, называемом в «лодочку». В этом случае наплавленный металл будет накладываться в желоб, образуемый двумя свариваемыми поверхностями.

При выполнении таврового соединения необходимо следить за тем, чтобы было равномерное проплавление корня шва, расплавленный шлак не затекал перед сварочной ванны (это может вызвать непровар корня шва), не допускать подреза на вертикальной плоскости и напыла расплавленного металла на горизонтальную плоскость. Удаление расплавленного шлака выполняется уменьшением длины дуги и небольшим изменением угла наклона электрода.

5. Выдача практических заданий:

Металл ВСтЗсп, хромоникелевый сплав 12Х18Н10Т

	Дуговая сварка пластин углового соединения в различном положении сборки	Дуговая сварка пластин углового соединения в различном пространственном положении	Дуговая сварка пластин углового соединения легированной стали
1 подгруппа	Под $\angle 45^0$	Под $\angle 45^0$	Положение «в лодочку»
2 подгруппа	Под $\angle 90^0$	Под $\angle 90^0$	Сборка пластин под $\angle 90^0$
3 подгруппа	Под $\angle 135^0$	Под $\angle 135^0$	Пространственное положение под $\angle 45^0$

6. Конструкционную сталь, применяемую в сварных изделиях, выплавляют в основных и кислых мартеновских и открытых электропечах. Свариваемость конструкционных углеродистых и легированных сталей можно определить, как способность стали переносить тепловой режим при том или ином сварочном процессе без образования в соединении участков металла с пониженными пластическими свойствами, способствующими возникновению трещин при сварке конструкций или разрушению сварных соединений в эксплуатации.

Режим сварки один из основных элементов технологического процесса, который определяет качество и производительность сварки. При РДС основными параметрами режима являются диаметр электрода $Dэ$ в мм, сварочный ток $I_{св}$ в амперах, напряжение на дуге $Uд$ в вольтах и скорость сварки $V_{св}$ в м/ч.

Определение режима сварки начинают с выбора диаметра электрода, его типа и марки. Диаметр электрода $Dэ$ выбирается в зависимости от толщины свариваемого металла S при сварке стыковых соединений и от катета шва h при сварке угловых и тавровых соединений.

Значения диаметра электрода в зависимости от катета шва

Катет шва h , мм	3	4...5	6...9
Диаметр электрода $Dэ$, мм	3	4	5

Марку электрода выбирают в зависимости от химического состава свариваемого металла.

Тип электрода выбирают таким образом, чтобы прочность металла шва и прочность основного металла были примерно равны.

Сварочный ток в зависимости от диаметра электрода определяют по формуле

$$I_{св} = k * Dэ, A$$

где $Dэ$ – диаметр электрода, мм; k – коэффициент, зависящий от диаметра электрода и типа покрытия.

Значения опытного коэффициента в зависимости от диаметр электрода

Диаметр электрода $Dэ$, мм	2	3	4	5	6
Опытный коэффициент, k	25... 30	30... 45	35... 50	40...55	45...60

Род тока и полярность выбираются в зависимости от марки свариваемого металла, его толщины, марки электрода, назначения конструкции. Сварка на постоянном токе обратной полярности применяется для тонкостенных заготовок и высоколегированных сталей с целью исключения их перегрева.

7. Анализ результатов работы

Контрольные вопросы:

1. При каком роде тока производилась сварка?

/Источником тепла служит электрическая дуга, возникающая между электродом и свариваемым изделием при протекании постоянного или переменного тока/

2. Как выбрать режимы РДС конструкционных сталей?

/Сила сварочного тока I выбирается в зависимости от диаметра стержня электрода $dэ$ и положения сварного шва в пространстве. При сварке горизонтальных и вертикальных швов сила тока уменьшается на 10-15, а потолочных -- на 15-20%. Чрезмерно большой сварочный ток приводит к перегреву и разбрызгиванию электродного металла, ухудшению формирования шва, а при сварке тонкостенных заготовок -- к прожогу стенок. Сварка на малых токах сопровождается неустойчивым горением дуги, непроваром, малой производительностью/

3. Особенности сварки легированных сталей

/Во избежание перегрева металла и выгорания хрома и никеля сварку производим на постоянном токе обратной полярности, причем сила его должна быть намного ниже, чем при сварке низкоуглеродистой стали электродом того же диаметра/

8. Выводы: Ручная дуговая сварка (РДС) относится к термическому классу. При ручной дуговой сварке на стабильность горения дуги, качество наплавки или сварного шва, на производительность процесса влияет ряд факторов, важнейшие из которых:

- 1) правильный подбор и расчет основных параметров сварки;
- 2) правильный выбор источника питания (переменного, постоянного тока);
- 3) технологические свойства электродов.

9. Домашнее задание: заполнение таблицы

Марка стали	Меры по предупреждению образования трещин при сварке	Меры по предупреждению образования межкристаллитной коррозии при сварке	Меры по предупреждению деформации при сварке	Меры по предупреждению образования коррозии при разбрызгивании

10. Уборка помещения сварочной мастерской.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Данный урок учебной практики «Освоение дуговой сварки пластин из конструкционных сталей в различных положениях сварного шва» входит в состав профессионального модуля №2 «Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях».

На данном этапе обучения перед обучающимися были поставлены определенные образовательные, развивающие и воспитательные цели, которые они пытались реализовать в форме бригадного выполнения задания урока.

На эффективность проведения урока повлияли **методы стимулирования** учебно-познавательной деятельности.

Создание ситуации успеха, в которой обучающиеся добивались хороших результатов, ведет к возникновению у него чувства уверенности в своих силах и легкости процесса обучения.

Структура урока выдержанна в традиционных рамках. Но при этом была задана **игровая оболочка – соревнование** для активизации познавательной деятельности. В игровой оболочке задавалось нацеливание на дальнейшую работу на предприятии и в обществе.

Группа из 25 человек. Работа в группе была организована малыми группами (по 4 человека). В результате индивидуального вклада каждого достигалась общая цель, поставленная перед группой, что реализует выполнение общей компетентности (ОК 3) «...осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы».

Дифференцированные задания на уроке были интересны как с организационной, так и с дидактической точки зрения. Организационно они интересны потому, что оправдывают деление на группы, а также создают ощущения своей уникальности. Подведение итогов своей работы каждой группой позволило намного увеличить информационную плотность занятия.

Считаю, что цели урока достигнуты.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Основы технологии сварки и сварочное оборудование: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Овчинников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.
2. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Овчинников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с.
3. Подготовительно и сборочные операции перед сваркой: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Овчинников. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.
4. Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Лялякин, Д.Б. Слинко – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.
5. Контроль качества сварных соединений: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Овчинников. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

100701.01 Продавец, контролер-кассир

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

Тема урока: **Овладение навыками работы с
весоизмерительным оборудованием в режиме «тара»**

Автор разработки:

**Клевченко Т.Н., мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Тип урока: комбинированный, изучение трудовых приемов и операций.

Вид урока: урок- практикум с элементами игровых технологий.

Формы организации учебно-производственной деятельности обучающихся: фронтальная, индивидуальная.

Цель урока:

обучающая: формирование практического опыта по эксплуатации весоизмерительного оборудования; умение подготавливать весоизмерительное оборудование к работе; овладение умением взвешивания различных масс товара в режиме «тара».

развивающая: развивать умение определять цель работы, выбирать рациональные способы выполнения работы; владение способами контроля и взаимоконтроля, само- и взаимооценки; умение работать в команде; способность наблюдать, делать выводы, выделять цели и способы деятельности.

воспитывающая: осознать, что овладение общими и профессиональными компетенциями позволит будущему выпускнику быть востребованным и конкурентоспособным на рынке труда, воспитывать интерес к профессии, аккуратность в работе.

Формируемые умения и компетенции:

Формирование практического опыта по эксплуатации весоизмерительного оборудования; развивать умение слушать, анализировать, сравнивать, отстаивать свою точку зрения; овладение умением взвешивания различных масс товара в режиме «тара»; развивать умение определять цель работы; умение подготавливать весоизмерительное оборудование к работе;

Освоение ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования., ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Методы обучения: словесно-наглядный, практический, рефлексивный.

Методическое и материально- техническое оснащение урока:

1. Весы электронные марок SPRINT NECS-35-1 и Romitech ST-ACS-40-2.;
2. Товарный материал в ассортименте;
3. Торговый инвентарь;
4. Карточки-задания на самостоятельную работу;
5. Тестовые задания-2 шт;
6. Инструкционная карта;
7. Калькуляторы;
9. Набор карточек для составления технологического процесса взвешивания товаров в режиме «ТАРА»;
10. Презентация к уроку «Взвешивание в режиме «Тара»;
11. Мультимедийное оборудование.

Междисциплинарные и внутридисциплинарные связи:

- МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами»
- Деловая культура – психология и поведение покупателей, культура обслуживания;

- Технология – реклама и выкладка, продажа и подготовка к продаже и др.

Ход урока:

1. Организационная часть

1.1. Проверить явку обучающихся

1.2. Проверить внешний вид

1.3. Проверить готовность обучающихся к уроку

2. Вводный инструктаж

1.1. Приветствие обучающихся, моё представление.

1.2. Организация микрогрупп и представление микрогрупп.

1.3. Ознакомление с правилами работы в микрогруппах.

1.4. Постановка проблемы – просмотр видеосюжета с целью предложить способ решения проблемы и определить тему нашего урока.

1.5. Выход на тему урока.

1.6. Выявление проблем обучающихся и определение целей предстоящей деятельности.

Таблица 1- Определение целей.

Я знаю	Я хочу узнать и научиться	Я научился

1.7. Обсуждение результатов

1.8. Актуализация опорных знаний:

Тест № 1

В задании № 1 выберите правильные ответы:

1. Укажите, каким метрологическим требованиям должны отвечать весы?

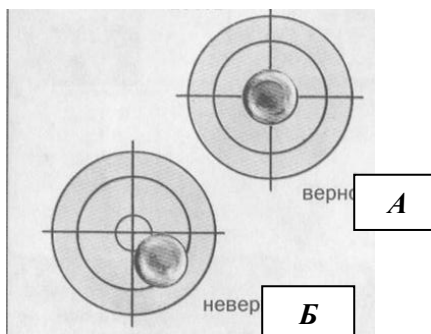
- а) чувственность б) состояние покоя в) чувствительность
г) устойчивость д) точность е) постоянство показаний

В задании №2-3 выберите правильный ответ

2. Все ли электронные весы работают только от электропитания?

- а) да б) нет

3. Укажите, под какой буквой показано правильное положение уровня электронных весов?



4. Ответьте на вопрос: Для чего используется клавиша « ON|OF» на электронных весах?

5. Подсчитайте стоимость товара и общую сумму на калькуляторе.

№	Вес ,кг	Цена ,руб	Сумма ,руб
1	0,360	37-50	
2	2,750	75-00	
3	4,8	93-25	
4	25,9	64-50	
5	56	39-00	
Итого			

Эталон правильных ответов

Задание № 1 – в, г, д, е

Задание № 2 – б

Задание № 3 – а

Задание № 4 – используется для включения и выключения весов

Задание № 5 – 4521-90.

Таблица 2 - Актуализация опорных знаний.

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Что находится под гиревой площадкой?	
2	Какие гири используют при взвешивании?	
3	Что общего у весов настольных и у того кто носит воду?	
4	Что общего у весов настольных и часов?	
5	Из чего состоит уровень?	
6	Как установить весы по уровню?	
7	Что нужно сделать, если масса веса превышает наибольший предел взвешивания?	
8	Можно ли работать на весах, установленных на ящик из под яблок?	
9	Сколько колебаний должна делать стрелка весов?	
10	Для чего служит масляный успокоитель?	
11	Как называется часть весов, где есть слова «цена», «масса», «стоимость»?	
12	Что такое тумблер?	
13	Как на электронных весах убирается неправильно набранная цифра?	
14	Расшифровать весы РН-10Ц13	

1.9.Подведение итогов.

1.10.Информация мастера об оборудовании и инвентаре, применяемом для взвешивания товаров, видах тары.

1.11. Организация самостоятельной работы в микрогруппах:

- Выдать задание;
- Обсуждение заданий;

Таблица 3 - Карточка-задание

Задание: Составьте алгоритм последовательности действий при взвешивании товара в режиме «Тара»

№ п/п	Действия
	Ввести с клавиатуры цену товара
	Установить тару на грузоприемную платформу весов

	Убрать тару с товаром с платформы, нажать клавишу «С» и «Т»
	Нажать на кнопку «Т»
	Наполнить тару товаром и установить на грузовую платформу

- Заслушать мнения м/г;
- Обобщить результаты работы;
- Сравнить результаты работы в соответствии с инструкционной картой.

Таблица 4 - Инструкционная карта

№ п/п	Указания по выполнению	Указания по самоконтролю
1	Установить тару на грузоприемную платформу весов	На индикаторе указывается вес тары
2	Нажать на кнопку «Т»	Загорается индикатор Р2, вес индицируется со знаком «-«
3	Наполнить тару товаром и установить на грузовую платформу	На дисплее индицируется вес «НЕТТО»
4	Ввести с клавиатуры цену товара	На дисплее индицируется стоимость покупки
5	Убрать тару с товаром с платформы, нажать клавишу «С» и «Т»	Весы переходят в режим взвешивания, индикация 0.00

1.13. Объяснение и показ приёмов взвешивания товаров в режиме «ТАРА»

1.14. Закрепление навыков по взвешиванию товаров в режиме «ТАРА»

1.15. Выдача учебно – производственных работ по микрогрупп.

Карта – задание № 1

1. Соблюдение безопасных условий труда.
2. Подготовить весы к работе.
3. Взвесить пять покупок в режиме «Тара».
4. Подсчитать стоимость покупки.
5. Выбить кассовый чек на покупку.
6. Оформить покупательскую корзину.

Таблица 5 - Ассортиментный перечень

Наименование товара	Количество в килограммах	Цена за килограмм	Стоимость покупки
Крупа «Ячневая»	0,340	21-00	
Макаронные изделия	0,450	18-80	
Крупа «Рис»	0, 500	16-50	
Крупа «Греча»	0,380	22-00	
Крупа «Горох»	0,600	29-65	
Итого			

Карта – задание №2

1. Соблюдение безопасных условий труда.
2. Подготовить весы к работе.
3. Взвесить пять покупок в режиме «ТАРА»
4. Подсчитать стоимость покупки.
5. Выбить кассовый чек на покупку.
6. Оформить покупательскую корзину.

Таблица 6 - Ассортиментный перечень

Наименование товара	Количество в килограммах	Цена за килограмм	Стоимость покупки
Крупа «Ячневая»	0,450	888-00	
Макаронные изделия	0,370	720-00	
Крупа «Рис»	0,520	960-00	
Крупа «Греча»	0,440	1470-00	
Крупа «Горох»	0,250	796-00	
Итого			

Текущий инструктаж:

- 2.1. Самостоятельная работа по взвешиванию товаров в режиме «ГАРА» и расчёта стоимости покупки.
- 2.2. Оказание помощи обучающимся.
- 2.3. Целевые обходы:
 - первый обход: проверить организацию рабочего места;
 - второй обход: следить за правильностью и соблюдением последовательности работ, коллективное инструктирование;
 - третий обход: контролировать соблюдение правил техники безопасности, коллективное инструктирование;
 - четвёртый обход: принять практические работы, оценить.

Заключительный инструктаж:

- 3.1. Устная рефлексия обучающихся. Заполнение столбика «Я научился» из таблицы «Могу-Хочу».
- 3.2. Подведение итогов урока с анализом выполнения задания, соблюдения технологии и техники безопасности.
- 3.3. Игра-анализ по расчёту стоимости покупки.
- 3.4. Ознакомить с оценками за урок.
- 3.4. Выдача домашнего задания: составить кроссворд по теме «Весы»

Мастер п/о _____ /Клевченко Т.Н./

Таблица 7 - Оценочный лист к уроку

1 задание	2 задание	3 задание	4 задание				5
Тест: Эксплуатация весоизмерительного оборудования	Перекрестный опрос	Карточка- задание	Взвешивание товара в режиме «Тара»				Итого
5 баллов	7 баллов	5 баллов	12 баллов				22 балла
			1	1	1	1	

Оценки:

- 21-22 баллов- «5»
- 19-21 баллов- «4»
- 16-20 баллов- «3»
- 15 и меньше -«2»

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для начального профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Ткачёва Г.В, Юркевич Г.М. Гурбо Н.М и др. Продавец, контролёр-кассир. Практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. М.:Академкнига.2005.
3. Никифорова Н.С.Товароведение продовольственными товарами. Практикум: учебное пособие для начального профессионального образования.М.: Издательский центр « Академия».2009.
4. Парфентьева Т.С, Миронова Н.Б, Петухова А.А, Филиппова Н.М.Оборудование торговых предприятий. М.: Издательский центр « Академия».2000.
5. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие. . М.:Академкнига.2008.

09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.04 Выполнение работ в системе свободного программного
обеспечения**

Тема урока: **Работа с таблицами MS Excel**

Автор разработки:

Клочкова М.А., мастер производственного обучения

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ В СИСТЕМЕ СВОБОДНОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Время: 3 часа

Место проведения: ГБПОУ РО ПУ № 100

Курс: 3

Группа: 33

Тема программы: «Основы работы в среде табличного процессора MS Excel»

Тема урока: «Работа с таблицами MS Excel»

Цель урока: выработка умений самостоятельно применять знания, осуществлять их перенос в новые условия; усвоение знаний и способов действий в комплексе и системе.

Задачи урока:

Образовательные: обобщение и систематизация знаний по теме программы; выработка умений самостоятельно применять знания по Построению таблиц; вычислению в таблицах; автоформатированию таблиц; построению диаграмм с помощью Мастера диаграмм;

развивающие: развитие личности как целостной психической системы (когнитивной, эмоциональной и креативной сфер личности);

воспитательные: формирование мотивов учебной деятельности ; привитие интереса к профессии, воспитание дисциплинированность и ответственность за выполняемую работу, коммуникабельности и чувства здорового профессионального соперничества.

Цель урока для обучающегося: в результате учебной работы по теме урока обучающийся должен

Знать:

способы: построения таблиц; вычисления в таблицах; автоформатирование таблиц; построение диаграмм с помощью Мастера диаграмм;

Уметь:

строить таблицы; настраивать панель инструментов; выделять фрагменты таблицы; редактировать таблицы; производить расчет по формуле; сортировать данные по возрастанию; производить автоформатирование и просмотр таблицы; строить диаграммы; оформлять диаграммы;

Тип урока: обобщение и систематизация знаний; комплексное применение знаний.

Занятие выполнения комплексных работ, на котором при выполнении простых и сложных работ комплексного характера формируются, закрепляются и совершенствуются умения, характерные для профессии

Формы обучения: фронтальная, индивидуальная, групповая (парная, бригадная).

Методы обучения:

1. Методы стимулирования и мотивации учения: методы формирования интереса к учению (учебная дискуссия, методы эмоционального стимулирования); методы формирования чувства долга и ответственности (поощрение, порицание, предъявление учебных требований);

2. Методы организации и осуществления учебных действий и операций: перцептивные (словесные: рассказ, беседа; демонстрация; иллюстрация; практические (упражнения); логические (индуктивные, дедуктивные); гностические (репродуктивные: инструктаж, объяснение, практическая тренировка); методы самоуправления учебными действиями (самостоятельная работа);

3. Методы контроля и самоконтроля: контроль, самоконтроль.

Логика построения урока. Мотивация – АКЗ (актуализация комплекса знаний) – образец комплексного применения знаний – самостоятельное применение в сходной и новой ситуациях – самоконтроль и контроль - коррекция.

Материально–техническое оснащение:

Персональный компьютер, notebook, мультимедийный проектор, демонстрационный экран, дискеты (флеш-карта). Программное обеспечение: прикладная программа MS Office Excel.

Междисциплинарные и внутридисциплинарные связи:

МДК. 04.01 Свободное программное обеспечение

Литература:Основная:

1. С.В. Киселев, В.П. Куранов. Оператор ЭВМ. М.- Академия . 2015.
2. В.И. Валяев, И.А. Валяева. Лабораторный практикум по спецкурсу. Профессия «Оператор ЭВМ». М.- ИРПО. 2014.

Дополнительная:

1. Д.М. Златопольский. 1700 заданий по MSOffice Excel. Санкт –Петербург БХВ-Петербург 2003.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.neumeika.ru/tablica_excel.html
2. <https://excel2.ru/articles/osnovy-postroeniya-diagramm-v-ms-excel>
3. <https://exceltable.com/sozdat-tablicu/kak-rabotat-v-excel-s-tablicami>

Этапы урока учебной практики	Дозировка времени	Методы обучения	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
<u>1.Организационный момент</u> 1.1 Рапорт старосты 1.2 Проверка готовности обучающихся и мастерской к уроку	1 мин.	Методы стимулирования и мотивации. Методы контроля	1.Организация обучающихся к выполнению учебных заданий. 1.1 Анализ рапорта старосты 1.2 Анализ готовности обучающихся и мастерской к уроку	Подготовка к выполнению учебных заданий
<u>2.Вводный инструктаж</u> 2.1 Мотивация учебной деятельности 2.2 Актуализация комплекса знаний	3 мин. 3 мин.	<i>Методы стимулирования и мотивации: методы формирования интереса к учению. Методы организации и осуществления учебных действий и операций: словесные; иллюстрация; демонстрация; логические; гностические. Методы контроля и самоконтроля</i> Словесные: беседа <i>Инструктаж</i>	2.1.1 Сообщение темы программы. 2.1.2 Сообщение темы и цели урока. 2.1.3 Проверка техники безопасности при работе на ПК 2.2.1 Экспресс-опрос по изученному ранее материалу 1) Назначение электронной таблицы MS Excel. 2) Назовите отличие между MS Excel и MS Word? 3.) Как называется область пересечения строки и столбца? 4) Перечислите виды форматов ячеек. 5) Как переименовать рабочий лист? 2.2.2 Закрепление умений и навыков работы в	2.1.1-2.1.2 Восприятие и осмысление полученной информации 2.1.3 Повторение техники безопасности при работе ПК Ответы на поставленные мастером вопросы по изученному ранее учебному материалу.

	25 мин.	Практическая тренировка, самостоятельная работа, контроль, поощрение, порицание, предъявление учебных требований, логические: индуктивные, дедуктивные;	<p>MS Excel. Методика организации закрепления умений и навыков работы в MS Excel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обучающиеся делятся на 2 бригады. 2. Назначаются 2 помощника-консультанта 3. Организация рабочих мест эстафеты: в компьютерном классе рядом с указанными компьютерами стоят 2 стула. Первый-перед ПК, второй для консультанта, обучающиеся занимают рабочие места. 4. Все задания разбито на 4 операции. Член бригады в соответствии с порядковым номером выполняет номер операции, консультант по «Оценочной таблице №1» следит за правильностью выполнения операции и соблюдением норм времени. Заполняет оценочную таблицу в колонках 2-5. 5. По команде мастера п/о бригады приступают к выполнению заданий. Консультанты включают таймеры. 4. Контроль за учебно-производительной деятельностью бригад. Мастер производительного обучения контролирует деятельность бригад и фиксирует замечания по ходу выполнения задания. <p><i>Задание на эстафету:</i> 1. Дан текст. По первому заданию</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обучающиеся делятся на 2 бригады 2. Обучающиеся занимают рабочие места, поочередно меняясь, выполняют задания. 3. Консультанты контролируют деятельность бригад и фиксируют замечание по ходу выполнения задания. 4. Первую операцию выполняет первый из бригады обучающийся, затем на его место садится второй обучающийся и выполняет вторую операцию и т.д. 5. Консультанты и мастер следят за ходом выполнения работ (каждый за своей бригадой) и выполняет оценочную таблицу №1 (Приложение 2) 6. Один представитель бригады объясняет у демонстрационного экрана, порядок
--	---------	---	---	---

2.3 Образец комплексного применения заданий	10 мин.	<p>иллюстрация, демонстрация.</p>	<p><i>выполнить редактирование текста (Приложение 1).</i></p> <p><i>2. Сделать необходимые операции по преобразованию текста в конечную структуру.</i></p> <p>На демонстрационном экране и на свободных персональных компьютерах выведено текущее время для самоконтроля обучающимся времени выполнения задания.</p> <p>5. Подведение итогов эстафеты, Мастер дает оценку степени рациональностит методов решения задачи, и выявления победителя.</p>	<p>действий по созданию и преобразованию структуры данных.</p> <p>7. Консультанты подают сведения о ходе выполнения задания. Бригадой, отмечая работу отдельных ее членов.</p> <p>8. Обучающиеся вносят свои замечания, обсуждают работу.</p>
	10 мин	<p><i>Методы стимулирования и мотивации.</i></p> <p><i>Методы организации и осуществления учебных действий и операций.</i></p> <p><i>Методы контроля и самоконтроля</i></p> <p>Иллюстрация, демонстрация, объяснение.</p>	<p>2.3.1 Мастер показывает способы выполнения трудовых операций, демонстрируя их с помощью мультимедийного проектора:</p> <p>1. Построение диаграмм с помощью Мастера диаграмм</p>	<p>Обучающиеся повторно показывают на демонстрационном экране.</p> <p>Трудовые операции по построению таблицы , ввод данных,</p>

	8 мин	Инструктаж	<p>2.3.3 Выдача задания для самостоятельной работы (2 варианта).</p> <p>2.3.4 Мастер, демонстрирует с помощью мультимедийного проектора задания для самостоятельной работы.</p> <p>2.3.5 Инструктаж по предотвращению от типичных ошибок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при неправильном вводе формулы будет отображаться «ошибка в значении»; 2) запрещается ставить точку перед десятичным знаком; 3) в ячейке ставится либо числовые, или текстовые данные, объединять их нельзя <p>перечисления не будут производиться</p> <p>2.3.6.Мастер раздает обучающимся задания для самостоятельной работы. На каждом рабочем месте (Приложение 3) и инструкционная карта.</p> <p>2.3.7 Объяснение требований к организации рабочего места.</p> <p>2.3.8 Инструктаж о контроле, взаимоконтроле и самоконтроле в процессе выполнения задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о визуальном контроле настроек; - о проверке результатов работы товарища с 	<p>автоформатирование таблицы, выполнение расчетов в таблице, построение диаграмм.</p> <p><u>Построение диаграммы:</u> выбор типа диаграммы на основе таблицы.</p>
--	-------	------------	--	--

			использованием «Эталона качества». Заполнение оценочной таблицы.	
<p><u>3. Текущий инструктаж</u></p> <p>3.1 Самостоятельное применение знаний в сходной и новой ситуации</p>	1 ч. 40 мин.	<p><i>Методы стимулирования. Методы организации и осуществления учебных действий и операций. Методы контроля и самоконтроля.</i></p> <p>Практическая тренировка, самостоятельная работа, контроль, самоконтроль, поощрение, порицание, предъявление учебных требований, логические: индуктивные, дедуктивные;</p>	<p>3.1.1 Текущее инструктирование учащихся (индивидуальное и коллективное) мастером производственного обучения</p> <p>Целевые обходы: <i>1-й обход:</i> проверка организации и содержания рабочих мест (осанка, расстояние до экрана, расположение клавиатуры) <i>2-й обход:</i> проверка и инструктирование правильности выполнения обучающимися приемов и способов работы. <i>3-й обход:</i> межоперационный контроль качества выполнения учебно-производственной работы, исправление и предупреждение ошибок обучающихся. <i>4-й обход:</i> текущая проверка и инструктирования обучающихся по вопросам соблюдения технологических процессов выполнения учебно-производственной работы, проверка правильности выполнения технических условий, ведения межоперационного контроля. <i>5-й обход:</i> наблюдение за взаимоконтролем; прием и оценка выполненных учебно-производственных работ обучающихся.</p> <p>3.1.2 Мастер заполняет оценочную таблицу №3 (Приложение 5)</p>	<p>3.1. Выполнение самостоятельной работы - задания по карточкам (2 варианта), с использованием инструктивно-технологических карт.</p> <p>3.2. Взаимоконтроль, с использованием «Эталона качества», заполнение обучающимися оценочной таблицы №2 (Приложение 4).</p> <p>3.3 Отчет о проделанной работе</p>

<p><u>4.Заключительный инструктаж</u></p>	<p>20 мин.</p>	<p><i>Методы стимулирования и мотивации. Методы организации и осуществления учебных действий и операций. Методы контроля и самоконтроля.</i> Иллюстрация, демонстрация, контроль, поощрение, порицание, предъявление учебных требований, логические: индуктивные, дедуктивные; словесные: беседа.</p> <p>Инструктаж</p>	<p>4. Подведение итогов и анализ выполнения самостоятельной работы обучающимися.</p> <p>4.1 Разбор типичных ошибок и характерных недостатков допущенных обучающимися при выполнении заданий, демонстрируя их с помощью мультимедийного проектора: на экран выводятся «Эталоны качества».</p> <p>4.2 Анализ соблюдения обучающимися правил безопасных условий труда и безопасных приемов работы; организации рабочих мест; использование рабочего времени.</p> <p>4.3. Сообщение оценки за урок каждому обучающемуся.</p> <p>4.4.Вопросы обучающимся для подведения итогов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Какие умения и навыки необходимы для работы в MS Excel</i> 2. <i>Какие способы автоформатирования вы знаете?</i> 3. <i>Как выполняется настройка панели инструментов?</i> <p><i>Перечислите виды диаграмм?</i></p> <p>4. <i>Как осуществляется выполнение расчетов (ввод формулы)?</i></p> <p>4.5. Домашнее задание.</p> <p>4.6 Выключение ПК.</p> <p>4.7 Уборка рабочего места.</p>	<p>4. Подведение итогов урока учебной практики</p> <p>1. Сообщение о том, какие знания и умения необходимы для работы в MS Excel.</p>
---	----------------	--	---	---

Задание на эстафету.

(бригада 1)

1. В таблице приведены данные о количестве легковых автомобилей, выпущенных в первом полугодии 2001 года.

Автозавод	Январь	Февраль	Март
АвтоГАЗ	5356	5970	7355
КаМАЗ	2344	2950	3300
АвтоВАЗ	5861	60463	67758
Бронто	0	130	130
УАЗ	2138	2734	230
СеАЗ	1450	1470	1536
Ижмаш-Авто	2017	2319	3031
Москвич	0	123	118
Автотор	210	0	173
Рослада	3124	3015	3295
ТагАЗ	34	62	25

2. Определить:

- общее число автомобилей, выпущенных на каждом заводе;
- общее число автомобилей, выпущенных за каждый месяц;
- общее число автомобилей, выпущенных на всех заводах за 3 месяца;
- Определите количество заводов выпустивших в марте месяце автомобили

Конечный результат:

Автозавод	Январь	Февраль	Март	Сумма
АвтоГАЗ	5356	5970	7355	18681
КаМАЗ	2344	2950	3300	8594
АвтоВАЗ	5861	60463	67758	134082
Бронто	0	130	130	260
УАЗ	2138	2734	230	5102
СеАЗ	1450	1470	1536	4456
Ижмаш-Авто	2017	2319	3031	7367
Москвич	0	123	118	241
Автотор	210	0	173	383
Рослада	3124	3015	3295	9434
ТагАЗ	34	62	25	121
			11	
Итого	22534	79236	86951	188721

- вычисления производятся с помощью автосуммирования или Мастера функций

Задание на эстафету.

(бригада 2)

1. В таблице приведены количество учеников в каждом классе школы:

Параллель	Буква класса					
	А	Б	В	Г	Д	Е
1-ая	24	21	27	22	0	32
2-ая	27	24	27	24	0	24
3-ая	20	25	23	24	0	0
4-ая	23	25	22	28	27	0
5-ая	21	26	21	29	23	21
6-ая	19	28	24	30	24	19
7-ая	19	19	28	21	27	0
8-ая	27	21	30	23	29	27
9-ая	26	30	22	24	21	25
10-ая	21	20	24	19	22	19
11-ая	22	23	0	18	23	0

2. Определить:

- Общее число учеников в каждой параллели;
- Общее число учеников для классов каждой буквы;
- Число учеников в школе;
- Определите количество параллелей в классе Г.

Конечный результат:

Параллель	Буква класса						Сумма
	А	Б	В	Г	Д	Е	
1-ая	24	21	27	22	0	32	126
2-ая	27	24	27	24	0	24	126
3-ая	20	25	23	24	0	0	92
4-ая	23	25	22	28	27	0	125
5-ая	21	26	21	29	23	21	141
6-ая	19	28	24	30	24	19	144
7-ая	19	19	28	21	27	0	114
8-ая	27	21	30	23	29	27	157
9-ая	26	30	22	24	21	25	148
10-ая	21	20	24	19	22	19	125
11-ая	22	23	0	18	23	0	86
Счет							
Итого	249	262	248	262	196	167	1395

- Вычисления производятся с помощью автосуммирования или Мастера функций.

Оценочная таблица №1

Эстафета

Бригада №__

Фамилия, имя обучаю- щегося	№ и наименование операции	Выполнение норм времени 1 балл	Эталон времен и	Правильнос ть выполнения операции 1 балл	Оригинальность и рациональность методов решения 1 балл	Итого
1	2	3	4	5	6	7
	Построение таблицы Ввод данных		2мин.			
	Построение таблицы Ввод данных		2мин.			
	Правильность вычислений (ввод формул)		2мин.			
	Рациональность показа конечной структуры		2мин.			
Итого						

*Оценки в колонках № 2-5 выставляются консультантами, в колонках № 6-7 мастером.
Максимально 3 балла.*

Задание для самостоятельной работы**Вариант 1**

1. Задача. Известны оценки, полученные абитуриентами на каждом из трех вступительных экзаменов. Подготовить лист для расчета суммы баллов, набранных каждым абитуриентом. Условно принять, что количество абитуриентов равно 20.

№ п/п	Ф.И. абитуриента	Экзамены			
		Математика	Русский язык	Химия	Сумма баллов
1	Смирнов И.	3	4	3	
2	Лантев С.	2	4	3	
3	Ионов П.	4	4	3	
4	Кравченко Е.	4	4	5	
5	Ларина В.	5	4	5	
6	Сорокина М.	3	4	4	
7	Довженко С.	3	4	4	
8	Леонтьев А.	3	3	4	
9	Удвиков М.	3	5	5	
10	Самохин В.	3	5	5	
11	Козлов Л.	4	4	3	
12	Крылов А.	4	3	3	
13	Маркин В.	4	2	2	
14	Костенко Н.	4	5	3	
15	Уткин П.	4	5	2	
16	Дятленко О.	4	5	4	
17	Князева Р.	5	4	4	
18	Попова Г.	5	4	3	
19	Шевченко Д.	5	4	3	
20	Зинченко Б.	5	4	3	

- Построение таблицы;
- Выделение фрагментов таблицы;
- Редактирование таблицы (вставка столбца сумма баллов);
- Расчет по формуле;
- Сортировка данных по убыванию;
- Автоформатирование и просмотр таблицы;
- Построение диаграмм (Линейчатая);
- Оформление диаграмм (Заливка);
- Переименование рабочего листа по именам Экзамен;
- Сохранение на гибкий магнитный диск (дискету, флеш-карту).

2. Задача. Известно количество осадков, выпавших за каждый день ноября. Определить общее количество осадков, выпавших за первую половину месяца, за вторую половину, а также за весь месяц.

Количество осадков за ноябрь

Число месяца	Количество осадков, мм
1	2
2	1
3	1
4	3

5	12
6	10
7	9
8	4
9	4
10	0
11	0
12	0
13	14
14	18
15	22
16	20
17	0
18	11
19	14
20	23
21	19
22	17
23	22
24	0
25	0
26	19
27	25
28	28
29	0
30	40
Итого за первую половину месяца:	
Итого за вторую половину месяца:	
Всего за месяц:	

- Построить таблицу;
- Выделить фрагменты таблицы;
- Редактирование таблицы (вставка строки 30 число месяца, кол-во осадков 40);
- Рассчитать по формуле;
- Сортировать данные по убыванию;
- Автоформатирование и посмотреть таблицу (Список 1);
- Построить график;
- Оформление графика;
- Переименование рабочего листа под именем Осадки за ноябрь месяца;
- Сохранить на гибкий магнитный диск (дискету, флеш-карту).

Задание для самостоятельной работы

Вариант 1

1. Задача. Известно количество осадков, выпавших за каждый день апреля. Определить общее количество осадков, выпавших за первую декаду (10 дней), за вторую декаду и за третью декаду месяца, а также за весь месяц.

Число месяца	Количество осадков, мм
1	2
2	40
3	0
4	28
5	25
6	19
7	0
8	23
9	22
10	17
11	19
12	23
13	14
14	11
15	0
16	20
17	22
18	18
19	14
20	0
21	26
22	0
23	4
24	4
25	9
26	10
27	12
28	3
29	1
30	2
Итого за первую декаду:	
Итого за вторую декаду:	
Итого за третью декаду:	
Всего за месяц:	

- Построение таблицы;
- Выделение фрагментов таблицы;
- Редактирование таблицы (вставка строки-Всего за месяц);
- Расчет по формуле;
- Сортировка данных по убыванию;
- Автоформатирование и просмотр таблицы (Цветной 2);
- Построение графика;
- Оформление диаграмм (Заливка);
- Переименование рабочего листа по именов Количество осадков за апрель;
- Сохранение на гибкий магнитный диск (дискету, флеш-карту).

2.Задача. В соревнованиях по фигурному катанию спортсмены выступают в трех видах многоборья(обязательная, короткая и произвольная программы).известны результаты (в баллах) каждого из 15 участников соревнования. Подготовить лист для расчета суммы баллов, полученных каждым спортсменом.

№ п/п	Фамилия	Программа			
		Обязательная	Короткая	Произвольная	Количество баллов
1	Смехов А.	19	11	22	
2	Клокотов В.	21	14	30	
3	Карлов Е.	32	20	13	
4	Панин Д.	51	7	14	
5	Ежов Н.	12	21	22	
6	Краков А.	9	19	14	
7	Файзулин И.	8	14	13	
8	Панчук П.	20	12	11	
9	Иванов М.	18	10	15	
10	Самсонов Т.	15	11	10	
11	Леонов Г.	17	13	16	
12	Мартынов Я.	12	22	18	
13	Ветров К.	14	25	20	
14	Жиров Н.	16	28	19	
15	Зотов Е.	13	25	16	

- Построить таблицу;
- Выделить фрагменты таблицы;
- Редактирование таблицы (вставка колонки Количество баллов);
- Рассчитать по формуле;
- Сортировать данные по убыванию;
- Автоформатирование и просмотреть таблицу (Классический 2);
- Построить диаграмму;
- Оформление диаграммы;
- Переименование рабочего листа под именем Соревнования;
- Сохранить на гибкий магнитный диск (дискету).

Оценочная таблица
Взаимоконтроль выполнения задания обучающимися

Ф.И.обучающегося _____

№ п/п	Наименование работ	Количество баллов	Количество набранных баллов	
			1 задание	2 задание
1	Построение таблицы	1		
2	Выделение фрагментов таблицы	1		
3	Редактирование таблицы	1		
4	Расчет по формуле	1		
5	Сортировка данных по возрастанию	1		
6	Автоформатирование и просмотр таблицы	1		
7	Построение диаграмм	1		
8	Оформление диаграмм	1		
9	Переименование рабочего листа	1		
10	Сохранение на гибкий магнитный диск(дискету)	1		
	Итого	10		
	Итого максимально:	20		

Оценочная таблица № 3

Общий лист учета баллов и итоговой оценки мастером производственного обучения

№ п/п	Фамилия Имя	Эстафета 3 балла	Организа ция рабочего места 3 балла	Участие во вводном инструкта же 5 баллов	Самостоя тельная работа 10+10 Всего 20 баллов	Всего бал- лов	Итоговая оценка
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

31-26 баллов-«5»**25-20 баллов-«4»****19-16 баллов-«3»****15-0 баллов-«2»**

Инструкционно - технологическая карта

Тема программы: «Основы работы в среде табличного процессора MS Excel»

Тема урока: «Работа с таблицами MS Excel»

Наименование операции	Способы выполнения операции
Запуск MS Excel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Щелкните мышью по кнопке ПУСК 2. Переместите указатель мыши на строку Программы, но не нажимайте на клавиши мыши, а дождитесь, когда слева появиться дополнительное меню. 3. Щелкните по строке MS Excel
Построение таблицы	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ввод информации в ячейку</i> 2. <i>Исправление информации в ячейке</i>: дважды щелкните мышью по нужной ячейке 3. <i>Изменение ширины столбца</i>: установите указатель мыши на границу между буквами в заголовках столбцов, пока указатель мыши не примет форму двунаправленной стрелки и перетащить в сторону. 4. <i>Перенос текста по словам</i>: щелкнуть правой кнопкой мыши по ячейке выбрать Формат ячеек→Выравнивание→Переносить по словам→ОК
Выделение фрагментов таблицы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выделение ячейки: щелкнем мышью ячейку (отказ от выделения - щелчок мышью в произвольной ячейке) 2. Выделение блока ячеек с помощью мыши: установим указатель мыши, который имеет вид объемного знака плюс. 3. Выделение строки (таким же способом как и первые две операции) 4. Выделение несмежных блоков ячеек: нажмем клавишу Ctrl и удерживая ее, выделим мышью соответствующие блоки ячеек (отказ от выделения -щелчок мыши в произвольной ячейке)
Редактирование таблицы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вставка столбца: Вставка→Столбцы. 2. Вставка строки: Вставка→Строки; 3. Внесение изменений в ячейке: щелкнуть F2 4. Удаление строки: Правка→Удалить→Строка. 5. Копирование блоков: Правка→Вставить 6. Перемещение блоков: Правка→Вырезать→Правка→Вставить
Выполнение расчетов с помощью Мастера функций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выделение диапазона ячеек: с нажатой кнопкой Ctrl, щелкнем на пустой ячейке где будет находиться результат. 2. Ввод формулы: Вставка→Функция, в появившемся окне выберете Категория→Математические→Выберите функцию→Сумм→Аргументы функции→ОК
Сортировка данных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выделить блок ячеек: Данные→Сортировка диапазона→по убыванию (возрастанию)
Автоформатирование и просмотр таблицы	<p>Автоформатирование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выделить таблицу→Формат→Автоформат→выбор списка формата. <p>Просмотр таблицы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Файл→Предварительный просмотр (если таблица не помещается на документе необходимо нажать в просмотре кнопку Разметка страницы и с помощью мыши перетащить крайнюю и пунктуационную линию)
Построение диаграммы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выделить диапазон таблицы. 2. Вставка→Диаграмма→Тип диаграммы→Заголовок диаграммы→Подписи данных→Значения→Размещение легенды→Готово
Оформление диаграммы	<p>Область диаграммы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формат области диаграммы→Способы заливки→Заготовка Формат рядов данных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Формат рядов данных→Заливка <p>Формат заголовка диаграммы:</p>

	1. Формат заголовка диаграммы→Шрифт→Цвет
Переименование рабочего листа	1. Щелкнем по ярлыку Лист правой кнопкой мыши→Переименовать
Сохранить документ	1. Файл→Сохранить→Имя файла→Сохранить
Сохранение на гибкий магнитный диск (дискету)	1. Файл→Сохранить как→Папка→Диск3,5 А→Имя файла→Сохранить

**35.01.13 (110800.02) Тракторист-машинист сельскохозяйственного
производства**

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Эксплуатация и техническое обслуживание
сельскохозяйственных машин и оборудования**

Тема урока: **Подготовка МТА к работе, комплектование
МТА для внесения жидких удобрений в почву**

Автор разработки:
Краснощеков В.В., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Основной задачей при подготовке кадров для сельского хозяйства, является формирование у обучающихся системы глубоких и прочных знаний. А также основ современной техники и технологии производства, организации труда в объёме, необходимых для прочного овладения профессией и дальнейшего роста их творческого отношения к труду и активной жизненной позиции.

Новые технологии необходимо совершенствовать, добиваться повышения их эффективности, нужны чёткие зональные технологии. Имеющийся научный потенциал в агрономии и создании материально-технической базы колхозов и совхозов позволяют вести растениеводство по интенсивному пути, то есть более рационально использовать ресурсы: почву, растения, удобрения, средства защиты растений, технику, рабочую силу.

Интенсивные технологии возделывания зерновых и технических культур – новый этап в растениеводстве. Для их реализации в полном виде требуются дополнительные знания и умения, которыми должны овладеть руководители хозяйств, агрономы и механизаторы. Нужны хорошо организованные инженерно-экономические службы в хозяйствах, высокая материально-техническая обеспеченность. В таких условиях новые технологии обеспечат повышение общей культуры земледелия, значительный рост урожайности зерновых и технических культур, повышение качества продукции и производительности труда.

Для решения вышеуказанных задач в Профессиональных лицеях сельскохозяйственного производства, особенно в период перед производственной практикой, учащиеся должны иметь хорошие знания, умения и навыки.

Для того чтобы иметь хорошие знания умения и навыки им необходимо подробно изучать теоретические занятия в процессе обучения, знать устройство и способы регулировки сельскохозяйственных машин. На занятиях производственного обучения у них формируются умения и навыки по подготовке агрегатов к работе.

Умения и навыки, которые они получают на занятиях производственного обучения, в первую очередь им необходимы при прохождении производственной практики.

Моя основная задача, как мастера производственного обучения, обучать их правильной организации рабочего места, к правильным приемам при регулировках, определению неисправностей агрегатов и творческому подходу к выполняемой работе.

Значительное место занимает данная профессия и в процессе образования, потому что мы обучаем и воспитываем настоящих хлеборобов. Народная пословица гласит: «Хлеб всему голова». Исходя из этих предположений, можно представить себе, какое место занимает данная профессия в системе образования.

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

Профессия: «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»

Тема программы: «Подготовка МТА к работе»

Тема урока: «Комплектование МТА для внесения жидких удобрений в почву»

Цель урока:

Обучающая: овладеть приёмами самостоятельной, технически правильной подготовкой трактора к эксплуатации и научиться правильно пользоваться органами управления трактора, правильными и безопасными регулировками и работой с ОП-2000 при внесении удобрений в почву с соблюдением БУТ.

Развивающая: развить внимание, интерес к профессии и технике, самостоятельность, тех. мышление с соблюдением БУТ, групповой работе, умения слушать и слышать собеседника, работы с различными источниками информации, решения производственных задач в ходе практической деятельности, проявлять и развивать свои творческие способности.

Воспитательная: воспитать бережное отношение к технике

Тип урока: выполнение сложных комплексных работ

Место проведения занятия: Регулировочная площадка

Время на проведение занятия: 6 час (270 мин.)

Вид урока: урок-практикум (самостоятельная работа обучающихся)

Форма обучения: Звеньевая (коллективная)

Метод обучения: Словесный, наглядный, практический

Материально-техническое обеспечение:

1. Трактор МТЗ-80
2. Опрыскиватель ОП-2000
3. Комплект инструмента.
4. Заправочный инвентарь, ветошь.
5. Подставки, шнур.
6. Средства индивидуальной защиты

Межпредметные связи:

- МДК.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»

Планируемые результаты:

Освоить ВПД:

ПК:

- **ПК 1.2.** Выполнять работы по возделыванию и уборке с/х культур в растениеводстве.

- **ПК 1.4.** Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, СХМ и оборудования в мастерской и пунктах технического осмотра.

ОК:

- **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- **ОК 2.** Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

- **ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

- **ОК 7.** Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ХОД ЗАНЯТИЯ

№ ПП	Этапы урока	деятельность мастера	деятельность учащихся
1.	Организационный момент: 2-5мин	1. Проверка наличия и готовности обучающихся к занятиям согласно охраны труда, санитарии и гигиены. 2. Инструктаж по технике безопасности.	Приветствие, и внимание на мастера Подготовка к уроку
2.	Вводный инструктаж: 35-40 мин	1. Сообщение темы, цели урока и учебных задач. Указать на межпредметные связи изучения данной темы с темами спец. дисциплин. 2. Распределение по группам, обязанности в группах 3. Повторить с обучающимися технику безопасности при работе с опрыскивателем.. 4. Актуализация опорных знаний и опыта обучающихся. Проверка теоретических знаний обучающихся по техническому обслуживанию и регулировкам опрыскивателя (вопросы обучающимся). а. Перечислите операции ЕТО трактора МТЗ-80 и опрыскивателя ОП-2000. б. Как регулируют рабочие органы опрыскивателя? в. Как отрегулировать норму внесения удобрений? г. Как правильно соединить насос опрыскивателя с ВОМ? д. Какие агротехнические требования предъявляют к опрыскивателю? 5. Подведение итогов по ответам обучающихся. 6. Введение в тему. Содержание и объём предстоящей работы. а. Инструктаж по технике безопасности. б. Объяснение с демонстрацией операций в. Демонстрация операций с объяснением выполнения (согласно приложения 1) 7. Порядок и последовательность выполнения задания. Объяснить технические требования к выполнению работы 8. Дополнительное объяснение, показ операций в рабочем темпе	Осознание и принятие учебной цели. Оценивание важности тематики урока. Вместе с преподавателем формулируют цель занятия. Получают информацию о ходе урока. Обучающие отвечают, перечисляя основные теоретические вопросы в области данной темы. Отвечают на вопросы, используя профессиональную терминологию
3	Текущий	1. Правила охраны труда при	-подготовка рабочего

	<p>инструктаж: 180-220 мин</p>	<p>подготовке к работе агрегатов для внесения удобрений в почву. (Инструкция по охране труда)</p> <p>2. Подготовка опрыскивателя к работе (установка на норму внесения)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комплектование прицепного опрыскивателя и проверка работы в движении. • Установка ОП-2000 и трактора на место стоянки. <p>3. Контроль и инструктирование правильности выполнения обучающимися приемов и операций. Контроль качества выполнения учебно-производственной работы, исправление и предупреждение ошибок обучающихся.</p> <p>4. Целевые обходы рабочих мест обучающихся.</p> <p>Первый обход: проверить содержание рабочих мест.</p> <p>Второй обход: проверить правильность выполнения трудовых приёмов и соблюдение правил охраны труда.</p> <p>Третий обход: проверить правильность соблюдения технических условий в работе, оказать помощь неуспевающим обучающимся</p> <p>Четвёртый обход: провести промежуточный контроль выполняемых обучающимися операций.</p> <p>Уборка рабочих мест</p> <p>Пятый обход: Провести приёмку и оценку выполненной работы.</p>	<p>места</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка трактора к работе /ЕТО/ -подготовка ОП-2000 к работе -выполнение БУТ при работе -последовательность выполнения задания -соблюдение всех пунктов <i>приложения 1</i> <p>Отработки правильных способов самоконтроля.;</p> <p>освоение способов применения профессиональных знаний, умений Накопление профессионального опыта и совершенствование мастерства</p>
4	<p>Заключительный инструктаж: 20-25 мин</p>	<p>Подвести итоги урока.</p> <p>1. Кратко охарактеризовать результаты работы, отметить положительные стороны выполнения задания обучающимися.</p> <p>2. Оценить работу каждого обучающегося.</p> <ul style="list-style-type: none"> --Сообщить оценку за урок каждого обучающегося --Отметить, кто из обучающихся добился отличного качества работы <p>2. Проанализировать допущенные ошибки, их причины и способы предупреждения.</p> <ul style="list-style-type: none"> --Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты 	<p>Убеждаются в достижении цели урока, анализируют результаты своей деятельности, оценивают свою работу</p> <p>Принимают участие в обсуждении</p> <p>Закрепление материала по вопросам из темы занятия.</p>

		<p>-- Сообщить о достижении цели урока Вопросы к обучающимся для закрепления пройденного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перечислите операции ЕТО тракторов и подготовка их к работе с прицепными опрыскивателями? • Какие требования БУТ при работе с удобрениями? • Какое нормальное давление масла в двигателе? <p>4. Ознакомление с темой следующего занятия 5. Дать задание на дом.</p>	<p>Получение задания на дом</p>
--	--	---	---------------------------------

График чередования звеньев.

№ раб.места.

Наименование работ

Число студентов в звене

Чередование звеньев

Подготовка трактора к работе

1-2-3

Подготовка опрыскивателя к работе

2-3-1

Составление агрегата и проверка его в работе

3-1-2

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. студента

Проведения ЕТО трактора МТЗ-80 и подготовка его к работе

Проведения технического обслуживания опрыскивателя ОП-2000 и подготовка его к работе

Составление агрегатов (колёсный трактор МТЗ-80 и опрыскиватель ОП-2000) и проверка их на работоспособность.

Регулировка МТА

Соблюдение безопасных приемов труда

Итоговая оценка.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК:

5 - Работа выполнена в полном объёме

4 - Не достаточно выполненная работа

3 - Работа выполнена с существенными ошибками

2 - Работа не выполнена

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Родичев В.А. Тракторы :учеб.для сред. проф. образования /В.А. Родичев -15-е изд., стер. – М.: изд. центр «Академия», 2017. – 288с
2. Гладков В.И. Тракторы : учеб.для сред. проф. Образования /Гладков В.И., А.М. Петренко -7-е изд., стер. – М.: изд. центр «Академия», 2015. – 256с
3. Котиков В.М. Тракторы и автомобили: учеб.для сред. проф. Образования /В.М. Котиков,А.В. Ерхов -8-е изд., стер. – М.: изд. центр «Академия», 2017. – 416с
4. ГолубевИ.Г. Тракторы : учеб.для сред. проф. образования /И.Г. Голубев, В.М. Тараторкин -8-е изд., стер. – М.: изд. центр «Академия», 2017. – 304с
5. Родичев В.А. Тракторы : учеб.для сред. проф. Образования /А.Н. Устинов -16-е изд., стер. – М.: изд. центр «Академия», 2017. – 264с

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Профессия: «Тракторист-машинист с/х производства»

Тема программы: «Подготовка МТА к работе»

Тема занятия: «Комплектование МТА для внесения жидких удобрений в почву».

Цель занятия:

Обучающая: овладеть правильными и последовательными приемами подготовки МТА к работе для внесения удобрений с соблюдением БУТ.

Развивающая: развивать внимание, интерес, самостоятельность, самоконтроль и техническое мышление при выполнении задания.

Воспитательная: воспитывать бережное отношение к технике».

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

1. Трактор МТЗ-80;
2. Опрыскиватель ОП-2000;
3. Комплект инструмент;
4. Средства индивидуальной защиты;
5. Заправочный инвентарь, ветошь.

Тип занятия: Изучение трудовых приемов и операций

Форма проведения: Звеньевая, групповая

Время на проведение: 6 часов (270мин)

Место проведения: Установочная площадка, полигон

БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА:

1. Соблюдать форму одежды согласно требованиям БУТ;
2. Работать только исправным инструментом;
3. При запуске двигателей рычаги КПП, РАГС, ВОМ должны находиться в нейтральном положении;
4. Перед началом движения с места подать звуковой сигнал и убедиться в отсутствии помех;
5. При агрегатировании не стоять между трактором и СХМ;
6. ТО и ремонт агрегата проводим только при неработающем двигателе и нейтральном положении рычагов ВОМ и РАГС.

№ п/п	Последовательность выполнения задания	Технические условия и указания к выполнению задания
1	2	3
1	Усвоить БУТ -при запуске двигателей, -при агрегатировании с СХМ, - при регулировках, -при работе на агрегате. -при работе с удобрениями	Инструктаж мастера п/о
2	Провести операции ЕТО трактора: 1) Очистить от пыли и грязи; 2) Проверить, нет ли течи масла, воды, топлива из соединений; 3) Проверить и при необходимости долить: - масло в картер двигателя; - охлаждающую жидкость в радиатор; - топливо в пусковом и основном баках; - масло в бак гидравлической системы; 4) Слить конденсат из ресивера;	Агрегаты ТО, заправочная воронка, ведро, кружка, ветошь, комплект инструмента Чистик, щетка Провести визуальный осмотр трактора До верхней метки на маслоизмерительного щупа До основания заливной горловины верхнего бачка Заправочный инвентарь До буквы «П» на масло измерительном щупе

	5) Проверить работоспособность двигателя, рулевого управления, системы освещения и звукового сигнала, стеклоочистителя и тормозов	До полного удаления грязи и конденсата Двигатель должен работать устойчиво на всех оборотах коленчатого вала, органы управления, система освещения и звукового сигнала, стеклоочиститель и тормоза должны быть технически исправны.
3	ЕТО опрыскивателя ОП-2000 1) Внешним осмотром проверить комплектность опрыскивателя; 2) Проверяют натяжение ремней; 3) Давление в шинах 2.5-3 кг/см ² ;	Рама, ёмкость, гибкие шланги, ветрозащитное устройство. Прогиб нижней ветви не превышает 10мм. Компрессор трактора, шланг.
4	Запуск пускового и основного двигателей. Соблюдение БУТ.	Пусковой шнур, свеча, ключ 22x24. Перед запуском пускового двигателя необходимо проверить положение рычагов КПП, РАГС (в нейтральном положении), включить приводную шестерню, открыть краник топливного боска ПД, рывком запустить ПД, после запуска не стоять против вращающегося маховика ПД, через муфту сцепления ПД запустить основной двигатель, закрыть краник ПД.
5	Агрегатирование (подъезд) трактора к опрыскивателю с соблюдением БУТ. Соединяем: - ВОМ трактора с опрыскивателем.	Подъезд производится на задней передаче на минимальных оборотах двигателя. Лево́й ного́й контролируем работу муфты сцепления, помощнику не стоять между трактором и разбрасывателем. Подсоединяем на гидрокрюк трактора. Через соединительный карданный вал соединяем ОП-2000 с ВОМ трактора. Рычагом включения ВОМ приводим рабочее состояние, опрыскиватель.
6	Регулировка нормы внесения удобрений.	Изменяя положение дозирующего устройства, регулируют количество вносимых удобрений для этого пользуются таблицей внесения удобрений.

23.01.09 Машинист локомотива

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.03 Выполнение слесарных и слесарно-сборочных работ**

Тема урока: **Выполнение разметки**

Автор разработки:
Лаврушина М.В., первая квалификационная категория

ПЛАН УРОКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП.03

Курс: I

Профессия: «Машинист локомотива»

Мастер производственного обучения: Лаврушина Марина Владимировна

Профессиональный модуль: ПМ.03 Выполнение слесарных и слесарно-сборочных работ

Тема программы: Подготовительные операции слесарной обработки

Тема урока: Выполнение разметки

Цель урока: Обучающая: отработать навыки ведения процесса разметки

Развивающая: развитие навыков профессиональной мобильности, контроля и самоконтроля, самостоятельности, умения сопоставлять, анализировать;

Воспитывающая: воспитание чувства взаимопонимания, уважения к совместному труду, требовательности к себе, ответственности и организованности, аккуратности.

Тип урока: Урок освоения трудовых приемов и операций

Метод обучения: Словесный, наглядный, практический

Методическая цель: Использование различных форм организации учебной деятельности студентов на уроке производственного обучения

Форма организации учебно-познавательной деятельности: Групповая, индивидуальная

Материально-техническое оснащение урока производственного обучения: Чертилки, разметочные циркули, линейки, заготовки, инструкционно-технологические карты

Учебная литература:

1. Б.С. Покровский Основы слесарного дела: Учебник-М Издательский центр «Академия», 2012
2. Производственное обучение профессии «Слесарь»: учебное пособие – М, Издательский центр «Академия»
3. Макиенко Н.И. Общий урок слесарного дела. М.; Высшая школа 1999г
4. Скакун В.А. Руководство по обучению слесарному делу. М.; 2000г

ХОД УРОКА

I. Организационная часть

1. Проверка явки студентов. Рапорт старосты.
2. Осмотр внешнего вида студентов в соответствии с безопасными условиями труда.
3. Проверка готовности обучающихся к занятию.

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы урока: Разметка
2. Сообщение целевой установки: отработать навыки ведения процесса разметки
3. Актуализация опорных знаний и умений студентов: Представление образцов разметки и выяснение «Что мы знаем?» и «Что мы умеем?» для выполнения этой работы. Работа с группой по вычленению опорных знаний и умений, необходимых на занятии.

Опорные знания	Опорные умения
1	2
Виды разметки	Выполнение разметки
Инструменты для разметки	Выбор инструмента в соответствии с видом выполняемой работы
Приемы ведения разметки	Построение параллельных и перпендикулярных линий

4. Объяснение нового материала

Мы продолжаем изучение темы программы «Подготовительные операции в слесарной обработке». Хочу напомнить, что к ним относятся разметка, рубка, правка, гибка и резка металла. Сегодня мы научимся вести процесс разметки металла.

Разметка – это операция по нанесению на поверхность заготовки линий (рисок), определяющих контуры изготавливаемой детали. Несмотря на большие затраты ручного высококвалифицированного труда, разметка используется достаточно широко, в том числе и на предприятиях массового производства. Обычно разметочные работы не контролируются, поэтому допущенные при выполнении ошибки выявляются в большинстве случаев в готовых деталях. Исправить такие ошибки достаточно сложно, а иногда просто невозможно.

В зависимости от технологического процесса различают плоскостную и пространственную разметки.

Плоскостную разметку применяют при обработке листового материала и профильного проката, а также для деталей на которые разметочные риски наносят в одной плоскости.

Пространственная разметка – это нанесение разметочных рисок на поверхностях заготовки, связанных между собой взаимным расположением.

Мы сегодня выполним плоскостную разметку, она осуществляется с помощью следующих инструментов: чертилок, разметочных циркулей, линеек, кернеров (рисунок 1).

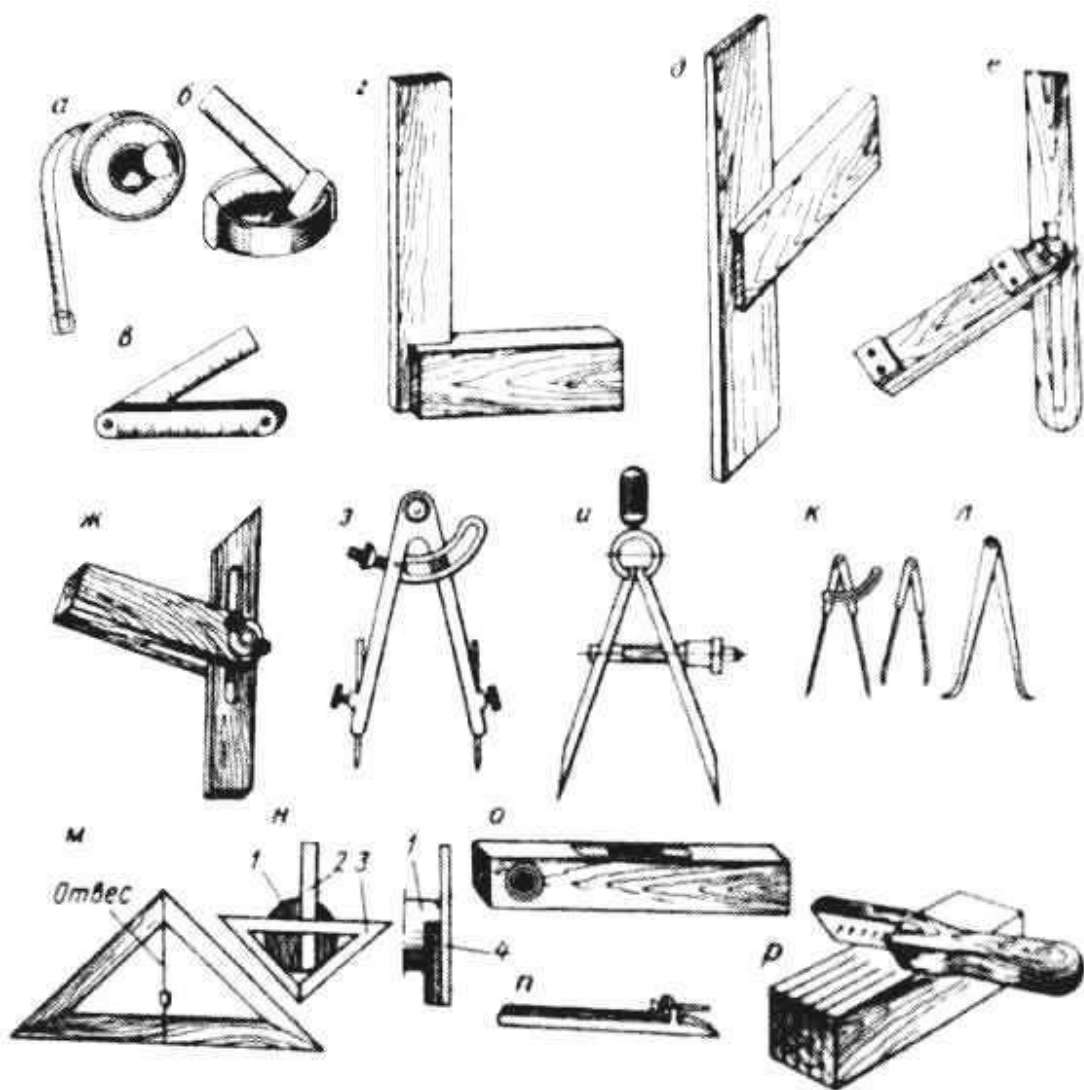


Рисунок 1. Инструменты для разметки

Чертилки представляют собой стержень с заостренным концом рабочей части. Ими наносят риски на поверхность заготовки.

Разметочные циркули применяют для нанесения дуг окружностей и деления отрезков и углов на равные части.

Кернеры применяют для нанесения углублений на поверхность заготовки. В качестве ударного инструмента используют слесарный молоток, который должен иметь не большую массу.

Для того чтобы разметочные риски были четко видны на поверхности заготовки, эту поверхность следует окрасить. Для этого используют специальные составы: 1. Раствор мела в воде с добавлением столярного клея, 2. Медный купорос, 3. Быстросохнущие краски и эмали.

Подготовительные работы включают в себя: подготовку красителей, подготовку поверхности к окрашиванию, непосредственно нанесение красящего состава.

Подготовка поверхности к окрашиванию заключается в ее очистке и обезжиривании при помощи растворителей.

После высыхания окрашенной поверхности заготовки приступают непосредственно к разметке.

Нанесение разметки начинается с определения базы от которой будут наноситься риски. При плоскостной разметке базой могут служить обработанные наружные кромки

плоских заготовок. При точной разметке базовые поверхности должны быть точно обработаны.

При выполнении разметочных работ необходимо придерживаться следующих основных правил (рисунок 2):

1. Слой окрашивающего состава должен быть тонким и равномерным по толщине. К разметке следует приступать только после его полного высыхания.

2. При проведении риски точно совмещать линейку с исходными отметками на поверхности заготовки и плотно прижимать ее.

3. Прежде чем провести риску следует убедиться, что инструмент хорошо заточен. Тупые инструменты необходимо повторно заточить.

4. Риски проводить одним непрерывным движением чертилки вдоль линейки, не наносить риску дважды по одному и тому же месту, т.к. это приводит к ее раздвоению.

5. При нанесении керновых углублений на разметочные риски необходимо убедиться в правильности заточки кернера.

6. При разметке окружности или дуги точно устанавливать разметочные ножки циркуля на требуемый размер, точно фиксируя их прижимным винтом. При проведении дуги или окружности циркуль слегка наклонять в сторону движения.

7. Если при сопряжении прямолинейных и криволинейных рисок они не совпали размечаемое место заготовки закрасить заново и разметку повторить.

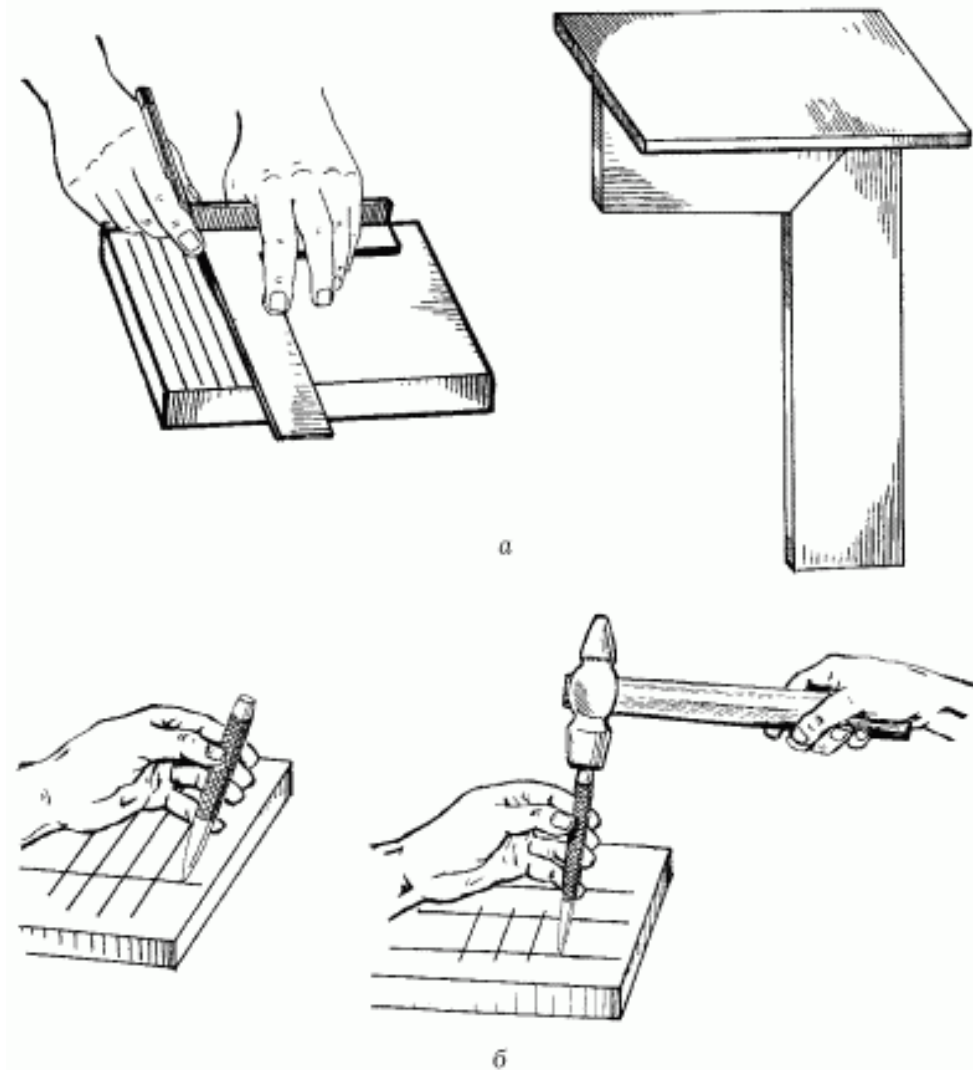


Рисунок 2. Приемы выполнения разметки

Для ведения процесса разметки вами должна быть использована технологическая инструкция

**Критерии оценки
выполнения студентами задания по производственному обучению**

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка
1	2	3
1	Организация рабочего места: а) Наличие формы, инструментов, правильное расположение инструментов на рабочем столе;	5
	б) Выполнено с небольшими недочетами;	4
	в) Не выполнено 1-2 из перечисленных выше требований	3
2	Соблюдение технических условий на выполнение технологических операций: а) Полное соблюдение технических условий на выполнение каждой операции;	5
	б) Выполнено с небольшими недочетами	4
	в) Не выполнено 1-2 из перечисленных выше требований	3
3	Выполнение правил безопасных условий труда: а) Работа в форме; соблюдение правил техники безопасности согласно инструкции;	5
	б) Выполнено с небольшими недочетами	4
	в) Не выполнено 1-2 из перечисленных выше требований	3
4	Умение определять причины и способы предупреждения ошибок: а) Работа выполнена без ошибок;	5
	б) Работа выполнена с незначительной ошибкой	4
	в) Работа выполнена с ошибками	3
5	Качество выполнения работы: а) Выполнено в соответствии с техническими условиями;	
	б) Выполнено с небольшими недочетами	4
	в) Не выполнено 1-2 из технических условий	3

5. Закрепление нового материала

- а) Дайте определение процесса разметки.
- б) Какие виды разметки вы знаете?
- в) Как правильно подготовить заготовки для разметки?
- г) Какие инструмент используют для разметки?
- д) Перечислите правила ведения процесса разметки.
- е) Перечислите правила техники безопасности при ведении процесса разметки

III. Текущий инструктаж

1. Выполнение упражнения: показ личным примером разметки заготовки
2. Самостоятельная работа студентов: построение перпендикулярных и параллельных линий
3. Целевые обходы рабочих мест студентов:
 I обход: Проверить содержание рабочих мест.
 II обход: Проверить качество выполнения работ.
 III обход: Проверить правильность соблюдения технических условий.
 IV обход: Проверить правильность ведения самоконтроля.

IV. Заключительный инструктаж

1. Провести итоги за день с анализом выполнения работы; разобрать характерные ошибки в работе студентов.
2. Сообщить оценку качества работы каждого студента.
3. Отметить студентов, добившихся отличного качества работы.
4. Дать домашнее задание.
5. Уборка рабочих мест и мастерской.
6. Подготовка материально-технической базы к следующему уроку.

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий**

Тема урока: **Приготовление и оформление пирожного
корзиночка с белковым кремом**

Автор разработки:
**Лебедева О.В., мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**

Введение

Методическая разработка урока по теме «Приготовление и оформление песочного пирожного корзиночка с белковым кремом» для обучающихся по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» и современными требованиями работодателей, к организации учебного процесса на основе деятельностного подхода.

Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий рассчитан на 569 часов обязательной учебной нагрузки обучающихся. В его состав входит МДК.08.01. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебная практика (330 часов). В перечне учебно-производственных работ по учебной практике, данный урок находится под № 27, тема урока «Приготовление и оформление песочного пирожного корзиночка с белковым кремом».

Тип урока: Урок формирования и совершенствования знаний, умений и практического опыта

Цель урока: Формирование профессиональных компетенций по приготовлению и оформлению пирожного корзиночка с белковым кремом.

Планируемый результат: совершенствование профессиональных компетенций и приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению кондитерских изделий на основе деятельностного подхода.

Урок построен на основе реализации следующих дидактических принципах:

- компетентностно-деятельностный подход;
- неоднократно повторяющегося практического опыта позволяющего выработать пролонгированную память;
- репродуктивная и продуктивная деятельность обучающихся при выполнении самостоятельной работы.

В ходе урока учебной практики формируются общие и **профессиональные компетенции:**

Профессиональные компетенции:

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами.

Показатель сформированности:

-Освоение практических умений с учётом вида работ.

-Способность применять знания в практической деятельности.

Основной задачей урока учебной практики является:

- совершенствование профессиональных компетенций обучающихся на основе деятельностного подхода;
- формирование навыков, которые обучающиеся смогут использовать в своей профессиональной деятельности;
- развитие коммуникабельности, интереса к своей профессии, умения работать в команде;
- включение обучающихся в активную самостоятельную работу;
- организация решений учебно-профессиональных задач и выполнения творческих заданий;
- формирование инициативы и самостоятельности будущего профессионала.

В ходе урока используются инновационные образовательные технологии, которые отражают новые подходы к организации образовательного процесса, построенные на качественно иных принципах, средствах, методах и технологиях и позволяющие достигнуть образовательных эффектов, характеризующихся усвоением максимального объема знаний; максимальной творческой активности; широким спектром практических умений.

Для наглядной демонстрации учебного материала применяются информационно-коммуникационные технологии, которые дают возможность значительно ускорить процесс передачи информации, преобразовать характер умственной деятельности, **способствует более осмысленному усвоению изучаемого материала.**

Урок такого типа дает обучающимся возможность организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, и применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда.

Методическая разработка урока может быть использована на уроках учебной практики и в производственной деятельности по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, квалификация Кондитер.

ПЛАН УРОКА № 27

Профессия: 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

ПМ.08 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема программы: Приготовление и оформление классических пирожных

Тема урока: Приготовление и оформление песочного пирожного корзиночка с белковым кремом.

Тип урока: Урок формирования и совершенствования знаний, умений и практического опыта.

Цель урока: Формирование профессиональных компетенций по приготовлению и оформлению пирожного корзиночка с белковым кремом.

Планируемый результат: совершенствование профессиональных компетенций и приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожного корзиночка с белковым кремом на основе деятельностного подхода.

В ходе урока формируются следующие **профессиональные компетенции:**

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

Показатель:

Освоение практических умений с учётом вида работ:

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- творчески оформлять песочные пирожные корзиночка с белковым кремом, требования к качеству и безопасности их приготовления, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать песочные пирожные корзиночка с белковым кремом требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых песочных пирожных корзиночка с белковым кремом требования к качеству и безопасности их приготовления.

Способность применять знания в практической деятельности:

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов песочных пирожных корзиночка;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве песочных пирожных корзиночка с белковым кремом, требования к качеству и безопасности их приготовления, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- температурный режим и правила приготовления песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве песочных пирожных корзиночка с белковым кремом при их тепловой обработке;

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- технологии приготовления песочных пирожных корзиночка с белковым кремом разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче песочных пирожных корзиночка с белковым кремом разнообразного ассортимента;
- специфику учебной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемые при производстве песочных пирожных корзиночка с белковым кремом, правила учета и выдачи продуктов;
- правила поведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых песочных пирожных корзиночка с белковым кремом;

В ходе урока способствовать формированию общих и профессиональных компетенций;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку, и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК. 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

При проведении урока используются различные формы и методы активизации учебной деятельности с целью показа умений обучающихся и приобретая ими практического опыта в процессе освоения профессионального модуля;

ПМ. 0.8 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Методы урока:

- обучение** – словесные, наглядные, практические,
репродуктивные, объяснительно – иллюстративные;
индуктивные и дедуктивные;
- стимулирование** – учебно-познавательной деятельности,
активный, интерактивный;
- преподавание** – показ, объяснение, организация закрепления,
организация применения (практики), контроль в виде опроса.

Методы проверки формирования ПК и ОК:

- метод интерактивных пазлов;
- логические кластеры;
- анализ выполнения учебно-производственных работ;
- самоконтроль;
- анализ производственных ситуаций.

При проведении урока осуществляются межпредметные связи со следующими дисциплинами и междисциплинарными курсами.

1. МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- 1.1. Приготовление и оформление классических пирожных.
- 1.2. Технология приготовления отечественных классических пирожных .
- 1.3. Требования к качеству и сроки хранения пирожных.
- 1.4. Расчет количества сырья по нормативам.

2. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

- 2.1. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, посуде, инвентарю, санитарной одежде.
- 2.2. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии .
- 2.3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов .

3. ОП.02. Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.

- 3.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.
- 3.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов .
- 3.3 Товароведная характеристика яиц.
- 3.4 Товароведная характеристика муки

4. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места .

- 4.1 . Организация работы кондитерского цеха;
- 4.2 Металлические насадки для работы с кремом;
- 4.3 Металлические насадки для работы с кремом;
- 4.4 Мешок кондитерский;
- 4.5 Индукционная плита;
- 4.6 Пекарский шкаф;
- 4.7 Холодильник.

5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности .

- 5.1 .Основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Материально-техническое оснащение урока

1. Технические средства обучения:

- проектор мультимедийный BengMS;
- ноутбук Dellinspire;
- презентация урока;
- экран;
- маркерская доска.

2. Дидактические материалы:

- карты-задания;
- технологические карты;
- критерии оценок;
- лестница успеха;
- рейтинговая ведомость;
- фрагменты пазлов;
- логические кластеры.

3. Оборудование:

- столы производственные;

4. Посуда, инвентарь:

- разносы;

- тарелки мелкие;
- чашки пластмассовые;
- мешки кондитерские;
- металлические зубчатые насадки.

5. Сырье:

- полуфабрикат корзиночка;
- крем белковый;
- цукаты из вишни;
- шоколадная крошка.

6. Принадлежности:

- перчатки;
- салфетки.

Для приготовления кондитерского изделия, пирожного корзиночка из песочного теста с белковым кремом, используется сырьё согласно учебника «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий» Н.Г. Бутейкис Москва Издательский центр «Академия» 2015г.

ХОД УРОКА

№ п/п	Элементы структуры урока	Содержание деятельности на уроке		Формирование ОК /ПК	Реализация МПС
		Деятельность мастера	Деятельность мастера		
1	2	3	4	5	6
11	Организационный момент.	Создаёт положительное эмоциональное поле. Приветствует обучающихся. Проверяет готовность обучающихся к уроку	Приветствуют мастера. Настраиваются на урок.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОП.01.
22	Вводный инструктаж. Целеполагание и мотивация	Демонстрирует видеофрагмент характеризующий тему урока	Смотрят, слушают, осмысливают.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОДБ.02.
22.1	Сообщение темы и цели урока: Совместное целеполагание.	Совместно с обучающимися формулирует тему урока. Тема нашего урока: «Оформление пирожного корзиночка из песочного теста с белковым кремом». Цель нашего урока: «Освоить ПК и ОК по квалификации кондитер и приобрести практические навыки оформления пирожного. Сообщает критерии оценивания.	Собственная деятельность по созданию мотивации обучения. Формулируют тему и цели урока совместно с мастером. Настраиваются на урок, записывают тему.	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	МДК.08.01

22.2	<p>Актуализация знаний, умений и навыков обучающихся <i>Создание мотивации</i></p> <p><i>Актуализация знаний</i></p>	<p>Организует практический логический опрос по уточнению и конкретизации знаний.</p> <p>Формулирует репродуктивные умения и знания. Совместно с обучающимися озвучивает их, используя слайдовую презентацию.</p>	<p>Воспроизводят знания, осмысливают, высказывают своё мнение.</p> <p>Совместно с мастером формулируют и озвучивают необходимые репродуктивные умения и знания.</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>МДК.08.01.</p> <p>ОП.02.</p> <p>ОП.03.</p>
	<p><i>Реализация обучающей цели</i></p> <p><i>Актуализация знаний сырьевого состава песочного теста</i></p>	<p>Выдаёт задание для обучающихся: Приглашает обучающихся к магнитной доске для выбора ингредиентов, входящих в состав песочного теста, проверяет с обучающимися на рабочих местах правильность выбора. Корректирует ответ Задаёт вопрос: Перечислите сырье, которое используется для заполнения песочной корзиночки Совместно с обучающимися оценивает выполнение задания, принимает участие в коллективном обсуждении</p>	<p>Формируют на доске набор продуктов, входящих в состав песочного теста. Предполагаемый ответ: мука, яйца, сахар, углекислый аммоний. Предполагаемый ответ: джем, повидло, фрукты, крем. Осуществляют самопроверку, путём сравнения с эталонами ответов, используя слайдовую презентацию.</p>	<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>ОП.03.</p> <p>МДК.08.01.</p>

	<p>Актуализация знаний технологии приготовления белкового крема</p>	<p>Выдаёт задание для обучающихся: Приглашает обучающихся к магнитной доске для выбора ингредиентов, входящих в состав белкового крема. Корректирует ответы Совместно с обучающимися оценивает выполнение задания, принимает участие в коллективном обсуждении. Задаёт вопрос: Какими приспособлениями пользуются кондитеры для оформления пирожных</p>	<p>Обсуждают совместно варианты ответов, принимают коллективные решения, отвечают на вопросы. Предполагаемый ответ: вода, сахар, белок яйца, лимонный сок. Предполагаемый ответ: гребёнка, корнетик, кондитерский шприц, кондитерский мешок</p>	<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>ОП.01. ОП.03. МДК.08.01.</p>
	<p><i>Инструктирование обучающихся по безопасным условиям труда.</i></p> <p><i>Актуализация знаний по безопасным методам труда и правилам санитарии.</i></p>	<p>Организует коллективную проверку знаний безопасных приёмов труда. Предлагает повторить безопасные приёмы труда в кондитерском цехе при приготовлении песочной корзиночки.</p> <p>Повторение правил техники безопасности при работе в кондитерском цехе Вопрос: Что необходимо сделать, прежде чем приступить к оформлению пирожного.</p> <p>Вопрос: Почему кондитеры при оформлении пирожных должны работать в перчатках? Оценивает ответы. Совместно с обучающимися оценивает выполнение задания, принимает участие в коллективном обсуждении.</p>	<p>Вспоминают правила по технике безопасности в кондитерском цехе. Обсуждают в команде варианты ответов, принимают коллективные решения, отвечают на вопросы. Предполагаемый ответ: 1.Пройти инструктаж по технике безопасности, и расписаться в журнале для инструктажа. 2. Вымыть руки и надеть перчатки. Предполагаемый ответ: Кондитер должен работать в перчатках, так как продукты не подвергаются тепловой обработке.</p>	<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>ОП.01. ОП.03. ОП.05. МДК.08.01.</p>

22.3	<i>Показ трудовых приемов и операций</i>	Показывает способы выполнения операций, соблюдая санитарные нормы и правила сопровождая пояснениями: Необходимо оформить пирожные корзиночка с белковым кремом, соблюдая технологический процесс приготовления. Результатом нашего урока должно быть качественное оформление пирожного корзиночка с белковым кремом. А для этого мы должны вспомнить весь технологический процесс приготовления корзиночек.	Наблюдают за действием мастера производственного обучения, слушают, осмысливают, воспроизводят репродуктивные знания по МДК.08.01. Вспоминают этапы, технологического процесса приготовления пирожных. Наблюдают за действием мастера производственного обучения, слушают, осмысливают.	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ОКЗ.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОП.01. ОП.03. ОП.05. МДК.08.01.
	<i>Формирование ориентировочной основы производственной деятельности.</i>	Показывает технологию оформления песочного пирожного корзиночка с белковым кремом разными способами, комментируя технологический процесс: для приготовления пирожного используется: - песочная корзиночка - повидло - белковый крем - съедобный декоративный элемент технология приготовления: - корнетик заполняем повидлом и отрезаем край нужного диаметра - в середину основания песочной корзиночки отсаживаем повидло, заполняя корзиночку на 1/3 - зубчатую трубочку помещаем в кондитерский мешок и заполняем белковым кремом - в песочную корзиночку отсаживаем	Осмысливают, повторяют производственные операции за мастером, закрепляют профессиональные компетенции. отрабатывая навыки, используя трафарет, а затем песочный полуфабрикат. Песочная корзиночка наполняется повидлом, а затем в виде конусной спирали (или вертикальным движением вверх) белковым кремом, декорируется. Закрепляют профессиональные компетенции.	ПК 8.4. Использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ОКЗ.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОП.01. ОП.03. МДК.08.01.

		крем, в виде конусной спирали, из кондитерского мешка, с зубчатой трубочкой, или вертикальным движением вверх, заканчивая резким движением руки вверх, прекратив нажим на мешок - сверху украшаем съедобным декоративным элементом.			
		Акцентирует внимание на сроках хранения и реализации песочного пирожного корзиночка с белковым кремом. Подводит обучающихся к выводу: -вес песочного пирожного корзиночка с белковым кремом от 70 до 110 грамм; -сроки хранения песочного пирожного корзиночка с белковым кремом не более 72 часов.	Слушают, визуально воспринимают, изучают технологические карты для приготовления и оформления песочного пирожного корзиночка с белковым кремом. Настраиваются на выполнение производственного задания.	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	ОП.01. – 3.1.,3.2. ОП.03. – 5.1.,5.2. МДК.08.01
33 3.1	Текущий инструктаж <i>Коллективное инструктирование</i>	Выдает производственное задание, используя технологические карты, для приготовления и оформления песочного пирожного корзиночка с белковым кремом. Объявляет порядок работы и напоминает о критериях оценок.	Повторяют производственные операции по приготовлению и оформлению пирожного самостоятельно.	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	ОП.01. ОП.03. ОП.05. МДК.08.01.
	<i>Выполнение трудовых операций</i>	Наблюдает за правильностью выполнения трудовых приемов. Напоминает безопасные приемы и методам труда в кондитерском цехе и правила санитарии и гигиены Делает общие замечания при допущенных ошибках и дает рекомендации по их устранению.	Оформляют песочное пирожное корзиночка с белковым кремом, используя технологические карты, соблюдая безопасные приемы и методы труда в кондитерском цехе. Соблюдают	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и	ОП.01. ОП.03. ОП.05. МДК.08.01.

			технологический процесс при оформлении песочного пирожного корзиночка с белковым кремом.	пирожные.	
	Выполнение трудовых операций	Проверяет правильность соблюдения технологической последовательности по оформлению песочного пирожного корзиночка с белковым кремом. Даёт индивидуальные рекомендации при допущенных ошибках.	Соблюдают технологический процесс при оформлении песочного пирожного корзиночка с белковым кремом. используя технологические карты, соблюдая безопасные приемы и методы труда в кондитерском цехе, правила санитарии и гигиены	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	ОП.01. ОП.03. ОП.05. МДК.08.01.
44	Заключительный инструктаж <i>Подведение итогов урока.</i>	Предлагает обучающимся совместно оценить выполненную работу. Проводит оценивание работ обучающихся. Анализирует типичные ошибки. Сообщает оценки каждого обучающегося, комментирует. Предлагает сделать фото кондитерских изделий для портфолио каждого обучающегося.	Совместно оценивают работы. Обмениваются мнениями. Фотографируют свои изделия.	ПК 8.4. использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. оформлять отечественные классические торты и пирожные.	МДК.08.01.
		Выдает задание на дом: Оформить оригинальное авторское песочное пирожное корзиночку с белковым кремом, сфотографировать, и опубликовать в социальных сетях, организовать	Записывают домашнее задание в дневник по учебной практике. Обсуждают, настраиваются на выполнение	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	МДК.08.01.
		обсуждение выполненного практического задания.	домашнего задания	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	

55	Рефлексия деятельности на уроке	Организует рефлекссию деятельности обучающихся используя маркеры деятельностной оценки (пирожные). Проводит бракераж. Предлагает завершить «рабочий день», дегустацией пирожных корзиночка из песочного теста с белковым кремом.	Осмысливают, оценивают свою деятельность на уроке. Выбирают маркеры, соответствующие оценке настроения урока.	ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	ОП.01 МДК.08.01. ОП.02 ОП.03 ОУД.03 ОУД.05 ОУД.08
----	--	--	---	---	---

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис, Учебник для начального профессионального образования Технология приготовления мучных и кондитерских изделий; Издательский центр «Академия», 2015 г.
2. Н.Э.Харченко «Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий» 4-е издание М: Издательский центр «Академия» 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Ю.М.Бурашников «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании и торговле» М.; Академия, 2017.
3. Потапова И.И. Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учебное пособие. – М: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Потапова И.И. Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания: учебное пособие. – М: Издательский центр «Академия», 2015.

Интернет ресурсы «Технология приготовления»

<http://www.Cosmo.ru>
<http://www.good-cook.ru>
<http://cook-food.ru>
<http://kul.my1.ru/pub>
www.eda-server.ru



Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
“ Шахтинское профессиональное училище № 74”
(ГБПОУ РО ПУ № 74)

Инструкции к уроку по учебной практике

**по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных
и кондитерских изделий
профессия 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**



Тема урока:

**«Приготовление и оформление
пирожного корзиночка с белковым кремом»**

Разработала: мастер производственного обучения

Лебедева Ольга Викторовна

г. Шахты
2018 год

ПМ.08 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Вопрос: Что вы увидели на экране?



Ответ:



Вопрос: обратили ли вы внимание на оригинальное оформление?



Ответ:



Вопрос: Что является самым популярным десертом?



Ответ:



Тема урока: _____



Вопрос: Давайте выберем продукты входящие в состав песочного полуфабриката



Песочный полуфабрикат

Ответ:

Вопрос: Чем можно заполнять песочную корзиночку?



Ответ:

Вопрос: Давайте выберем продукты входящие в состав белкового крема



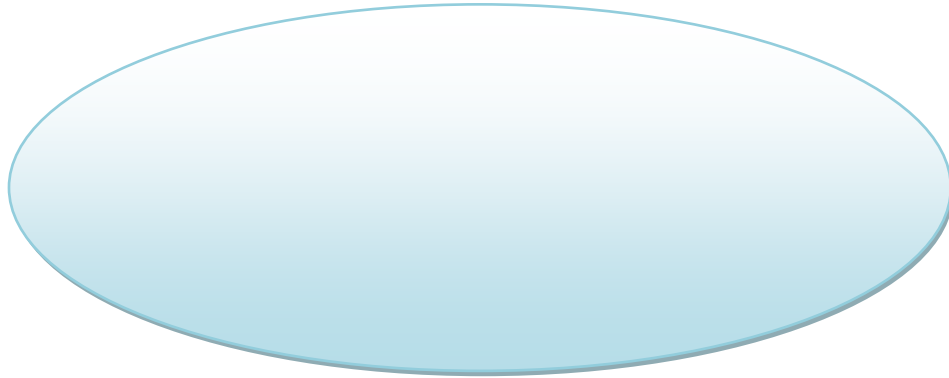
Белковый крем

Ответ:

Вопрос: Какие приспособления используют для отделки пирожных?



Ответ:



Вопрос: Что необходимо сделать, прежде чем приступить к оформлению корзиночек?



Ответ:



Ответ:



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

ПМ.08 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Вопрос: Что вы увидели на экране?



Ответ:

Десерты

Вопрос: обратили ли вы внимание на оригинальное оформление?



Ответ:

Да

Вопрос: Что является самым популярным десертом?



Ответ:

пирожные

Тема урока: Оформление пирожного корзиночка с белковым кремом

Вопрос: Давайте выберем продукты входящие в состав песочного полуфабриката



Ответ:

Песочный полуфабрикат

1. мука,
2. яйца,
3. сахар,
4. углекислый аммоний.

Вопрос: Чем можно заполнять песочную корзиночку?



Ответ:

- джемом
- повидлом
- фруктами
- кремом

Вопрос: Давайте выберем продукты входящие в состав белкового крема



Ответ:

Белковый крем

1. вода,
2. сахар,
3. белок
4. яйца,
5. лимонный сок

Вопрос: Какие приспособления используют для отделки пирожных?



Ответ:

- гребенка
- корнетик
- кондитерский шприц
- кондитерский мешок

Вопрос: Что необходимо сделать, прежде чем приступить к оформлению корзиночек?



**Ответ: Вымыть
руки**



**Ответ: Надеть
перчатки**



38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами**

**Тема урока: Мерчандайзинговый подход к выкладке
товаров на торгово - технологическом оборудовании**

Автор разработки:
Леонова М.Г., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Данная методическая разработка выполнена для проведения открытого занятия учебной практики по теме: «Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров на торговом - технологическом оборудовании» для студентов профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Методическая разработка занятия ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

В данной методической разработке используются инновационные образовательные технологии, которые отражают новые подходы к организации образовательного процесса, построенная на принципах, средствах, методах и технологиях и позволяющая достигнуть образовательных эффектов, характеризуемых усвоением максимального объема знаний; максимальной творческой активностью; широким спектром практических навыков и умений.

Для наглядной демонстрации учебного материала применяются информационно-коммуникационные технологии, которые дают возможность значительно ускорить процесс передачи информации, преобразовать характер умственной деятельности, способствуют более осмысленному усвоению изучаемого материала. Предметное содержание ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является средством формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочей программой ПМ.02 Продажа продовольственных товаров предусмотрено изучение ассортимента продовольственной группы товаров, правил продажи, размещения и выкладки товаров на соответствующем торговом-технологическом оборудовании. Выбор данной темы для проведения занятия учебной практики обусловлен простотой и легкостью для знакомства студентов с правилами выкладки и размещения товаров и заполнения бланков торговой отчетности.

Вопросы для проверки теоретических знаний студентов составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки студентов по данной теме. Вместе с тем каждый имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по практической, при выкладке натуральных образцов товаров.

Данное занятие отличается от традиционных тем, что в нём используются активные и интерактивные методы обучения (*метод мозгового штурма*), позволяющие изменить эмоциональную окраску занятия, презентация, содержащая учебный материал, проблемные задания и эталоны ответов.

Занятие такого типа дает студентам возможность организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, и применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда.

Методическая разработка может быть использована на занятии учебной практики и в производственной деятельности профессии «Продавец, контролер-кассир».

ПЛАН ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Группа: ПР-18

Профессия: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Тема раздела: «Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании».

Тема занятия: «Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров на торгово-технологическом оборудовании» (слайд 1).

Тип занятия: выполнение сложных комплексных работ.

Занятие учебной практики проходит в форме имитационной ролевой игры, которая по образовательной цели является трудовой, с применением игровых приёмов, приёмов педагогической техники и методов проблемно-развивающего обучения.

Вид занятия: занятие формирования трудовых приемов и компетенций.

Форма проведения: фронтально-групповая.

Цели занятия (слайд 2):

Обучающие:

- 1) формирование у студентов теоретических знаний о выкладке товаров, ее задачах, способах и правилах, заполнения бланков торговой отчетности (расходная накладная);
- 2) развитие профессиональных компетенций по выбору оптимального способа выкладки товаров с соблюдением правил выкладки.

Развивающие:

- 1) развитие мыслительных способностей и познавательного интереса;
- 2) развитие интереса к мерчандайзингу, как эффективному направлению по продвижению товаров.

Воспитательные:

- 1) воспитание трудолюбия и аккуратности при выполнении работы, ответственности за результат работы в команде.

Задачи занятия (слайд 3):

- 1) обеспечить в ходе занятия исследование оптимального способа выкладки товаров на соответствующем торгово-технологическом оборудовании, усвоение правил торгового обслуживания;
- 2) ознакомиться с особенностями учета в торговле;
- 3) содействовать совершенствованию навыков организации собственной и коллективной деятельности с целью выполнения профессиональных задач;
- 4) содействовать формированию умения работы в коллективе, необходимого для освоения ОК и ПК.

Формирование профессиональных компетенций (слайд 4):

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов

ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 2.6 Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей

ПК 2.7 Изучать спрос покупателей

Формирование общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи.

Предполагаемый результат занятия (слайд 5):

студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания на практике;

научится самостоятельно заполнять расходную накладную на плодоовощные товары;

производить подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%);

самостоятельно составлять планограмму;

осознанно подходить к выбору эффективного способа выкладки товаров, соблюдая при этом все необходимые правила.

Метод обучения (слайд 6):

мозговой штурм;

словесный;

наглядный;

практическая деятельность.

Принципы обучения:

коммуникативной направленности;

деятельностного подхода в обучении;

наглядности, доступности и посильности;

индивидуального подхода.

Материально-техническое оснащение урока (слайд 7):

дидактический раздаточный материал:

импровизированное торговое оборудование;

различные группы продовольственных товаров;

планограммы «Выкладки плодоовощных товаров»;

планограмма «Сочетания цветов»;

образцы плодоовощных товаров (фрукты, овощи);

импровизированные лотки для выкладки плодоовощных товаров;

бланки торговой отчетности (приходная и расходная накладная)

микрокалькуляторы

технические средства обучения:

мультимедийное оборудование

носители информации ТСО:

презентация материалов урока.

Перечень учебно-производственных работ:

самостоятельное составление планограммы выкладки товаров;

выкладка плодоовощных товаров (фрукты и овощи) на импровизированных лотках (применяя мерчандайзинговый подход);

оформление декоративного лотка натуральными образцами плодоовощных товаров (фрукты);

заполнение расходной накладной, на основании данных приходной накладной;

подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%).

Межпредметные связи (слайд 8):

МДК. 02.01 Продажа продовольственных товаров

ОП. 01 Деловая культура

ОП.03 Организация и технология розничной торговли

ОП. 04 Санитария и гигиена.

Характеристика этапов учебного занятия

Элементы внешней структуры	Элементы дидактической структуры	Содержание этапов	Методы и приемы работы
I. Организационный момент (до 10 минут)		1. Взаимное приветствие 2. Проверка по журналу явки студентов 3. Проведение осмотра внешнего вида студентов на соответствие одежды безопасным условиям работы	Беседа
II. Вводный Инструктаж. Целевая установка занятия. Мотивация учебной деятельности. (до 45 минут)	Мотивационный момент	<p><i>1. Сообщить тему:</i> <i>Тема сегодняшнего занятия:</i> «Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров на торгово-технологическом оборудовании» (слайд 9). <i>Вступление - рассказ мастера</i> Сегодня на занятии мы научимся:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ заполнять расходную накладную; ✓ производить подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%); ✓ составлять планограмму выкладки товаров; ✓ производить выкладку плодоовощных товаров, применяя мерчандайзинговый подход. <p>Эта тема сейчас актуальна. Современная ситуация на товарном рынке характеризуется высоким уровнем конкуренции товаров, поэтому любому торговому предприятию нужно выложить товар так, чтобы привлечь покупателя и увеличить объем продаж.</p> <p><i>2. Поставить перед студентами технологические задачи:</i> <i>Цель занятия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ студенты должны научиться самостоятельно заполнять расходную накладную; ✓ производить подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%); ✓ самостоятельно составлять планограмму; ✓ производить выкладку плодоовощных товаров, применяя мерчандайзинговый подход. 	Эвристическая беседа, демонстрация презентации
	Актуализация знаний студентов для	<p><i>Для сегодняшнего занятия нам потребуется следующий раздаточный материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • импровизированное торговое оборудование (приложение № 4) • различные группы продовольственных товаров (приложение № 5) 	Блиц-опрос, демонстрация презентации

	<p>выполнения учебно-производственного задания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планограммы «Выкладки плодоовощных товаров» (приложение № 7, приложение № 9) • планограмма «Сочетания цветов» (приложение № 11) • образцы плодоовощных товаров (фрукты, овощи) (приложение № 12, приложение № 13) • импровизированные лотки для выкладки плодоовощных товаров (на рабочем столе) • бланки торговой отчетности (приходная и расходная накладная) (приложение № 14, приложение № 15) <p><i>Актуализация знаний:</i></p> <p>Прежде чем начать наше практическое занятие, давайте с вами вспомним материал, который вы изучили на теоретических уроках:</p> <p>1. Какие овощи не относятся к корнеплодам? (убрать лишнее) (слайд 10). <i>К корнеплодам не относятся: картофель, киви, арахис.</i></p> <p>2. Соотнесите плоды с группой их строения (слайд 11). <i>Ответ: семечковые – яблоко, груша; косточковые – слива, абрикос; ягоды – клубника, виноград.</i></p> <p>3. Какое оборудование не используется для выкладки плодов и овощей? (убрать лишнее) (слайд 12). <i>Для выкладки плодов и овощей не используется стеклянная полка № 3 и холодильная витрина № 2.</i></p> <p>4. Какой документ используется при передаче товарно-материальных ценностей от одного лица другому? (слайд 13). <i>Ответ: накладная.</i></p>	
	<p>Инструктирование студентов по вопросам предстоящей практической работы</p>	<p><i>Молодцы ребята, вы справились с заданием.</i></p> <p>Мы с вами вспомнили, какие овощи не относятся к корнеплодам, что не используется для выкладки плодов и овощей.</p> <p>Теперь давайте с вами узнаем, что же такое Мерчандайзинг. В настоящее время существует очень много красивых и популярных слов. Одно из таких слов – Мерчандайзинг. (слайд 14). В переводе с английского – Мерчандайзинг означает процесс маркетинга, определяющий методику продажи товара в магазине.</p> <p>Основными целями мерчандайзинга являются (слайд 15):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Увеличение товарооборота ➤ Повышение удобства покупки ➤ Увеличение полноты показа товаров ➤ Привлечение внимания к отдельным товарам 	<p>Интерактивные методы обучения, демонстрация презентации</p>

	<p>➤ Увеличение времени пребывания покупателя в магазине</p> <p>Как вы думаете, а для чего необходимо красиво выкладывать товар? (ответ студентов).</p> <p>Большинство покупателей, пришедших в магазин, не имеют времени на то, чтобы проанализировать свойства какого-либо товара или выслушать мнение продавца. Следовательно, такого покупателя можно заинтересовать только экспозицией — то есть правильной выкладкой товара, т.е. товар должен продать себя сам, без помощи продавца (слайд 16).</p> <p>Поэтому правила мерчандайзинга гласят, что товар нужно правильно выставить по маршруту покупателя, а также привлекательно и доходчиво презентовать его.</p> <p>Ребята, прежде чем мы приступим к выполнению практических заданий, я назову вам несколько правил, которыми вы должны будете воспользоваться при выполнении работы. Какие же это правила?</p> <p><u>Правило № 1: «Уровень глаз»</u> (слайд 17).</p> <p>т. е. если вы хотите привлечь внимание клиента к определённом товару, расположите его на уровне глаз или на 15 градусов ниже. Как Вы уже догадались, самые мёртвые зоны — это снизу и сверху. Но при этом крупногабаритный товар выкладывается на нижних полках, это делается в целях техники безопасности (приложение № 2).</p> <p><u>Правило № 2: «Цветовая блокировка»</u> (слайд 18).</p> <p>Сейчас это один из самых популярных приемов. Ребята, вы все ходите в магазины, и наверное обращаете внимание на то, что товары одного цвета на полке расставляют вместе. В результате создается одноцветный блок товаров. Так могут выглядеть пирамиды из чая, фруктовые горки и различные геометрические фигуры.</p> <p><u>Правило № 3: «Приоритетные места»</u> (слайд 19).</p> <p>Товары, приносящие наибольшую прибыль и имеющие лучшие показатели продаж, должны находиться на лучших местах. Например, у входа или в центре торгового зала. А для сезонных распродаж оформляются какие-то тематические зоны.</p> <p>Ребята, как вы думаете, кто занимается выкладкой товаров? (ответ студентов).</p> <p>В крупных торговых центрах, такую работу выполняют мерчендайзеры – это специалисты, которые занимаются выкладкой товаров в торговом зале, используют заранее продуманную схему, которая называется <i>планограмма</i> (слайд 20).</p> <p><i>т.е. планограмма</i> - это графическое изображение выкладки товаров на конкретном торговом оборудовании. Она необходима для того, чтобы сэкономить время или продать то, что долгое время не пользовалось популярностью.</p> <p>Вы ознакомились с основными правилами мерчандайзинга, теперь я предлагаю вам отработать их практически.</p>	
--	---	--

		Раздать инструкционно - технологическую карту занятия (приложение № 1). Ответить на вопросы студентов.	
	Подведение итогов вводного инструктажа.	<i>Закрепление пройденного материала:</i> 1. Что такое мерчандайзинг? 2. Какие основные правила мерчандайзинга, при выкладке товаров? 3. Что такое планограмма и для чего она нужна? Напомнить, что в конце урока студенты должны привести в порядок рабочие места. Разрешить приступить к работе.	
III. Текущий инструктаж (до 260 минут)	Целевые обходы рабочих мест	Деятельность студентов	Деятельность мастера
		Индивидуальное ознакомление с раздаточным материалом для выполнения практического задания. Организация рабочего места.	Обход с целью проверки правильности организации рабочего места. Результаты заносятся в таблицу критериев оценки (приложение № 3).
		Перед вами на столе импровизированное торговое оборудование (приложение № 4) и различные группы товаров (приложение № 5) (слайд 21). Составьте самостоятельно планограмму используя правило №1 «Уровень глаз» (слайд 22). Но при этом не забывайте, что крупногабаритный товар мы располагаем на нижних полках в целях техники безопасности (приложение № 2). Если вам все понятно можете приступать к выполнению (выполнение практической работы). Молодцы ребята. Обратите внимание, перед вами один из вариантов составления планограммы (приложение № 6) (слайд 23). Мы видим, что крупногабаритный товар расположен на нижней полке, а чтобы увеличить объем продаж крупы и продуктов быстрого приготовления - супы, их расположили на уровне глаз. С правилом №1 мы справились хорошо. Давай приступим к выполнению следующего задания.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Результаты заносятся в таблицу критериев оценки (приложение № 3).
		У вас на столах импровизированные лотки, образцы плодоовощных товаров (фрукты и овощи) (приложение № 12 , приложение № 13), планограммы выкладки (приложение № 7 , приложение № 9) и планограмма сочетания цветов (приложение №	Обход с целью контроля соблюдения

	<p>11) (слайд 24).</p> <p>Вам нужно заполнить лотки товаром, используя метод «цветовой блокировки». А для привлечения покупателей именно к вашему товару, попытайтесь придумать рекламный слоган.</p> <p><i>При выполнении задания пожалуйста соблюдайте технику безопасности, так как вы будете использовать декоративные иголки.</i></p> <p>Можете приступать к выполнению задания.</p> <p>Работа студентов.</p>	<p>технологической последовательности и техники безопасности.</p> <p>При необходимости инструктирование и показ.</p> <p>Результаты заносятся в таблицу критериев оценки</p> <p>(приложение 3).</p>
	<p>Итак, вы произвели выкладку товаров. Давайте посмотрим, соответствует ли она правилам «цветовой блокировки» (приложение № 8, приложение № 10). Выкладка товаров соответствует правилам Мерчандайзинга.</p> <p>Вы творчески подошли к решению поставленной задачи. Товар расположили ярко, красочно и привлекательно, применив данное правило. А для привлечения покупателей именно к вашему товару придумали рекламный слоган: (ответ студентов):</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекламный слоган к плануграмме № 1: (приложение № 8) <i>Чтоб здоровым, сильным быть надо овощи любить.</i> - рекламный слоган к плануграмме № 2: (приложение № 10) <i>Ешьте ягоды и фрукты - это лучшие продукты!</i> <p><i>Вас спасут от всех болезней, нет вкусней их и полезней.</i></p> <p>Большое спасибо. Ребята, все практические задания сегодня мы выполняли только с импровизированным материалом.</p> <p>Я считаю, что для закрепления темы мы должны с вами произвести выкладку натуральных образцов.</p>	
	<p>Для этого я попрошу вас оформить декоративный лоток (приложение № 17), применяя третье правило, правило приоритетных мест (слайд 25).</p> <p>Перед вами лоток и фрукты.</p> <p>Ваша задача грамотно расположить товар.</p> <p>Задание понятно?</p> <p>Приступайте к выполнению (работа студентов).</p> <p>Итак, вы выполнили данное задание. А теперь я предлагаю вам сравнить с таким же заданием, которое я выполнила заранее и проанализировать декоративное</p>	<p>Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.</p> <p>Результаты заносятся в таблицу критериев оценки</p>

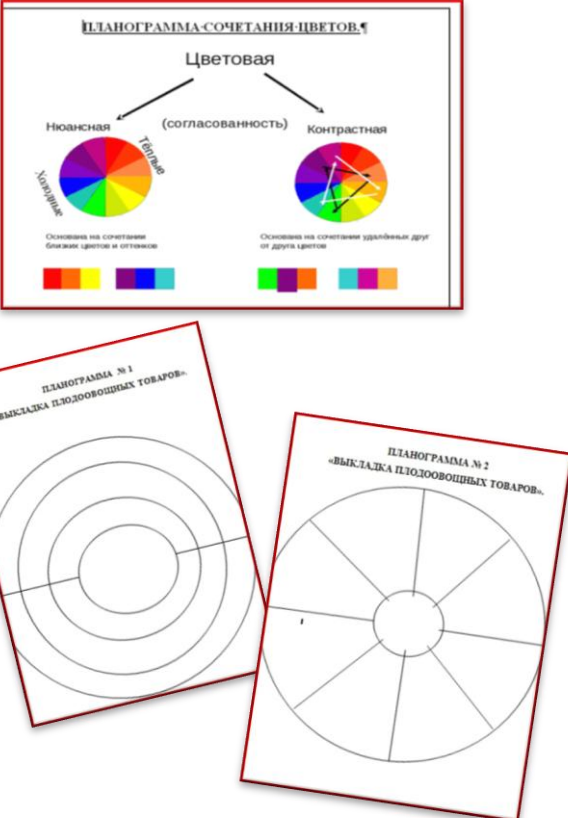
		оформление этих лотков (приложение № 18).	(приложение 3) .
		<p>Итак, я вижу, правила мерчандайзинга вы усвоили и отработали хорошо.</p> <p>Теперь давайте с вами на основании приходной накладной (приложение № 14) (слайд 26) заполним расходную накладную (приложение № 15) (слайд 27) и произведем расчет итоговой суммы с учетом наценки (10%).</p> <p>Можете приступать (работа студентов).</p> <p>Молодцы. Теперь давайте с вами посмотрим эталон заполнения расходной накладной и сверим с вашими данными (приложение № 16) (слайд 28).</p>	<p>Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.</p> <p>Результаты заносятся в таблицу критериев оценки (приложение 3).</p>
<p>IV. Заключительный инструктаж (до 45 минут)</p>	<p>Подведение итогов</p>	<p>1. Подведение итогов занятия и анализ качества выполненных работ, с целью формирования навыков самоконтроля студентов, предложить им произвести самооценку (слайд 29).</p> <p>2. Отметить, кто из студентов добился отличного качества работы.</p> <p>3. Проверка результатов выполнения студентов производственной работы.</p> <p>4. <i>Домашнее задание</i> (слайд 30): т.к. вы все являетесь потенциальными покупателями и посещаете торговые центры, пожалуйста, сделайте 5-10 фотографий различных способов выкладки товаров с соблюдением и не соблюдением правил выкладки.</p>	


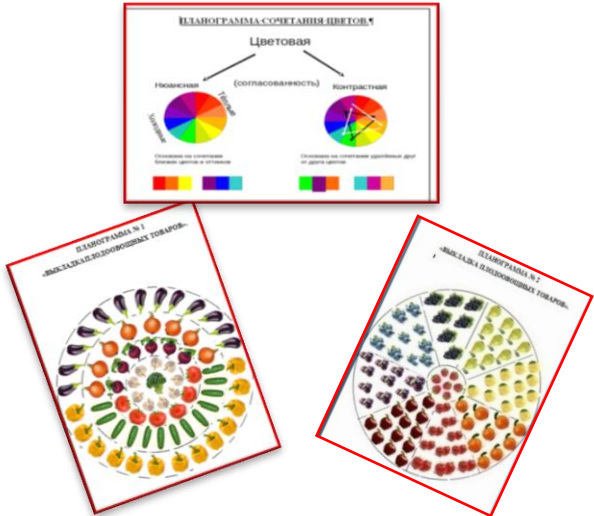
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ


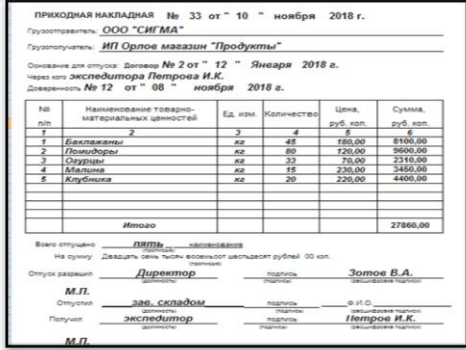
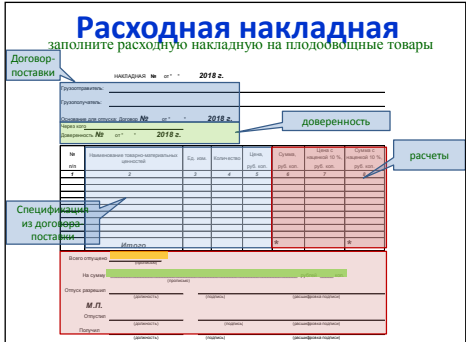
1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / (Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева). -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 544 с.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т. Т. 1: учеб. пособие для нач. проф. образования / (Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.) – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 384 с., (16) с. цв. и л.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т. Т. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования / (Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.) – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.
4. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.
5. Организация и технология торговли: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / (З.В. Отскочная, Ю.А. Наплёкова, И.И. Чуева, О.Н. Дегтярь). – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 192 с. – (Торговля).
6. Учет и отчетность в торговле: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и учебно-курсовых комбинатов / М.В. Микицей. – Изд. 3-е., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384 с. – (Начальное профессиональное образование).
7. Техническое оснащение торговых организаций: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / Э.А. Арутамов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.
8. Организация торговли: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Иванов. – Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

№ п/п	Последовательность технологических операций	Инструктивные указания к технологическим операциям	Раздаточный материал	Фото технологического процесса
1	2	3	4	5
1	<p>Организация рабочего места</p>	<p>Разложить образцы плодовоовощных товаров согласно классификации, с учетом организации рабочего места.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - образцы плодовоовощных товаров (фрукты и овощи), <ul style="list-style-type: none"> ✓ (приложение № 12); ✓ (приложение № 13); - импровизированные лотки для выкладки товаров <ul style="list-style-type: none"> ✓ (на рабочем столе); - декоративные булавки для закрепления образцов. 	

			<p>- планограммы выкладки плодоовощных товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ (приложение № 7); ✓ (приложение № 9); <p>- планограмма сочетания цветов</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ (приложение № 11); 	 <p>ПЛАНГРАММА СОЧЕТАНИЯ ЦВЕТОВ</p> <p>Цветовая</p> <p>Нюансная (согласованность) Контрастная</p> <p>Теплые Холодные</p> <p>Основана на сочетании близких цветов и оттенков Основана на сочетании удаленных друг от друга цветов</p> <p>ПЛАНГРАММА № 1 «ВЫКЛАДКА ПЛОДОВООЩНЫХ ТОВАРОВ»</p> <p>ПЛАНГРАММА № 2 «ВЫКЛАДКА ПЛОДОВООЩНЫХ ТОВАРОВ»</p>
--	--	--	---	--

2	<p>Самостоятельное оформление планограммы выкладки товаров</p>	<p>Оформить планограмму, применяя правило № 1 «Уровень глаз».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - импровизированное торговое оборудование ✓ (приложение № 4); - образцы товаров ✓ (приложение № 5); 	
3	<p>Выкладка плодоовощных товаров</p>	<p>Произвести выкладку плодоовощных товаров на импровизированных лотках, соблюдая при этом правило «Цветовой блокировки».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - импровизированные лотки для выкладки товаров ✓ (на рабочем столе); - образцы плодоовощных товаров (фрукты и овощи) ✓ (приложение № 12); ✓ (приложение № 13); - планограммы выкладки плодоовощных товаров ✓ (приложение № 7); ✓ (приложение № 9); - планограмма сочетания цветов ✓ (приложение № 11); 	

5	<p align="center">Выкладка натуральных образцов плодоовощных товаров (фрукты)</p>	<p>Произвести выкладку натуральных образцов плодоовощных товаров.</p>	<p>- декоративный лоток для выкладки натуральных образцов ✓ (на рабочем столе); - натуральные образцы плодоовощных товаров ✓ (на рабочем столе);</p>																																																				
6	<p align="center">Заполнение расходной накладной на плодоовощные товары, подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%)</p>	<p>Приходная накладная. Основание для заполнения расходной накладной.</p>	<p>- приходная накладная ✓ (приложение № 14);</p>	 <table border="1" data-bbox="1621 619 2040 751"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Наименование товарно-материальных ценностей</th> <th rowspan="2">Ед. изм.</th> <th rowspan="2">Количество</th> <th colspan="2">Цена,</th> <th rowspan="2">Сумма,</th> </tr> <tr> <th>руб. коп.</th> <th>руб. коп.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Баклажаны</td> <td>кг</td> <td>45</td> <td>180,00</td> <td></td> <td>8100,00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Помидоры</td> <td>кг</td> <td>60</td> <td>750,00</td> <td></td> <td>45000,00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Огурцы</td> <td>кг</td> <td>30</td> <td>770,00</td> <td></td> <td>23100,00</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Мятыша</td> <td>кг</td> <td>15</td> <td>2300,00</td> <td></td> <td>34500,00</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Клубника</td> <td>кг</td> <td>20</td> <td>2200,00</td> <td></td> <td>44000,00</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Итого</td> <td>27860,00</td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Наименование товарно-материальных ценностей	Ед. изм.	Количество	Цена,		Сумма,	руб. коп.	руб. коп.	1	Баклажаны	кг	45	180,00		8100,00	2	Помидоры	кг	60	750,00		45000,00	3	Огурцы	кг	30	770,00		23100,00	4	Мятыша	кг	15	2300,00		34500,00	5	Клубника	кг	20	2200,00		44000,00	Итого						27860,00
№ п/п	Наименование товарно-материальных ценностей	Ед. изм.	Количество	Цена,					Сумма,																																														
				руб. коп.	руб. коп.																																																		
1	Баклажаны	кг	45	180,00		8100,00																																																	
2	Помидоры	кг	60	750,00		45000,00																																																	
3	Огурцы	кг	30	770,00		23100,00																																																	
4	Мятыша	кг	15	2300,00		34500,00																																																	
5	Клубника	кг	20	2200,00		44000,00																																																	
Итого						27860,00																																																	
		<p>На основании приходной накладной, заполнить расходную накладную на плодоовощные товары и произвести подсчет итоговой суммы с учетом наценки (10%).</p>	<p>- расходная накладная ✓ (приложение № 15); - микрокалькуляторы ✓ (на рабочем столе).</p>																																																				

ПАМЯТКА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА

Важное место в организации рабочего места продавца занимает его повседневное обслуживание, которое включает следующие операции:

- приемку товаров;
- размещение и выкладку их на торгово-технологическом оборудовании;
- подготовку инвентаря и упаковочных материалов;
- вывоз тары и мусора;
- поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.

До начала работы необходимо:

- застегнуть одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды;
- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;
- подготовить рабочее место для безопасной работы;
- проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием;
- ознакомиться с инструкционно-технологической документацией.

Во время работы необходимо:

При выполнении работ по распаковке, размещению и выкладке:

- товары укладывать на лотках так, чтобы была исключена возможность их падения;
- укладывая товары на верхних полках стеллажей, пользоваться только исправными и устойчивыми лестницами. Не использовать вместо лестниц ящики и другие случайные предметы;
- при распаковке товаров в жесткой таре надевать рукавицы и использовать специальные приспособления;

По окончании работ необходимо:

- привести в порядок рабочее место.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Каждый пункт при выполнении задания оценивается по баллам.

Если есть недочеты - минус 1 балл.

Наименование	Кол-во баллов	Набранное кол-во баллов
Соответствие внешнего вида требованиям техники безопасности (спец. одежда)	2	
Организация рабочего места	2	
Соблюдение последовательности при составлении планограммы выкладки товаров, применяя правило «уровень глаз»	4	
Соблюдение последовательности выполнения выкладки плодоовощных товаров, в соответствии с планограммой сочетание цветов.	4	
Соблюдение техники безопасности при работе с декоративными иголками	2	
Аккуратное обращение с натуральными образцами плодоовощных товаров, при выполнении практического задания	2	
Порядок и аккуратность заполнения расходной накладной. Содержание основных реквизитов и точность подсчетов розничной цены с учетом наценки и общего итога.	4	
Рабочее место после выполнения практического задания	2	
Всего:	22	

«5» - 22 – 20 баллов

«4» - 19–18 баллов

«3» - 17 – 15 баллов

«2» - менее 14 баллов

Импровизированное торговое оборудование



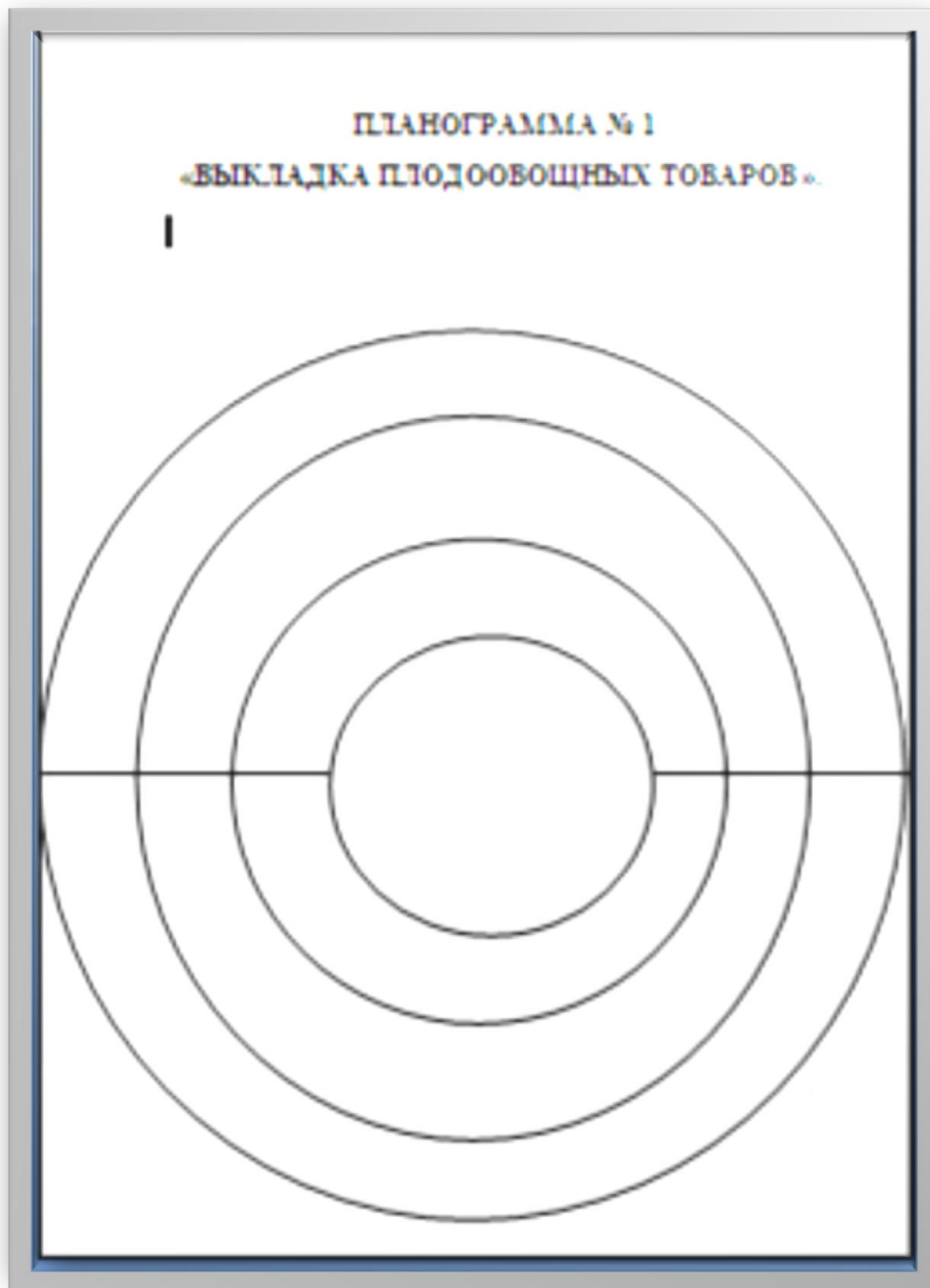
РАЗЛИЧНЫЕ ГРУППЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



ОБРАЗЕЦ
СОСТАВЛЕНИЯ ПЛАНОГРАММЫ ВЫКЛАДКИ ТОВАРОВ



ПЛАНОГРАММА № 1
«ВЫКЛАДКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (ОВОЩИ)»

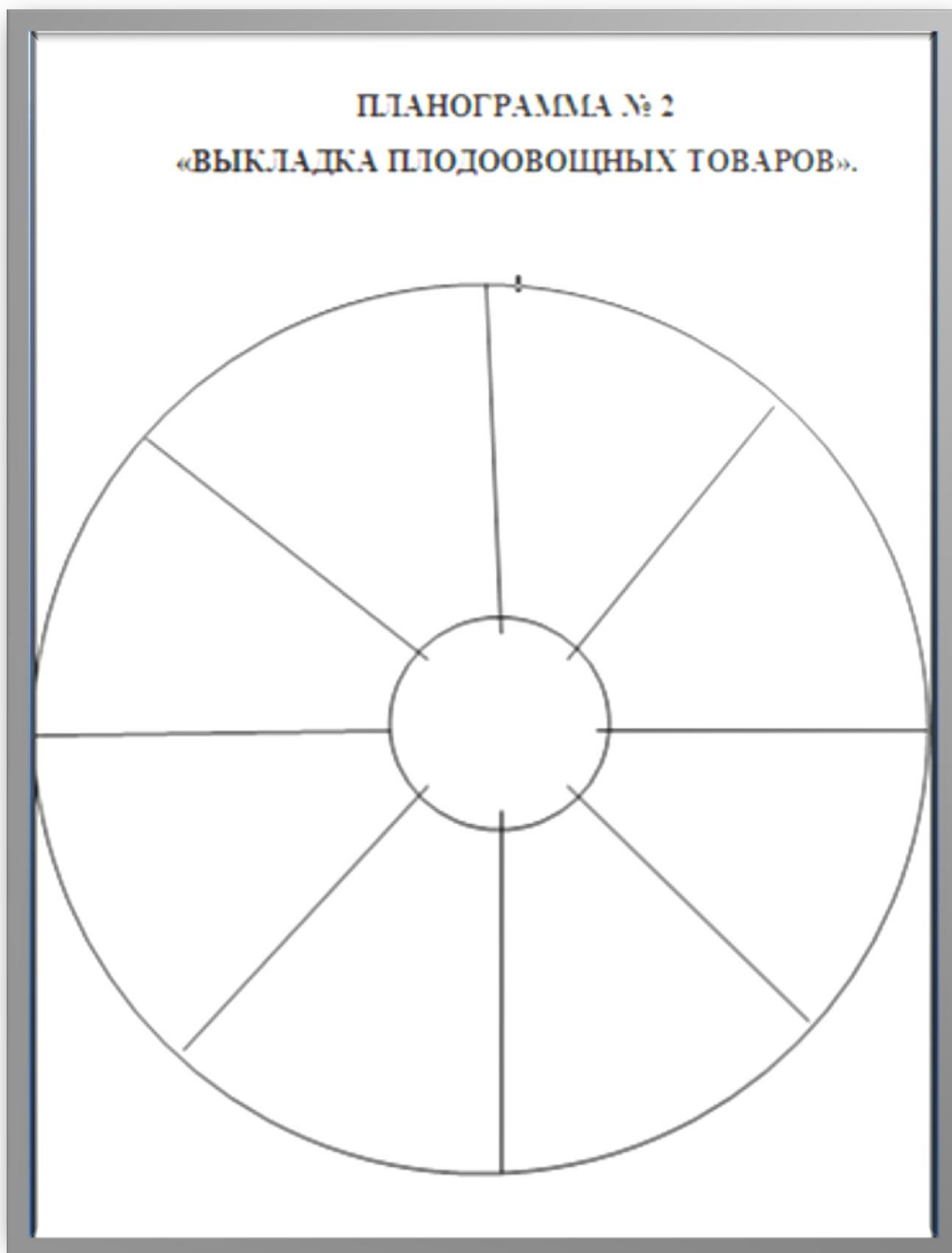


ОБРАЗЕЦ
ВЫКЛАДКИ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (ОВОЩИ)

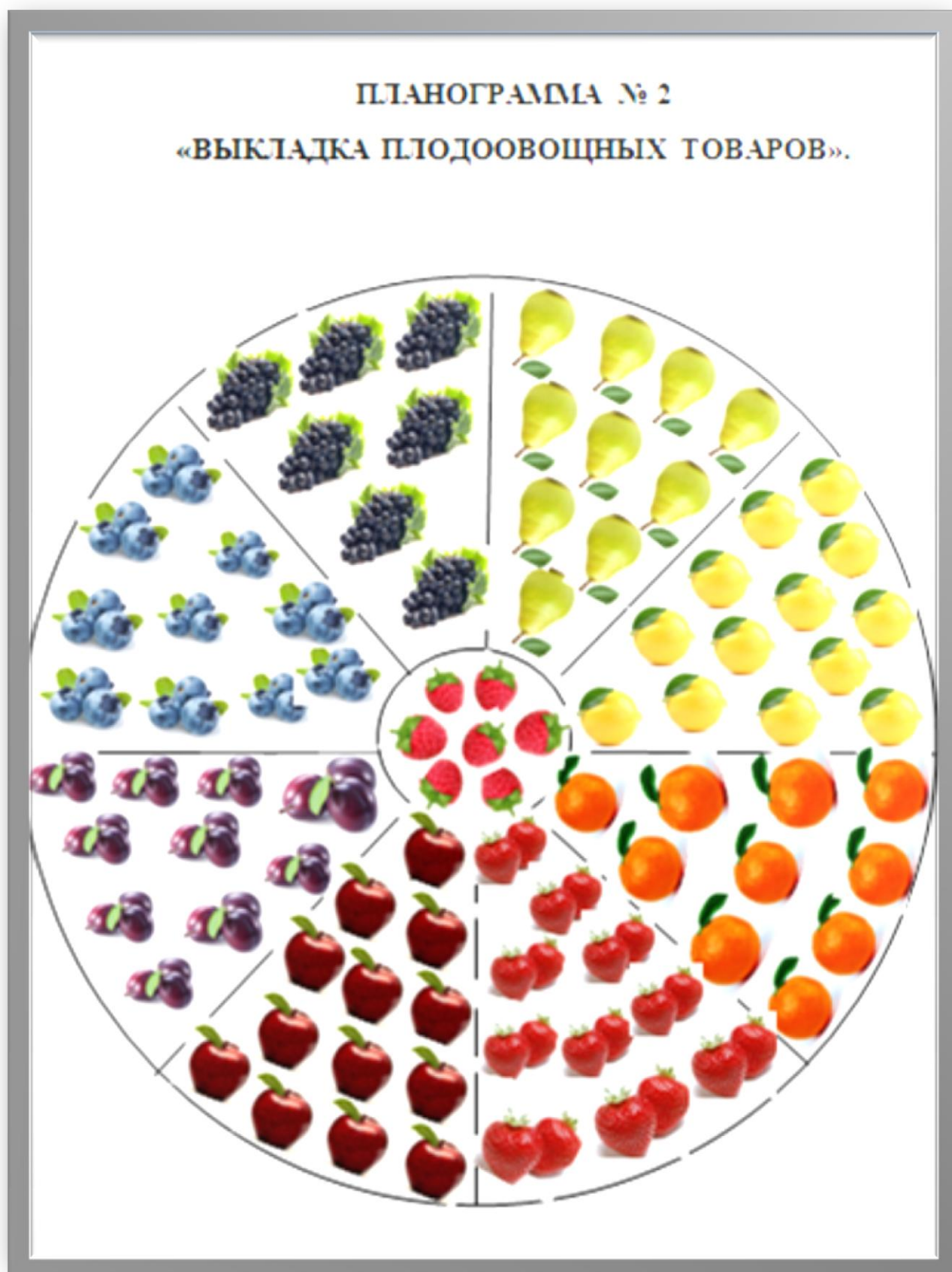
ПЛАНОГРАММА № 1
«ВЫКЛАДКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ».



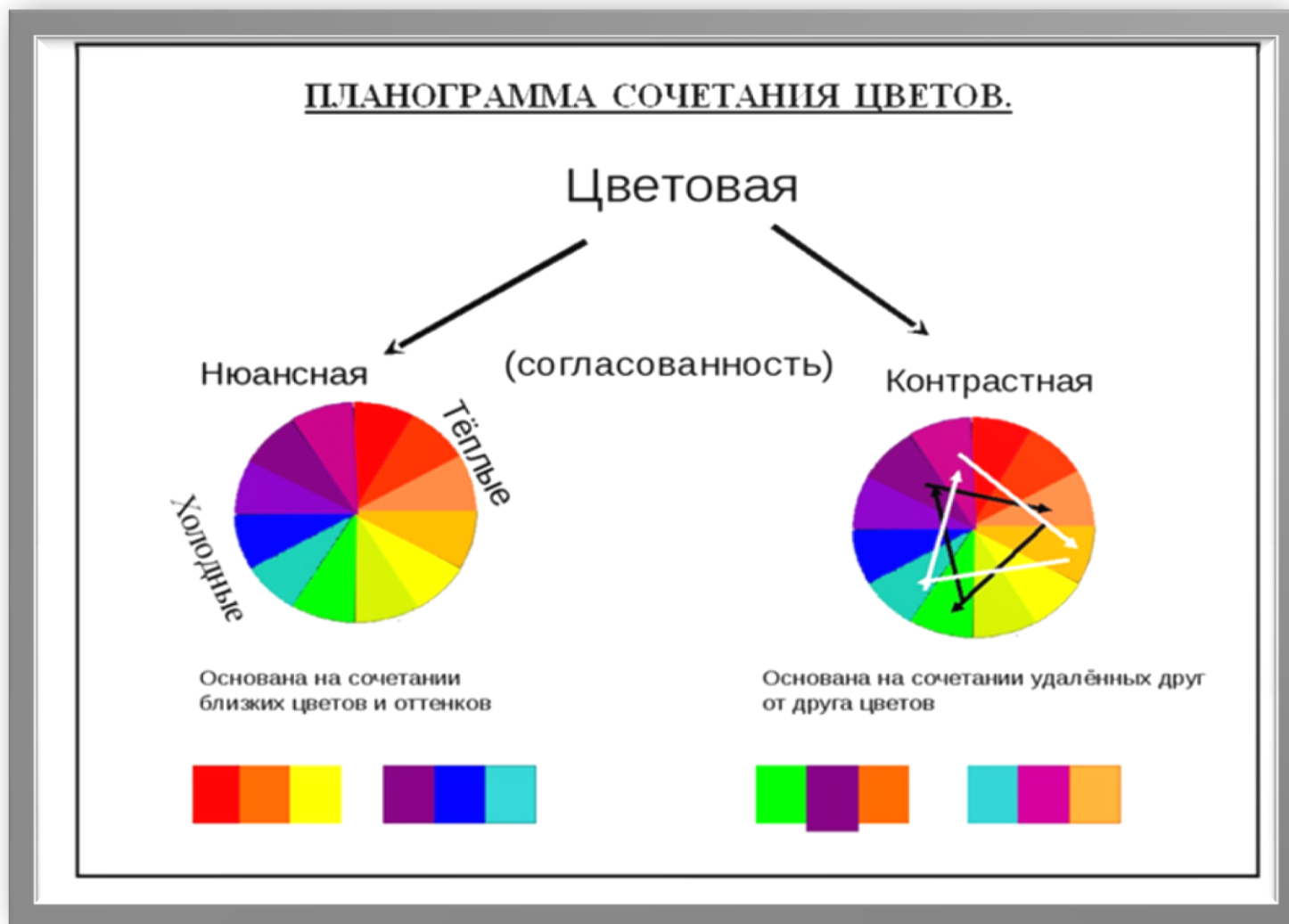
ПЛАНОГРАММА № 2
«ВЫКЛАДКА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (ФРУКТЫ)»



ОБРАЗЕЦ
ВЫКЛАДКИ ПЛОДОВООЩНЫХ ТОВАРОВ (ФРУКТЫ)



ПЛАНОГРАММА СОЧЕТАНИЯ ЦВЕТОВ



ОБРАЗЦЫ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (ОВОЩИ)



ОБРАЗЦЫ ПЛОДОВООЩНЫХ ТОВАРОВ (ФРУКТЫ)



БЛАНК ТОРГОВОЙ ОТЧЕТНОСТИ (ПРИХОДНАЯ НАКЛАДНАЯ)

ПРИХОДНАЯ НАКЛАДНАЯ № 33 от " 10 " ноября 2018 г.

Грузоотправитель: ООО "СИГМА"

Грузополучатель: ИП Орлов магазин "Продукты"

Основание для отпуска: Договор № 2 от " 12 " Января 2018 г.
 Через кого **экспедитора Петрова И.К.**
 Доверенность № 12 от " 08 " ноября 2018 г.

№ п/п	Наименование товарно-материальных ценностей	Ед. изм.	Количество	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6
1	Баклажаны	кг	45	180,00	8100,00
2	Помидоры	кг	80	120,00	9600,00
3	Огурцы	кг	33	70,00	2310,00
4	Малина	кг	15	230,00	3450,00
5	Клубника	кг	20	220,00	4400,00
	Итого				27860,00

Всего отпущено пять наименований
(прописью)

На сумму Двадцать семь тысяч восемьсот шестьдесят рублей 00 коп.
(прописью)

Отпуск разрешил Директор Зотов В.А.
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Отпустил зав. складом Ф.И.О.
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Получил экспедитор Петров И.К.
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

ЭТАЛОН ЗАПОЛНЕНИЯ РАСХОДНОЙ НАКЛАДНОЙ

НАКЛАДНАЯ № 45 от " 28 " Мая 2018 г.

Грубоотправитель: ИП Орлов магазин " Продукты "

Грубополучатель: МОУ ДОУ детский сад " Огонек "

Основание для отпуска: Договор № 31 от " 12 " Января 2018 г.
Через кого кладовщика Иванова ДИ.

Дверенность № 12 от " 28 " Мая 2018 г.

№ п/п	Наименование товарно-материальных ценностей	Ед. изм.	Количество	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.	Цена с наценкой 10 %, руб. коп.	Сумма с наценкой 10 %, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Бюкляжамы	кг	12	180,00	2 160,00	198,00	2376,00
2	Полыдоргы	кг	8	120,00	960,00	132,00	1056,00
3	Сеурцы	кг	10	70,00	700,00	77,00	770,00
4	Мяглыма	кг	5	230,00	1 150,00	253,00	1265,00
5	Клубныма	кг	3	220,00	660,00	242,00	726,00
	Итого				5 630,00		6 193,00

Всего отпущено пять наименований (пропись)

На сумму шесть тысяч сто девяносто три рубля 00 копеек (пропись)

Отпуск разрешил директор (должность) Орлов И.В. (расшифровка подписи)

М.П.

Отпустил продавец (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Получил кладовщик (должность) (подпись) Иванова ДИ. (расшифровка подписи)

ДЕКОРАТИВНЫЙ ЛОТОК ДЛЯ ВЫКЛАДКИ НАТУРАЛЬНЫХ ОБРАЗЦОВ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (ФРУКТЫ)



**ОБРАЗЕЦ ВЫКЛАДКИ НАТУРАЛЬНЫХ ОБРАЗЦОВ ПЛОДООВОЩНЫХ
ТОВАРОВ (ФРУКТЫ)**



43.01.02 Парикмахер

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос**

Тема урока: **Освоение технологии выполнения мужской
стрижки «вояж»**

Автор разработки:
Леонова Н.С., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Методическая разработка занятия учебной практики разработана для выполнения практического задания обучающимися по профессиональному модулю ПМ. 01 «Выполнение стрижек и укладок волос» учебной практики по профессии **43.01.02 Парикмахер**

Данная методическая разработка может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессии рабочего: Парикмахер.

В результате выполнения практического занятия обучающийся должен иметь практический опыт:

- в организации подготовительных работ по обслуживанию клиентов;
- выполнения мытья и массажа головы, классических и салонных стрижек (женских, мужских), укладок, бритья головы и лица;

- выполнения заключительных работ по обслуживанию клиентов.

В результате выполнения практического опыта студент должен уметь:

- организовывать рабочее место;
- подбирать препараты для стрижек и укладок;
- пользоваться парикмахерским инструментом;
- выполнять все виды стрижек и укладок в соответствии с инструкционно-технологической картой;
- производить коррекцию стрижек и укладок;
- выполнять заключительные работы по обслуживанию клиентов.

В результате выполнения практического задания студент должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Выполнять подготовительные работы по обслуживанию клиентов;

ПК 1.2. Выполнять мытьё волос и профилактический уход за ними;

ПК 1.3. Выполнять классические и салонные стрижки (женские, мужские);

ПК 1.4. Выполнять укладки волос;

ПК 1.5. Выполнять стрижку усов, бороды;

ПК 1.6. Выполнять заключительные работы по обслуживанию клиентов.

Методическая разработка включает:

1. План урока учебной практики;
2. Вопросы и карточки – задания для фронтального опроса;
3. Лекционный материал темы занятия;
4. Карта проверки выполнения задания, сопровождающаяся указаниями для их выполнения;
5. Инструкцию по технике безопасности;
6. Схему мужской стрижки;

7. Инструкционно – технологическую карту (макет) и инструкционно – технологическую карту (эталон);
8. Эскизы мужской стрижки;
9. Вопросы для проверки знаний по пройденной теме;
10. Требования к качеству выполнения работы;
11. Критерии оценки выполнения работ.

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая карта производственного обучения занятие № _____
(вид занятия)

УП 01. Стрижка и укладка волос		Группа	Дата
Фамилия И. О. мастера п/о Леонова Н.С.		№13/18	20.10.2018 год
Тема раздела Выполнение мужских стрижек			
Тема занятия Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж»			
Тип занятия Урок выполнения трудовых приемов и операций			
Метод обучения			
Словесный; наглядно – демонстрационный; практический			
Цели занятия	1 Образовательная Сформировать умения по выполнению трудовых действий и приемов мужской стрижки «Вояж», составлению алгоритма трудовых действий, навыки контроля и самоконтроля.		
	2 Развивающая Развивать профессионально-значимые психофизиологические свойства личности: практического мышления, воображения, внимания, зрительной и двигательной памяти, эстетических чувств, аккуратности, чистоплотности, интеллектуальных чувств, стремление к профессиональному совершенству, а также навыки и умения по технологии мужской стрижки «Вояж».		
	3 Воспитательная Воспитать положительную мотивацию к профессии, убежденность в значимости данной работы, в создании внешнего облика человека, ориентации на инновационную деятельность, коммуникативные навыки, эмпатию. Воспитывать умения рационально организовывать и планировать свой труд; чувство ответственности за окончательный результат.		

Обеспечение занятия:

1. Наглядные пособия
Иллюстрации стрижек; инструкционно – технологическая карта «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж» (см. Приложение 8); схема мужской стрижки «Вояж» (см. Приложение 5); видео материал.
2. Раздаточный материал
Опорный конспект «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж» (см. Приложение 3); карточки-задания; схема мужской стрижки Вояж (см. Приложение 5); инструкционно – технологическая карта стрижки (см. Приложение 6); поэтапные эскизы стрижки «Вояж» (см. Приложение 7).
3. Технические средства обучения
Видео – материалы; Телевизор, компьютер
4. Межпредметные связи
МДК 01.01 Стрижка и укладка волос; Технология; Специальный рисунок; Основы физиологии кожи и волос; Санитария и гигиена; Основы культуры профессионального общения.
5. Учебные места (для практических и лабораторных занятий)
10 рабочих мест (стол с зеркалом); 10 стульев для клиента; 12 парт; 24 стула для обучающихся;
6. Инструменты, приспособления, материалы, аппаратура и белье
Пеньюар; фартук; одноразовые воротнички; полотенце; салфетки; ножницы прямые и филировочные; расческа комбинированная; расческа скелетная; щетка-сметка; фен, манекены
7. Список используемых источников:
Основная
1. Технология выполнения стрижек и укладок: учеб. пособие для студ. учреждений

<p>сред.проф.образования / Л. В. Масленникова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с., (16) с. цв. Ил.</p> <p>2. Выполнение стрижек и укладок волос : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Л. В. Масленникова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с., (16) с.цв.ил.</p> <p>3. Технология парикмахерских работ: учебник для нач. проф. образования / И. Ю. Плотникова, Т. А. Черниченко. – 8-изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с., (24) с. цв. ил.</p> <p>4. Технология и оборудование парикмахерских работ: учебник для нач.проф.образования / О. Н. Кулешкова. – 9-е из., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 144 с.</p>
<p>Дополнительная</p> <p>1. Основы моделирования прически: учеб.пособие для нач.проф.образования / С. И. Королева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с., (8) с.цв.ил.</p> <p>2. Гутыря Л.Г. Парикмахерское мастерство / Художник-оформитель Б.Ф. Бублик. – Харьков: Фолио, 2014. – 464 с. – (Домашняя б-ка)</p> <p>3. Ханников А. А. Парикмахер – стилист: Учеб.пособие для учащихся профтехучилищ. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.</p> <p>4. Ветрова А.В. Парикмахер – стилист / Серия «Учебники, учебные пособия». –Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с., илл.</p> <p>5. Е. Голубева Современные мужские стрижки. Самоучитель. – М.: Изд-во Эксмо, 2014. – 192 с., илл.</p> <p>6. Голубева Е.Стильные стрижки и прически. – М.: Изд-во Эксмо, 2013. – 224 с., илл.</p> <p>7. Ашаева Н. В., Дмитриева А. К. Стрижки и прически. Для праздников и на каждый день (Текст). – Харьков: Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»; Белгород: ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга», 2015. – 112 с.: ил.</p> <p>8. Мартин Генном, Ричард Томпсон Стрижка, окраска и укладка волос Секреты парикмахерского искусства / Перевод с английского Е. Зуевская, Ю. Афанасьева ; издательская группа «Контэнт», 2016. - 138 с., цв.илл.</p> <p>9. Н.Б. МусатоваСовременные и классические стрижки: женские, мужские, детские: ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга» Белгород, 2016. 187 с., ил.</p> <p>10. Филатова С. В. Современные стрижки и укладки. Женские, мужские, детские: ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга» Белгород, 2013. 187 с., ил.</p>
<p>Электронные ресурсы по теме «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж»</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=C1Xb7n94btg http://www.rezepti-krasoti.ru/publ/strizhki/muzhskie_strizhki/muzhskaja_strizhka_shapochkoj/59-1-0-173</p>

Структура, содержание и хронометраж занятия

№ № п/п	Структурные элементы занятия, их содержание, формы и методы их проведения	Время	Добавления, замечания, исправления
1	2	3	4
1	<p>Организационный момент:</p> <p>1. Проверка наличия обучающихся по журналу;</p> <p>2. Проведение осмотра внешнего вида обучающихся;</p> <p>3. Организация внимания и готовности обучающихся к занятию.</p>	4 мин	
2	<p>Вводный этап занятия</p> <p>Целевая ориентация: Сообщение темы и целей учебного занятия;</p> <p>Тема занятия:Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж».</p> <p>Цели занятия:</p> <p>1. Сформировать умения по выполнению трудовых действий и</p>	2 мин	

	<p>приемов мужской стрижки «Вояж», составлению алгоритма трудовых действий, навыки контроля и самоконтроля.</p> <p>2. Развивать профессионально-значимые психофизиологические свойств личности: практического мышления, воображения, внимания, зрительной и двигательной памяти, эстетических чувств, аккуратности, чистоплотности, интеллектуальных чувств, стремление к профессиональному совершенству, а также навыки и умения по технологии мужской стрижки «Вояж».</p> <p>3. Воспитать положительную мотивацию к профессии, убежденность в значимости данной работы, в создании внешнего облика человека, ориентации на инновационную деятельность, коммуникативные навыки, эмпатию. Воспитывать умения рационально организовывать и планировать свой труд; чувство ответственности за окончательный результат.</p>		
	<p>Актуализация опорных знаний:</p> <p>1. Фронтальный опрос предыдущей темы занятия «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Еж» (см. Приложение 1)</p> <p>2. Карточки – задания по предыдущей теме «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Еж» (см. Приложение 2)</p>	15 мин	
	<p>Формирование новых понятий и способов действий:</p> <p>1. Инструктирование обучающихся по материалу урока (см. Приложение 3);</p> <p>2. Ознакомление с инструментами и принадлежностями для выполнения работ (см. Приложение 3);</p> <p>3. Инструктирование по технике безопасности (см. Приложение 4);</p> <p>4. Закрепление водного инструктажа (см. Приложение 9)</p> <p>5. Сообщение требований к качеству выполненной работы (см. Приложение 10);</p> <p>6. Сообщение критерии оценок (см. Приложение 11)</p>	45 мин	
3	<p>Основной этап занятия</p> <p>Целевые обходы мастера п/о: Первый обход: проверка организации и содержания рабочих мест (через 10 мин); Второй обход: проверка правильности выполнения трудовых приемов и операций; соблюдение правил техники безопасности; Третий обход: проверить затруднения в работе, характерные для большинства обучающихся группы; Четвертый обход: проверить правильность соблюдения технических и технологических условий в работе; проверка самоконтроля, качества выполнения. Пятый обход: проверить правильность ведения промежуточного контроля; прием результатов практической работы; оценивание.</p>	4 часа 30 мин	
4	Заключительный этап занятия		

	<p>Итог занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подведение итогов урока и анализ выполнения учебно-производственных работ; 2. Разбор типичных ошибок; 3. Анализ соблюдения правил безопасности и трудовой дисциплины и нормы времени; 4. Выставление оценок за выполненную стрижку Вояж на уроке с комментарием; 5. Сообщение темы следующего урока «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Площадка»; 6. Произвести уборку рабочего места; 7. Произвести уборку парикмахерской – мастерской. 	30 мин	
	<p>Домашнее задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить пройденный материал по теме «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж»; 2. Подготовить рабочие инструменты и приспособления согласно следующей тематике занятия; 3. Подготовить реферат на тему: «Современные технологии стрижек по типу «Вояж» (2 чел.) 4. Ответить на вопрос: «Чем отличается мужская стрижка «Вояж» от женской стрижки «Вояж». 	2 мин	
<p>Мастер производственного обучения _____ Леонова Н. С.</p>			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе проведения производственного занятия на тему «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж» обучающиеся изучили теоретические сведения о мужской стрижке, технологию стрижки и ее уход.

У обучающихся сформировались навыки и умения (приемы) по выполнению мужской стрижки «Вояж», навыки по выполнению подготовительных и заключительных работ. Обучающиеся проявили свою профессиональную самостоятельность и научились правильно планировать свою деятельность.

Поставленная цель урока обучающимися была достигнута и каждый из них смог показать и применить свои теоретические знания и умения на практике, а также обрести новые навыки и умения по выполнению мужской стрижки «Вояж».

Перечень вопросов в форме фронтального опроса

Вопросы:

1. Перечислите необходимые инструменты и принадлежности для мужской стрижки Ежик.
2. Перечислите особенности мужской стрижки Еж.
3. Перечислите подходящие и не подходящие элементы мужской стрижки Еж.
4. Перечислите этапы технологии выполнения мужской стрижки Еж.
5. Укажите, с какой зоны необходимо начинать мужскую стрижку Еж?
6. Перечислите проборы, на которые необходимо разделить голову на зоны.
7. Назовите, по какой технологии необходимо стричь волосы с передней части теменной зоны в стрижке Еж.
8. Укажите, какая длина волос должна быть на теменной зоне при стрижке Еж?
9. До какой длины волос состригают на затылочной и височной зоне волосы в стрижке Еж.
10. Укажите, где необходимо использовать филировочные ножницы при стрижке Еж.
11. Перечислите заключительные операции при стрижке Еж.

Эталон ответов:

1. Фартук, пеньюар, одноразовый воротничок, ножницы прямые и филировочные, расческа комбинированная, расческа скелетная, машинка для стрижки, пульверизатор.
2. Прическа имеет вид коротких торчащих волос, которые напоминают площадку с иголками и вызывает сходство с известным зверьком; за счет короткой длины волос отпадает необходимость постоянно мыть голову; подходит спортсменам.
3. Подходит: мужчинам среднего роста, а именно до 170 см.; обладающим овальной или треугольной формой головы; правильными чертами лица; кто обладает спортивной и коренастой фигурой; подходит для парней с жесткими волосами. Не подходит: слишком худощавым телосложением; упитанного телосложения; мягкий тип волос.
4. Подготовительные работы; теменная зона; затылочная и височная зона; филировка волос; заключительные работы.
5. С теменной зоны.
6. Горизонтальный – с его помощью разделяем теменную зону и затылок; вертикальный – что бы отделить височную область и боковую.
7. По технологии «снятие на пальцах».
8. От 2 до 5 см максимум.
9. До минимальной, порой даже без насадок.
10. По границе окантовки и самой теменной зоне.
11. Сушим волосы феном; проверяем качество стрижки; вычесываем мелкие остриженные волосы; сметаем волосы с шеи и лица клиента; снимаем пеньюар; получаем оплату за услугу; дезинфицируем инструменты; наводим порядок на рабочем столе.

Карточка – задание 1

Дополните недостающие слова технологической карты выполнения мужской стрижки Еж:

№ п / п	Порядок выполнения	Инструктивные указания и технические требования
1	Подготовительные работы	Накрываем клиента _____ 1 _____, необходимо вымыть волосы, расчесать; делим голову на зоны
2	Теменная зона	Начинаем состригать волосы по технологии « _____ 2 _____ ». Длину определяем заранее: обычно она достигает от _____ 3 _____ максимум. Так обрабатываем всю макушку.
3	_____ 4 _____ и височная зона	Состригают до _____ 5 _____ длины, порой даже без насадок. Важно помнить, что ежик выглядит как овал, который напоминает шапочку, получаем плавный переход.
4	Филировка волос	Необходимо пройти филировочными ножницами по границе _____ 6 _____ и самой _____ 7 _____ зоне.
5	Заключительные работы	Сушим волосы, сметаем волосы с шеи и лица клиента, снимаем пеньюар

Ответы: 1 _____; 2 _____; 3 _____; 4 _____; 5 _____; 6 _____; 7 _____.

Эталон ответов

1 – пеньюаром; 2 – на пальцах; 3 – от 2 до 5 см; 4 – затылочная; 5 – минимальной; 6 – окантовки; 7 – теменной.

Карточка – задание 2

Дополните предложения технологической карты выполнение мужской стрижки Еж:

№ п / п	Порядок выполнения	Инструктивные указания и технические требования	Эскиз
1	Подготовительные работы	Накрываем клиента пеньюаром, необходимо вымыть волосы, расчесать; делим голову на зоны	
2	___1___	___2___	
3	Затылочная и височная зона	Состригают до минимальной длины, порой даже без насадок. Важно помнить, что ежик выглядит как овал, который напоминает шапочку, получаем плавный переход.	
4	Филировка волос	___3___	
5	Заключительные работы	Сушим волосы, сметаем волосы с шеи и лица клиента, снимаем пеньюар	

Ответы: 1 _____; 2 _____; 3 _____.

Эталон ответов:

1 - Теменная зона; 2 - Начинаем состригать волосы по технологии «на пальцах». Длину определяем заранее: обычно она достигает от 2 до 5 см максимум. Так обрабатываем всю макушку; 3 - Необходимо использовать филировочные ножницы по границе окантовки и самой теменной зоне.

Инструктирование обучающихся по материалу урока

Тема: Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж»

Цель занятия: закрепление знаний по выполнению мужских стрижек.

Инструменты и принадлежности: фартук, пеньюар, воротничок, ножницы прямые и филировочные, расческа комбинированная и скелетная, пульверизатор.

Стрижка вояж будет к лицу многим мужчинам. Она легко укладывается феном и долго держит форму практически на волосах любой структуры.

Но рекомендуется прическа шапочкой на прямые густые волосы.

Характерные черты мужской стрижки: волосы теменной, височной и верхне-затылочной области длинные и объемные, плавно переходящие в сведение волос на нет и тушевку.

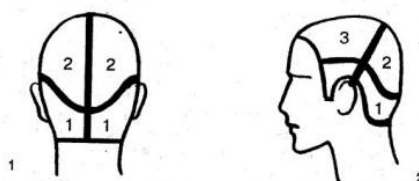
Причем четко видна разделительная линия между верхней пышной зоной и нижней частью волос. Видимо поэтому стрижку вояж иногда называют мужской шапочкой.

Переход от длинного участка волос к снятым «на нет» прядям может быть очень постепенным и плавным или резким. Мастер смотрит на структуру волос, форму головы, учитывает желание клиента. Резко очерченная линия перехода визуально делает прическу объемнее, а мягкие очертания создают овальную форму стрижки.

Технология выполнения мужской стрижки Вояж или Шапочка

- Тщательно расчешите волосы и отчешите пряди от лица назад. Следующим этапом произведите деление на зоны.
- Сначала проведите центральный вертикальный пробор: соедините центр лба, макушку и далее ведите к затылочным буграм.
- Следующий - дугообразный пробор. Он ведется от макушки в разные стороны - к верхним краям ушных раковин с одной стороны и с другой. И в последнюю очередь - горизонтальный раздел от уха до уха по затылочным буграм – этим пробором отделяются волосы верхне-затылочной зоны от нижне-затылочного сектора. Каждую часть волос заколите.

Таким образом выделены четыре зоны – височно-теменные (их две) и затылочная зона разделена пополам.



Нижне-затылочная зона

1. Подготовительные работы.
2. Работу начните с нижнего затылка. Параллельно горизонтальному пробору от уха до уха отделите тонкую прядь (толщиной приблизительно 1см) и укоротите волосы до 1-1.5см. Направление стрижки – от лица к центру затылка с двух сторон. Подстриженная прядь контрольная - она пролегает по затылочным буграм.

Далее расческой и ножницами выполните сведение «на нет» от нижней линии роста волос к затылочному бугру. Укорачивание волос начинайте со средней части

нижне-затылочной зоны, затем по расческе аналогично стригите волосы боковых частей. Затем сделать филировку.



Верхне-затылочная зона

4. По обе стороны от вертикального раздела двумя горизонтальными линиями отделите небольшую прядку и отчешите вниз. Захватите ее с внутренней стороны ладони, подчешите к ним короткую контрольную прядь. Ведите пальцы до уровня проверочной пряди и стригите на ее уровне сначала по центру, а затем по бокам. Боковые волосы стригите по направлению роста.
5. Параллельно подстриженной пряди выделите следующую, также отчешите ее вниз, соедините с предыдущей прядкой и стригите на ее уровне под углом оттяжки 30-45°.
6. Наложением пряди на прядь обрабатывайте верхне-затылочную зону пока не дойдете до наивысшей точки головы. Отделяйте пряди по обе стороны от центрального пробора горизонтальными линиями, отчесывайте их вниз, подхватывайте с внутренней стороны ладони и оттягивайте под углом 30-45°.
7. По линии затылочных бугров может образоваться ступенька. Филировочными ножницами вдоль расчески следует проредить концы волос, и переход от коротких волосков к длинным станет плавным. Если нужен контрастный силуэт стрижки, то филировку можно исключить.



Височная зона

8. Следующий этап - окантовка висков. Над ухом горизонтально отчешите прядь и окантуйте ее. Стригите по прямой, либо косой линии. Оттяните верхний край ушной раковины и ведите окантовочную линию от волос у лица к верхнему краю уха.
9. Горизонтальной линией выделите еще одну прядь височной зоны, отчешите ее вниз и стригите по прямой линии. Захватывайте пряди с внутренней стороны ладони. Линию среза височной зоны продлевайте на затылочную область, создавайте плавный переход между смежными участками.
10. Наложением пряди на прядь обрабатывайте височно-теменную зону вплоть до середины лба. Волосы выделяйте горизонталями, отчесывайте вниз, захватывайте с внутренней стороны пальцев, оттягивайте под углом 30-45° и стригите на уровне предыдущей. Направление движения от лица к затылку.
11. За верхней кромкой уха создавайте постепенный переход между секторами. Второй висок стригите аналогично наложением пряди на прядь.



Окантовка формы челки

12. В конце стрижки выполните окантовку челки. Для чего волосы теменной зоны вычешите к лицу и равномерно распределите. Выполните окантовку ниже бровей по прямой линии (приблизительно на уровне переносицы). Если клиент желает, челку можно окантовать углом.

- Окантовку шеи выполните с учетом особенностей линии роста волос. Можно выполнить треугольную окантовку.
- Выполните контрольную проверку качества стрижки. Вычесывайте волосы в разные стороны и бритвой срежьте перепады длин рядом лежащих прядей.
- Волосы теменного сектора профилируйте.



13. Заключительные работы.

Советы по укладке волос

Поскольку характерная черта мужской стрижки вояж – перепад длины, при укладке следует это учитывать и подчеркивать.

Укладывать волосы можно как с помощью только фена и брашинга, так и применяя специальные средства вроде пенки или мусса. Иногда можно добавить графичности прическе, выделив несколько прядей с помощью мужского воска для волос.

Мужская модель вояж в среде парикмахеров имеет и другое название – шапочка. Не стоит забывать о том, что зрелым мужчинам она не подходит в силу некоторой наивности и мягкости силуэта. Зато это один из самых удачных вариантов для мальчиков и юношей.

Следующий этап работы:

1. Просмотр видеоролика «Технология выполнения мужской стрижки «Вояж».
<https://www.youtube.com/watch?v=C1Xb7n94btg>
http://www.rezepti-krasoti.ru/publ/strizhki/muzhskie_strizhki/muzhskaja_strizhka_shapochkoj/59-1-0-173

2. Раздать обучающимся инструкционно – технологическую карту (см. Приложение 6) и поэтапные эскизы стрижки «Вояж» (см. Приложение 7), которую обучающиеся будут заполнять и клеивать эскизы.
3. Раздать обучающимся схему стрижки «Вояж» (см. Приложение 5), для использования как наглядный материал в своей рабочей тетради.
4. Провести инструктаж по технике безопасности (см. Приложение 4);
5. Закрепить водный инструктаж путем устного опроса (см. Приложение 9)
6. Сообщение требований к качеству выполненной работы (см. Приложение 10);
7. Сообщение критерии оценок (см. Приложение 11)
8. Раздать каждому обучающемуся карту проверки выполнения задания.

Карта проверки выполнения задания

Наименование проверяемого момента	Правильно	Не правильно	Общее время
Подготовительные работы			
Технология выполнения деления на зоны мужской стрижки Вояж			
Технология выполнения ниже – затылочной зоны			
Технология выполнения верхне – затылочной зоны			
Технология выполнения височной зоны			
Технология выполнения окантовки			
Заключительные работы			
Соблюдение правил технике безопасности			

9. Наглядный показ выполнения мужской стрижки «Вояж» мастером производственного обучения.

Инструктаж по технике безопасности

В повседневной работе мастер-парикмахер должен соблюдать следующие правила:

1. Работая с бритвой, не следует отвлекаться и разговаривать с клиентом;
2. При смене лезвий (безопасных бритв) руки мастера должны быть совершенно сухими. Работы выполняются над столиком;
3. Не следует держать ножницы, расчески и другие острые инструменты в верхнем кармане халата;
4. При работе с горячей водой, особенно после окраски и завивки, надо следить за ее температурой, так как кожный покров обезжирен и раздражен воздействием химических препаратов. Температура используемой воды при этом ниже обычной (примерно 40 °С);
5. Окантовку волос в области ушной раковины надо выполнять осторожно, чтобы не повредить ухо клиента. Ушная раковина насыщена кровеносными сосудами, и кровотечение трудно остановить;
6. Подбривая шею, необходимо следить, чтобы не срезать часто встречающиеся мелкие бородавки, так как при этом кровотечение также трудно остановить;
7. Для остановки кровотечения при порезах применяют настойку йода или перекись водорода;
8. Освежая голову одеколоном или покрывая голову лаком, необходимо следить, чтобы брызги не попали в глаза;

Правила безопасности при работе с расческой

1. После работы с каждым клиентом расческа должна дезинфицироваться в ультрафиолетовом облучателе или в растворе хлорамина (не менее 15 мин). По мере загрязнения расческу необходимо промывать мыльным раствором;
2. Необходимо следить, чтобы зубья расчески были не очень острыми и не имели заусенцев;
3. Нельзя хранить расческу в кармане рабочей одежды и оставлять в волосах у клиента;
4. При работе с химическими препаратами запрещается использовать металлические расчески.

Правила безопасности при работе с ножницами

1. После обслуживания каждого клиента ножницы необходимо продезинфицировать в ультрафиолетовом облучателе или денатурате;
2. Хранить ножницы необходимо в чехле в верхнем ящике туалетного столика;
3. Передавать ножницы следует, держа их за рабочие полотна, т.е. кольцами вперед;
4. Использовать ножницы следует строго по назначению;
5. При падении ножниц не надо пытаться их поймать во избежание травмирования;
6. Для дезинфекции инструментов используется 0,5%-ный раствор хлорамина. Щетки, расчески и другие инструменты, изготавливаемые из пластмассы, опускаются в сосуд с раствором, причем емкость сосуда должна быть достаточной для того, чтобы рабочие инструменты погружались в раствор полностью.
7. Для дезинфекции ножниц используется 70%-ный этиловый спирт.

Правила техники безопасности при работе с машинкой для стрижки волос

1. Перед включением машинки в сеть необходимо проверить целостность проводов и соответствие напряжения.
2. Смену ножей производят только при выключенной из сети машинке.
3. Нельзя брать машинку мокрыми руками и стричь мокрые волосы.
4. Металлические ножи дезинфицируют в ультрафиолетовом облучателе или денатурате.
5. Нельзя хранить машинку в ящике туалетного столика; она должна быть подвешена на рабочем месте во избежание повреждения целостности шнура.

Правила техники безопасности при работе с электроаппаратурой.

Перед включением аппаратов в сеть необходимо проверить исправность проводов и наличие заземления.

Запрещается:

- включать аппараты мокрыми руками;
- использовать аппараты, не имеющие предохранительных сеточек;
- самостоятельно разбирать аппарат.

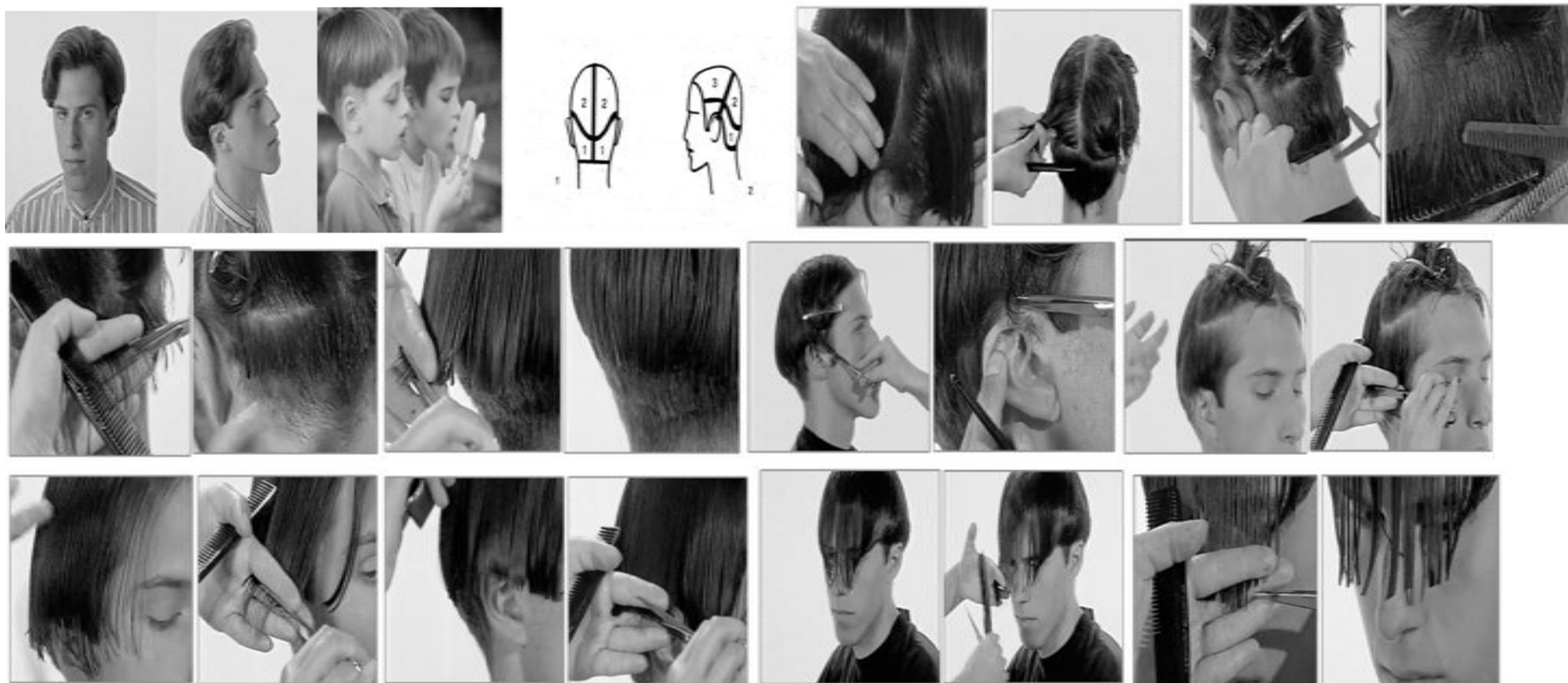
Схема мужской стрижки Вояж




ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА






(Место для эскиза общего вида стрижки)		Инструкционно – технологическая карта для выполнения стрижки _____			
№ п/п	Порядок выполнения	Инструктивные указания и технические требования	Эскиз	Инструмент, материалы, приспособления, аппаратура, белье	Норма времени для обучающегося
1					
2					
3					
4					
5					

Поэтапные эскизы стрижки Вояж



Инструкционно-технологическая карта «Освоение технологии выполнения мужской стрижки «Вояж»
ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ЭТАЛОН ЗАПОЛНЕНИЯ)

		<p align="center">Инструкционно-технологическая карта для выполнения стрижки <u>ВОЯЖ</u></p>			
№ п/п	Порядок выполнения	Инструктивные указания и технические требования	Эскиз	Инструменты, материалы, приспособления, аппаратура, белье	Норма времени для обучающегося
1	Подготовительные работы	Подготавливаем рабочее место, приглашаем клиента присесть в кресло, уточняем вид желаемой услуги, моем руки и дезинфицируем инструменты, проводим диагностику волос, одеваем одноразовый воротничок, накрываем клиента пеньюаром, моем волосы клиенту, расчесываем; делим голову на зоны.		Одноразовый воротничок, пеньюар, шампунь, полотенце, расческа комбинированная	15 мин
2	Нижне-затылочная зона	Параллельно горизонтальному пробору от уха до уха отделите тонкую прядь (толщиной приблизительно 1см) и укоротите волосы до 1-1.5см.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
3	Нижне-затылочная зона	Выполнить сведение «на нет» от нижней линии роста волос к затылочному бугру. Затем сделать филировку.		Пульверизатор, ножницы прямые и филировочные, расческа комбинированная	5 мин
4	Верхне-затылочная зона	По обе стороны от вертикального раздела двумя горизонтальными линиями отделите небольшую прядку и отчешите вниз. Захватите ее с внутренней стороны ладони, подчешите к ним короткую контрольную прядь. Ведите		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин

		пальцы до уровня проверочной пряди и стригите на ее уровне сначала по центру, а затем по бокам.			
5	Верхне-затылочная зона	Параллельно подстриженной пряди выделите следующую, стригите ее на уровне под углом оттяжки 30-45°.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
6	Верхне-затылочная зона	Наложением пряди на прядь обрабатывайте верхне-затылочную зону.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
7	Филировка волос	Филировочными ножницами вдоль расчески следует проредить концы волос.		Пульверизатор, ножницы филировочные, расческа комбинированная	5 мин
8	Височная зона	Оттяните верхний край ушной раковины и ведите окантовочную линию от волос у лица к верхнему краю уха.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
9	Височная зона	Захватывайте пряди с внутренней стороны ладони. Линию среза височной зоны продлевайте на затылочную область, создавайте плавный переход между смежными участками.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
10	Височная зона	Волосы выделяйте горизонталями, отчесывайте вниз, захватывайте с внутренней стороны пальцев, оттягивайте под углом 30-45° и стригите на уровне предыдущей. Направление движения от лица к затылку.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин
11	Височная зона	За верхней кромкой уха создавайте постепенный переход между секторами.		Пульверизатор, ножницы прямые, расческа комбинированная	5 мин

12	Окантовка	Выполните окантовку ниже бровей по прямой линии (приблизительно на уровне переносицы). Окантовку шеи выполните с учетом особенностей линии роста волос.		Ножницы прямые и филировочные, расческа комбинированная	5 мин
13	Заключительные работы	Сушим волосы, проверяем качество стрижки, вычесываем мелкие остриженные волосы, сметаем волосы с шеи и лица клиента, снимаем пеньюар, получаем оплату за услугу, дезинфицируем инструменты, наводим порядок на рабочем столе.		Расческа скелетная щетка сметка, фен	20 мин Всего занимает времени: 1 ч. 30 мин.

Закрепление водного инструктажа
Закрепление знаний, полученных на занятие по теме «Освоение технологии
выполнения мужской стрижки «Вояж»

Ответить на вопросы:

1. Перечислите инструменты необходимые для стрижки волос.
2. Как по-другому называется стрижка Вояж?
3. Кому не рекомендуется такая стрижка?
4. Почему стрижку называют «шапочкой»?
5. На что стоит обратить внимание при стрижке Вояж?
6. Как необходимо произвести деление волос на зоны?
7. С какой зоны необходимо начинать стрижку Вояж?
8. Как правильно выделить контрольную прядь?
9. Какой метод стрижки в затылочной зоне?
10. Как необходимо стричь верхне – затылочную зону?
11. Как обрабатывается височная зона?
12. Назовите завершающую операцию работы?

Эталон ответов:

1. фартук, пеньюар, воротничок, ножницы прямые и филировочные, расческа комбинированная и скелетная, пульверизатор;
2. Шапочка;
3. Не рекомендуется на прямые густые волосы;
4. Волосы теменной, височной и верхне-затылочной области длинные и объемные, плавно переходящие в сведение волос на нет и тушевку, четко видна разделительная линия между верхней пышной зоной и нижней частью волос.
5. Необходимо смотреть на структуру волос, форму головы и учитывать желание клиента.
6. Сначала провести центральный вертикальный пробор: соединить центр лба, макушку и далее вести к затылочным буграм. Следующий - дугообразный пробор. Он ведется от макушки в разные стороны - к верхним краям ушных раковин с одной стороны и с другой. И в последнюю очередь - горизонтальный раздел от уха до уха по затылочным буграм.
7. С нижне – затылочной зоны.
8. Параллельно горизонтальному пробору от уха до уха отделите тонкую прядь (толщиной приблизительно 1см) и укоротите волосы до 1-1.5см.- это будет контрольная прядь.
9. Метод «сведения на нет».
10. Наложением пряди на прядь. Отделяйте пряди по обе стороны от центрального пробора горизонтальными линиями, отчесывайте их вниз, подхватывайте с внутренней стороны ладони и оттягивайте под углом 30-45⁰.
11. Наложением пряди на прядь, как и верхне – затылочная зона.
12. Окантовка.

Сообщение требований к качеству выполненной работы

Требования к качеству работы:

1. Соблюдение санитарно – гигиенических требований при оказании парикмахерских услуг;
2. Проведение диалога с клиентом по оказанию парикмахерских услуг;
3. Правильность выбора парикмахерских инструментов и принадлежностей при оказании парикмахерских услуг;
4. Правильность выполнения мытья головы с учетом структуры волос;
5. Правильно выбранный шампунь и бальзам для волос в соответствии структурой волос клиента;
6. Выполнение деления волос на зоны с учетом мужской стрижки Вояж;
7. Соблюдение технологии выполнения мужской стрижки Вояж;
8. Соблюдение техники безопасности при работе с инструментами, материалами, приспособлениями и принадлежностями;
9. Соблюдение нормы времени для мужской стрижки Вояж, которая составляет 1 час 30 минут.

Сообщение критерии оценок

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) выставляется, если задание соответствует требованиям; определена и глубоко изучена проблема; материал изучен; обучающейся свободно владеет технологией выполнения задания; технология выполнения соблюдается.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если задание соответствует содержанию; определена и изучена проблема; материал логично изложен, обучающийся хорошо владеет материалом, изложение технологической последовательности логично; технология выполнения задания соблюдается.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если тема соответствует содержанию; задание определено, но изучено поверхностно; технология выполнения частично соблюдается.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – задание не раскрыто, не содержит последовательности выполнения, обнаруживается существенное непонимание выданного задания, технология выполнения не соблюдаются.

43.01.06 Проводник на железнодорожном транспорте

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Обслуживание пассажиров в пути следования**

Тема урока: **Прием вагона перед рейсом на безопасность движения и пожарную безопасность**

Автор разработки:
Лоза В.В., преподаватель первой квалификационной категории

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

ПМ 01 Обслуживание пассажиров в пути следования

Тема 2: Освоение работы проводника пассажирского вагона.

Тема 2.2 (18 часов): Порядок приема вагона перед рейсом.

Тема урока: Прием вагона перед рейсом на безопасность движения и пожарную безопасность.

Форма урока: урок изучения трудовых приемов, формирование умений и навыков

Цели урока:

Образовательная: сформировать умения и навыки визуального контроля оборудования при приемки вагона перед рейсом на безопасность движения и пожарную безопасность.

Развивающая: уметь самостоятельно, согласно нормы времени, принять качественно вагон; уметь определить неисправности в оборудовании и принять меры к их устранению.

Воспитательная: воспитывать чувство ответственности к выполняемой работе, любовь к профессии, внимательность, аккуратность.

Форма организации учебно-производственной деятельности обучающихся: индивидуальная, коллективная, групповая

Формируемые ПК и ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Проводить подготовку пассажирского вагона к рейсу.

Методы обучения:

Словесные: беседа, устный инструктаж;

Наглядно – демонстрационные: показ слайдов;

Практические: система упражнений;

Методы проверки знаний, умений и навыков: устный опрос, выполнение практических заданий, самооценка.

Материально-техническое обеспечение урока:

Дидактические материалы: инструкционные карты, схемы, мультимедийные средства, дневники производственного обучения, карточки-задания;

Оборудование: вагоны;

Междисциплинарные связи:

МДК 01.01 Организация пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте Российской Федерации

МДК 01.02 Основы обслуживания пассажиров железнодорожным транспортом в пути следования.

МДК 02.01 Устройство и оборудование пассажирских вагонов и спецвагонов.

Охрана труда.

ХОД УРОКА

№ п/п	Этапы урока	Метод обучения	Методическое обеспече-е	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1.	Организационный этап (5 мин)	словесный		-Проверка явки учащихся - докладывает староста группы -Проверка готовности к уроку (наличие дневников, соответствие форменной одежды) - Тема сегодняшнего урока - прием вагона на безопасность движения и пожарную безопасность. - На этом уроке вы должны научиться быстро и качественно принимать вагон".	Студенты приветствуют преподавателя и настраиваются на работу. Слуховое восприятие информации
2.	Вводный инструктаж (65 мин) 2.1.1 Актуализация опорных знаний и умений	Наглядно - демонстрационный	Презентация, интерактивная доска, проектор	- Согласно инструкции 515-р принят определенный порядок приема вагона перед рейсом: - Сейчас мы его запишем в дневники (Приложение 1) - Вагон в рейс можно отправить без одеяла или подушки, но если есть брак на колесной паре или неисправен датчик СКНБ вагон в рейс отправлять нельзя! - Железнодорожный транспорт считается самым безопасным видом транспорта, поэтому прием вагона на обеспечение безопасности движения и пожарной безопасности стоит на первом месте. - Для приобретения навыков быстро и качественно принять вагон на безопасность движения и пожарную безопасность мы с вами повторим предмет «Устройство вагонов» по темам «Механическое оборудование» и «Электрооборудование» путем устного опроса. (Слайд 1) <i>На плакате «тележка ТВЗ-ЦНИИ» мастер показывает объект контроля – обучающийся</i>	Слуховое и визуальное восприятие информации Слуховое и визуальное восприятие информации Студенты отвечают на вопросы

			<p><i>называет объект контроля и его неисправность.</i></p> <p>Объекты контроля неисправности тележек. Рама тележки Рессорное подвешивание буксового узла Буксовый узел</p> <p>Колесные пары</p> <p>Центральное подвешивание</p> <p>Гидравлический гаситель колебаний</p> <p>Тормозная рычажная передача</p> <p>(Слайд 2) <i>На плакате «ударно – тяговое оборудование» мастер показывает объект – обучающийся называет. Повторяем, как происходит сцепление и расцепление вагонов.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие трещин - отсутствие трещин, изломов на пружинах, крепление деталей крепление крышки буксы, отсутствие потеков смазки, целостность провода СКНБ, нагрев буксы (тыльной стороной руки на ощупь сверху корпуса рядом с датчиком СКНБ) - отсутствие повреждений на поверхности катания. - отсутствие трещин, изломов на пружинах, наличие предохранительной скобы и отсутствии трещин в ней. Крепление деталей люлечного подвешивания отсутствие трещин в деталях люлечного подвешивания (поддон, подвеска, серьга). - наличие осности верхней и нижней части (кожух и стакан), отсутствие потеков смазки, отсутствие трещин в верхнем и нижнем кронштейнах. - крепление тяг и рычагов, целостность и крепление тормозной колодки. - Корпус и расположенный в нем механизм сцепления, расцепной привод. - Сцепление вагонов друг с другом происходит автоматически при нажатии или
--	--	--	--	--

				<p>Контроль сцепления.</p> <p>(Слайд 3) На плакате «тормозное оборудование» и мастер показывает объект контроля – обучающийся называет объект контроля и его предназначение.</p>	<p>соударении, расцепление же осуществляется поворотом расцепного рычага, расположенного сбоку вагона или локомотива. Проверка сцепления автосцепок проводится по положению сигнальных красных отростков замков. При правильном сцеплении красные сигнальные отростки не видны в противном случае их видно.</p> <p>1 Соединительный рукав с головкой. 2 Концевой кран – служит для сообщения и разобщения тормозной магистрали поезда. 3 Стоп кран служит для экстренного торможения из вагона. 4 Разобщительный кран служит для отключения тормоза вагона в случае неисправности (отключение воздухораспределительного бака от тормозной магистрали). 5 Воздушно- тормозная магистраль 6 Тормозной цилиндр 7 Запасной воздушный резервуар 8 Выпускной клапан предназначен для выпуска воздуха 9 Воздухораспределитель 10</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>(Слайд 4) На плакате «тормозная рычажная передача»</p> <p>(Слайд 5) На плакате «распределительный щит» мастер показывает объект – обучающийся называет объект.</p> <p>Что относится к подвагонному электрооборудованию, и внутривагонному электрооборудованию.</p>	<p>Электровоздухораспределитель Ручной - стояночный тормоз. Предназначен для удержания вагона на месте на горизонтальном участки пути и на уклоне до 30%. Стоп краны- экстренного торможения три или четыре в зависимости от конструкции. Поводки выпускного клапана- два (один внутри вагона) между 3 и 4 или 4 и 5 купе, в полу или вдоль стены; второй под вагоном в разные стороны. Предназначены для отпуска воздуха в ручную.</p> <p>- Тормозная рычажная передача - система рычагов и тормозной тяги. При помощи которых происходит прижатие тормозных колодок к поверхности катания колес вагонов в процессе торможения.</p> <p>- Цепи сигнализации: Сигнализация СКНБ Сигнализация + - Хвостовые сигнальные фонари Сигнализация УПС - Подвагонное оборудование – генератор, аккумуляторные батареи, высоковольтный ящик, подвагонный ящик с электрооборудованием. Внутривагонное оборудование – распределительный щит, котел</p>
--	--	--	--	--	---

				Мастеру следует отметить, как знают обучающиеся материал.	отопления, кипятильник. Слуховое восприятие
	2.1.2 Объяснение нового материала	Метод визуализации Наглядно-демонстрационный словесный	Презентация, интерактивная доска, проектор.	<p>Мы повторили оборудование вагона, а теперь учимся принимать вагон. Я вас ознакомлю с инструкцией о порядке приема оборудования на безопасность движения и пожарную безопасность. Демонстрация приемов контроля оборудования (слайды):</p> <ul style="list-style-type: none"> -показ приема вагона на обеспечение безопасности движения (Слад 7 – Слайд 28) <p>Перед вами на столе лежат инструкционные карты. (приложение 2) Давайте с вами еще раз проговорим каждую операцию, которая относится к обеспечению безопасности движения. <i>Каждый обучающийся по порядку зачитывает один объект контроля и отвечает сам или с помощью мастера.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -показ приема вагона на обеспечение пожарной безопасности (Слайд 30 – Слайд 39) <p>А теперь с вами еще раз проговорим каждую операцию, которая относится к обеспечению пожарной безопасности. <i>Каждый обучающийся по порядку зачитывает один объект контроля и отвечает сам или с помощью мастера.</i> (Слайд 40, слайд 41)</p> <p>Мастер демонстрирует плакаты «Безопасность – прежде всего»</p>	<p>Слуховое и визуальное восприятие информации</p> <p>Визуально познавательное восприятие</p> <p>Визуально познавательное восприятие</p> <p>Визуальное восприятие</p>
3.	Текущий инструктаж (170 мин)	Метод визуализации Наглядно-демонстрацию	Пассажирыские вагоны	- Перед вами на столах лежат инструкционные карты (приложение 4). В инструкционной карте отмечен объект контроля, вам надо указать, что мы контролируем и какую неисправность.	

		нный		<p>Заполнять инструкционные карты вы будете непосредственно перед вагоном.</p> <ul style="list-style-type: none"> - После того как вы примите вагон, вы самостоятельно оцените качество приемки вагона на обеспечение безопасности движения и пожарной безопасности. - Перед тем как выйти к вагонам надо повторить меры безопасности на железнодорожных путях: (приложение 5) - Переход на вагоны по группам шесть, семь человек – задача: самостоятельно под контролем мастера принять вагон на обеспечение безопасности движения и пожарной безопасности. - Обучающиеся берут инструкционную карту, где они при выполнении самостоятельной работы сразу отмечают объект контроля и его неисправность. 	<p>Слуховое восприятие информации</p> <p>Самостоятельно отвечают на поставленные в задания, используя только что полученные знания и изученный до этого материал</p> <p>Осуществляют самоконтроль.</p>
4.	Заключительный инструктаж (30 мин)	<p>Формирование понимания значимости урока</p> <p>Контроль, поощрение, беседа,</p>		<p><u>Подведение итогов:</u> Мастер зачитывает правильные ответы. Обучающиеся самостоятельно проверяют свою работу. Каждый правильный ответ соответствует одному баллу. (Приложение 6) При самостоятельной проверке еще раз проговариваются правильные операции. Мастер называет общее количество баллов, учащиеся называют свои. (Приложение 7) <u>Вывод:</u> независимо от того кто, сколько набрал баллов, двоек или других оценок сегодня не будет. Может быть только пять, т.к. критерий оценок наша жизнь. <u>Домашнее задание:</u> повторить все виды накладных вагона. На последующих двух уроках вы будете принимать вагон по плану, который вы записали, вместе с проводником и</p>	<p>Осуществляют самоконтроль и самооценку.</p> <p>Слуховое восприятие информации Воспринимают информацию. Выставляют оценки</p> <p>Воспринимают информацию.</p> <p>Задают наводящие вопросы</p>

				самостоятельно в составе поездной бригады. Оценки за тему будут выставлены после отработки всей темы с учетом сегодняшней работы.	
--	--	--	--	--	--

Литература

1. Распоряжение от 27.04 2015 г. № 515р Об утверждении Инструкции проводника пассажирского вагона АО «ФПК».

Согласно инструкции 515р принят определенный порядок приема вагона перед рейсом:

1. На обеспечение безопасности движения
2. На обеспечение пожарной безопасности
3. Внутреннее оборудование вагона на наличие и исправность по вагонной накладной
4. Выполнение ремонта по журналу ВУ – 8
5. Постельные принадлежности – две накладные
6. Чайная посуда и продукция – две накладные
7. Отопительный инвентарь – накладная
8. Съёмное имущество – накладная
9. Электрооборудование (с ПЭМ) – накладная
10. Санитарное состояние вагона
11. Система водоснабжения и наличие схемы
12. Система отопления и наличие схемы
13. Наличие информационного блока для пассажиров: наличие расписания в вагоне, наличие перечня услуг, санитарные зоны маршрута
14. Выставить (навесить) маршрутную доску
15. Выставить посадочный вагонный номер

Прием вагона на обеспечение безопасности движения

1. Проверяем сцепление автосцепок (по сигнальному отростку, сигнальный отросток (красный) виден – автосцепка разъединена).
2. Проверяем соединение тормозных рукавов.
3. Проверяем открытие концевых кранов (если вдоль тормозного рукава, то открыт, если поперек, то закрыт). Если кран на вагоне закрыт, то все последующие вагоны будут без тормозов.
4. Принимаем тележку:
 - Принимаем раму тележки на отсутствие трещин.
 - Принимаем колесную пару на наличие брака (брак при отправлении вагона с пункта формирования или оборота не допускается).
 - Принимаем буксовое подвешивание – отсутствие трещин, изломов на пружинах; целостность крепления крышки буксы, целостность провода СКНБ.
 - Принимаем центральное подвешивание – отсутствие трещин, изломов, крепление деталей на поддоне и пружинах; соосность гидравлического гасителя колебаний, отсутствие подтеков смазки.
 - Принимаем тормозную рычажную передачу – крепление тяг и рычагов, целостность и прижатие тормозных колодок.
5. Принимаем привод генератора – на целостность крепления деталей и узлов, на наличие предохранительных скоб.
6. Принимаем аккумуляторные ящики – должны быть закрыты и опломбированы. Дефлектора должны быть чистыми (если дефлектор засорен, не будет выхода газа, может произойти взрыв).
7. К подвагонному оборудованию не допускается прикрепление никаких проводов, открытых высоковольтных ящиков (на 380 В).
Все подвагонное оборудование должно находиться не ниже 100 мм. Свободно болтающихся проводов не должно быть.
8. Проверяем открытие разобщительного крана. (если кран закрыт, то вагон отключен от тормозной магистрали).
9. Проверяем работу ручного тормоза и пломбу на нем. Вращение штурвала ручного тормоза по часовой стрелки до упора- проверяем выход штока из тормозного цилиндра, и прилегание тормозных колодок. Затем крутим штурвал ручного тормоза против часовой стрелки до упора- проверяем колодки отжаты и шток сел в тормозной цилиндр (если штурвал ручного тормоза не закручен до упора или шток не сел в тормозной цилиндр, то вагон заторможен).
Проверку ручного тормоза можно производить только с отцепленным локомотивом!
10. Проверяем наличие пломб на стоп-кранах, запоминаем где расположены.
11. Проверяем работу СКНБ – горит красная лампочка и есть звуковой сигнал.
12. Проверяем работу хвостовых сигнальных фонарей.
13. Проверяем работу выпускного клапана.

Прием вагона на обеспечение пожарной безопасности

1. Проверяем косички заземления (косички заземления выведены с корпуса на буксу, с буксы на колесные пары и на рельсы).
2. Проверяем котельное отделение – чтобы не было посторонних предметов (тряпок, веников, швабр и т.д.). Котел – на наличие колосниковых решеток.
3. Проверяем наличие пломб на стоп-кранах, запоминаем, где расположены.
4. Проверяем кипятильник – наличие колосниковых решеток, зольника, искрогасителя.
5. Проверяем систему электрооборудования на распределительном щите на отсутствие утечки тока на корпус вагона – путем нажатия кнопки (+ -) (норма – лампы горят одинаково, в пол накала).
6. Проверяем установку пожарной сигнализации (УПС) – при нажатии кнопки ТЕСТ срабатывает звуковая сигнализация и должны гореть все светодиоды.
7. Проверяем наличие огнетушителей, уровень заправки, опломбирование. Возле служебного отделения находится углекислотный или порошковый. В малом коридоре находится пенный огнетушитель. В распределительном щите и под вагоном в электроящиках находятся огнетушители ОСП-2 от 1 до 3 штук.
8. Проверяем наличие пломб на аварийных выходах (окнах), запоминаем где расположены.
9. По всему вагону проверить наличие надписей над розетками 110В, 220В.

ФИО _____ инструкционная карта

		Объект контроля	Что контролируем, неисправность
Оборудование между вагонов		Автосцепка	
		Тормозные рукава	
		Концевые краны	
Подвагонное оборудование	тележка	Рама тележки	
		Буксовое подвешивание	
		Центральное подвешивание	
		Колесные пары	
		Тормозная рычажная передача	
		Привод генератора	
		Аккумуляторные ящики	
		Разобщительный кран	
		Подвагонное оборудование	
	Внутривагонное оборудование		Ручной тормоз
		Котельное отделение	
		Стоп-краны	
		кипятильник	
		Распределительный щит	
		Рабочий коридор	
		Салон для пассажиров	
		Малый коридор	

1. К месту работы и с работы проходить только по специально-установочным маршрутам, обозначенным указателями «служебным проход».
2. Переходить пути только под прямым углом, предварительно убедившись, что в этом месте нет движущегося на опасном расстоянии подвижного состава
3. Переходить путь, занятый подвижным составом, пользуясь только тамбурами вагонов или переходными площадками вагонов с исправными подножками и поручнями. Обходить группы вагонов или локомотивов, стоящие на пути, на расстоянии не менее 5м от автосцепки.
4. При входе в вагон и выходе из него держаться за поручни и располагаться лицом к вагону, предварительно осмотрев место схода и убедившись в отсутствии приближающегося подвижного состава на соседнем пути
5. Проходить между расцепленными вагонами, если расстояние между автосцепками этих вагонов не менее 10м
6. Обращать внимание на показание светофора, звуковые сигналы и предупреждающие знаки
7. Переходить или перебегать пути перед движущимся подвижным составом или сразу же вслед за прошедшим составом, не убедившись, что по соседнему ж/д пути не движется встречный поезд
8. В темное время суток, прежде чем выйти из вагона, внимательно осмотреться
9. Подлезать под вагонами
10. Становится или садится на головки рельсов
11. Переходить пути в пределах стрелочных переводов
12. Наступать на электрические провода и кабель.

Эталоны ответов

		Объект контроля	балл	Что контролируем, неисправность
Оборудование между вагонов		Автосцепка	1	Сцепление по сигнальному отростку
		Тормозные рукава	1	соединение
		Концевые краны	1	открытие
Подвагонное оборудование	тележка	Рама тележки	1	трещины
		Буксовое подвешивание	4	Отсутствие трещин, изломов на деталях буксового подвешивания Целостность крепления крышки буксы, Целостность провода СКНБ Косички заземления
		Центральное подвешивание	5	Отсутствие трещин, изломов на пружинах, поддоне Крепление деталей на поддоне и пружинах, Наличие предохранительной скобы. Соосность гидравлического гасителя колебаний, Отсутствие подтеков смазки и трещин
		Колесные пары	1	Наличие брака
		Тормозная рычажная передача	2	Крепление тяг и рычагов Целостность и прижатие тормозных колодок
		Привод генератора	2	Целостность крепления деталей и узлов Наличие предохранительных скоб
		Аккумуляторные ящики	2	Должны быть закрыты и опломбированы Диффлектора - чистыми
		Разобшительный кран	1	открытие
		Подвагонное оборудование	3	Отсутствие проводов Высоковольтные ящики закрыты Находится не ниже 100 мм
	Внутривагонное оборудование		Ручной тормоз	2
		Котельное отделение	2	Отсутствие посторонних предметов Котел – наличие колосниковых решеток
		Стоп-краны	2	Наличие пломб, где расположены
		Кипятильник	3	Наличие колосниковых решеток, зольника, искрогасителя
		Распределительный щит	4	СКНБ, утечку тока, хвостовые сигнальные фонари, УПС
		Косой коридор	3	Наличие огнетушителей, уровень заправки, опломбирование
		Салон для пассажиров	3	Работа выпускного клапана Наличие пломб на аварийных выходах, где расположены Наличие надписей над розетками
		Малый коридор	3	Наличие пенного огнетушителя, уровень заправки, опломбирование

Всего – 46 баллов

Критерий оценок

Всего существенных операций – 46

«5» = $K_y = 0,9 - 1$, т.е. правильно выполнено операций 42 - 46 б.

«4» = $K_y = 0,8 - 0,9$, т.е. правильно выполнено операций 37 - 41 б.

«3» = $K_y = 0,7 - 0,8$, т.е. правильно выполнено операций 33 - 36 б.

«2» = $K_y < 0,7$, т.е. правильно выполнено операций < 32 б.

Вывод: независимо от того кто, сколько набрал баллов, двоек или других оценок сегодня не будет. Может быть только пять, т.к. критерий оценок наша жизнь.

Зачетный лист пооперационного контроля

ФИО	Подготовка проводника к рейсу	Прием вагона на безопасность движения и ПБ	Прием вагона согласно схемы	Итоговая оценка
Андреева Кристина Валерьевна				
Ардт Анна Николаевна				
Бескровная Екатерина Александровна				
Борисова Ирина Сергеевна				
Гущин Сергей Владимирович				
Долбина Наталья Александровна				
Емельянова Екатерина Александровна				
Зубарева Виктория Андреевна				
Кочян Маргарита Вазгеновна				
Кузьменко Анастасия Олеговна				
Лебедева Евгения Григорьевна				
Лощилова Надежда Витальевна				
Мазниченко Мария Сергеевна				
Малаховская Марина Владимировна				
Мальш Татьяна Вячеславовна				
Мартиросян Гарик Самвелович				
Матвеева Светлана Дмитриевна				
Миронова Елена Юрьевна				
Мирошников Андрей Владимирович				
Моробьян Раксана Сергеевна				
Радзевил Виктория Игоревна				
Слабухин Андрей Андреевич				
Черепицына Вероника Олеговна				
Шайдурова Людмила Андреевна				
Шаповалова Ирина Витальевна				
Яншина Евгения Евгеньевна				

43.01.02 Парикмахер

Методическая разработка урока учебной практики ПМ.04 Оформление причесок

Тема урока: **Оформление повседневных причесок на основе
плетений**

Автор разработки:
Маджарян Т.О., мастер производственного обучения

ПЛАН УРОКА ПО ПРОФЕССИИ «ПАРИКМАХЕР»

Тема программы: ПМ.04 «Оформление причесок»

Тема урока: «Оформление повседневных причесок на основе плетений»

Цели урока:

1. Обучающая цель:

- ознакомить обучающихся с технологией выполнения повседневной прически «КОСА «АЛАДДИН»»,
- обеспечить приобретение навыков работы с парикмахерским инструментом, приспособлениями и материалами,
- отработать приемы по оформлению повседневной прически «КОСА «АЛАДДИН»».

2. Развивающая цель:

- Содействовать развитию у обучающихся умения пользоваться алгоритмом выполнения причесок,
- Продолжить развитие у обучающихся внимания, памяти, наблюдательности.
- Содействовать формированию профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Выполнение подготовительных работ по обслуживанию клиентов

ПК 4.2. Выполнение прически с моделирующими элементами

ПК 4.3. Выполнение заключительных работ по обслуживанию клиентов.

3. Воспитательная цель:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- Воспитывать ответственность за свои действия и поступки.
- Развивать эстетический вкус и чувства прекрасного.

4. Методические цели:

- Показать на конкретном примере связь изучаемой темы со значением в повседневной жизни и профессиональной деятельности;
- Показать применение активной методики при формировании части общей компетенции.

Формирование части общей компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Дидактический принцип, реализуемый на уроке: принцип сознательности и активности.

Тип урока: Урок по изучению трудовых приемов и операций.

Методы обучения:

- По форме взаимодействия преподавателя (мастера) и обучающихся (А.М.Каунов):
 - пассивные методы (словесный-интерактивная беседа, наглядно-демонстрационный – наблюдение, демонстрации мультимедийных материалов, демонстрация приемов мастером);
 - методы активного обучения (имитационные неигровые – анализ конкретных ситуаций);
 - интерактивные методы (практическая отработка осваиваемых знаний, умений, навыков на уровне компетенций),
- По характеру дидактических целей и решению познавательных задач в процессе обучения (М.А. Данилов, Б.П. Есипов)
 - методы проверки и оценки знаний, умений и навыков – фронтальный опрос,

-методы учебной работы по применению знаний на практике и выработке умений и навыков: упражнения, практические занятия;

Оснащение:

1. Технические средства:

- Персональный компьютер
- Мультимедийная аппаратура;

2. Инструменты, материалы и приспособления:

Манекен - голова, на котором вы будете делать прически,
Струбцина - с помощью которого голова прикрепляется к столу,
Расческа, резинки и украшение для прически.

3. Дидактические средства – раздаточный материал:

Технологическая карта,
Презентация.

Методы контроля:

Письменная проверка,
Целевые обходы,
Фронтальный опрос.

Междисциплинарные и внутривидисциплинарные связи: ОП.01 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.02 «Основы культуры профессионального общения», ОП.03 «Санитария и гигиена», ОП.04 «Основы физиологии кожи и волос», ОП.05 «Специальный рисунок», ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.07 «Постижерное дело», ОП.08 «История прически», ОП.09 «Материаловедение», ОП.09 «Основы предпринимательства и организации бизнеса» и отработки лабораторно-практических занятий по МДК 01.01. «Стрижка и укладка волос», МДК.02.01. «Химическая завивка волос», МДК.03.01. «Окрашивание волос», МДК.04.01. «Искусство прически».

ХОД УРОКА

I. Организационный момент (1 минута) – направлен на подготовку обучающихся к работе во время урока:

1. Взаимное приветствие.
2. Проверка готовности к уроку.

II. Вводный этап (6 минут):

1. **Сообщение темы урока³ и целевая установка на урок (1 мин.)⁴** – проводится мастером п/о самостоятельно.

2. **Актуализация опорных знаний (работа по карточкам – заданиям)⁵ - (4 мин)** – проводится мастером п/о в процессе работы по карточкам заданий, опирающихся на прошлый опыт обучающихся с целью формирования целостно-смысловой компетентности.

3. **Мотивация (1 мин.)**- проводится мастером п/о с целью повышения мотивации обучающихся.

III. Текущий этап (8 мин.) – происходит в процессе рассказа мастера п/о с целью установления правильности и осознанности усвоения нового учебного материала и показа мастером п/о приемов по выполнению задания дня.

Студентам предлагается самостоятельно выполнить задание с использованием технологических карт⁶, инструментов, материалов и приспособлений, а именно оформлять повседневную прическу на основе плетения «КОСА «АЛАДДИН»».

Сообщение санитарных требований, требований техники безопасности⁷, норм времени, требований к качеству и критериев оценок⁸: время для выполнения задания не более 4 мин.

Целевые обходы мастера п/о:

- с целью проверки организации рабочего места,
- с целью проверки правильности выполнения трудовых приемов и операций, в случае необходимости оказать помощь нуждающимся учащимся,
- с целью проверки соблюдения техники безопасности и выполнения санитарных норм,
- с целью принятия работы и проверки чистоты рабочих мест.

IV. Заключительный инструктаж (2мин.).

1. **Оценка результата** - каждый студент оценивает соответствие своей прически с требованиями к качеству.

2. **Закрепление пройденного материала:** - цель данного этапа заключается в том, чтобы обучающиеся вспомнили, выявили и осознали основные компоненты своей деятельности во время урока.

Мастер п/о предлагает обучающимся ответить на вопросы⁹.

1. Какие инструменты, материалы и приспособления нам нужны для оформления прически «КОСА «АЛАДДИН»»?
2. Можно ли хранить расчески в кармане?
3. Как часто надо продезинфицировать расчески?

Ответы обучающихся.

³ Презентация к уроку, слайды № 3,4

⁴ Презентация к уроку, слайд № 5

⁵ Приложение № 1 «Карточка-задание», № 2 «Эталоны ответов», № 3 «Критерии оценок», Презентация к уроку, слайд № 7,8

⁶ Приложение № 5 «Технологическая карта», Презентация к уроку, слайд № 13

⁷ Приложение № 4 «Санитарные требования и требования техники безопасности», Презентация к уроку, слайд № 12

⁸ Приложение № 6 «Требования к качеству и критерии оценки». Презентация к уроку, слайд № 15

⁹ Приложение № 7 «Вопросник», Презентация к уроку, слайд № 16

V. Подведение итогов работы: выявление лучшей работы. Выявление индивидуальных оценок с полным анализом.

Разбор типичных ошибок, допущенных в работе.(2мин.).

VI. Рефлексия (0.5мин)¹⁰.

VII.Выдача домашнего задания(0.5мин)¹¹.

1. Отработать технику выполнения прически «КОСА «АЛАДДИН»» в домашних условиях с предоставлением фото отчета.

2. Повторять тему по МДК 04.01 «Плетение косы с переплетом, французской косы».

¹⁰ Приложение № 8«Рефлексия», Презентация к уроку, слайд № 17

¹¹ Приложение № 9«Домашнее задание», Презентация к уроку, слайд № 18

Карточка-задание

Установите соответствие между геометрическими фигурами и формами лица:

1		2		3		4	
a)		б)		в)		г)	

Правильный ответ:

1-

2-

3-

4-

.....

ФИО обучающегося

Эталон ответа

Карточка-задание

Установите соответствие между геометрическими фигурами и формами лица:

1		2		3		4	
a)		б)		в)		г)	

Правильный ответ:

1- в

2- а

3- г

4- б

Работа по карточкам заданиям

Критерии оценок:

- Оценка «5» - 4 правильных ответа,
- Оценка «4» - 3 правильных ответа,
- Оценка «3» - 2 правильных ответа,
- Оценка «2» - менее 2 правильных ответа.

Санитарные требования и требования техники безопасности



Нельзя!!!

- хранить расческу в кармане рабочей одежды,
- оставлять в волосах у клиента,
- покрывая волосы лаком, необходимо следить, чтобы брызги не попали в глаза клиента.



Необходимо!!!

- дезинфицировать расчески после каждого клиента.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЧЕСКИ «КОСА «АЛАДДИН»»**



Шаг 1.
Собираем волосы
в высокий хвост на затылке.



Шаг 2.
Выделяем две боковые
пряди.



Шаг 3.
Фиксируем их сверху
хвоста резинкой, при всем
этом не сильно затягивая.



Шаг 4.
Из-под низа хвоста берем
новые две пряди и
фиксируем сверху хвоста
резинкой.



Шаг 5.
Повторяем Шаг 4 до тех пор,
пока позволяет длина волос.



Шаг 6.
Когда коса готова, слегка
вытягиваем боковые
пряди в различные
стороны для добавления
объема.



Шаг 7. Фиксируем с помощью лака и украшаем прическу

Требования к качеству и критерии оценки.



Требования к качеству

- Соблюдены санитарные нормы,
- Соблюдены требования техники безопасности,
- Соблюдена технология выполнения прически,
- Соблюдена аккуратность выполнения прически.

Критерии оценок:

Оценка «5» - если выполнены все требования к качеству,
Оценка «4» - если нарушено 1 из требований,
Оценка «3» - если нарушено 2 из требований,
Оценка «2» - если нарушены 3 и больше.

«Вопросник»



Закрепление пройденного материала:

1. Какие инструменты, материалы и приспособления нам нужны для оформления прически «КОСА «АЛАДДИН»»?
2. Можно ли хранить расчески в кармане?
3. Как часто надо продезинфицировать расчески?

«Рефлексия»



Урок понравился,
было интересно и
познавательно



Урок был так себе, не
узнал ничего нового



Урок не понравился,
было скучно



Домашнее задание

1. Отработать технику выполнения прически «КОСА» АЛАДДИН» в домашних условиях с предоставлением фото отчета.
2. Повторить тему по МДК 04.01 «Плетение косы с переплетом, французской косы».

Презентация к уроку.

Министерство образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Белокалитвинский технологический техникум
(р. п. Шолоховский)»

«Оформление повседневных причесок на основе плетения»

Разработала:
мастер производственного обучения
Маджарян Теймине Оганнесовна



Тема урока:

**«Оформление повседневных
причесок на основе
плетения».**

Оформление прически

«КОСА «АЛАДДИН»»



Цели урока:



Обучающая цель:

- ознакомить обучающихся с технологией выполнения повседневной прически «КОСА «АЛАДДИН»»;
- обеспечить приобретение навыков работы с парикмахерским инструментом, приспособлениями и материалами;
- отработать приемы по оформлению повседневной прически «КОСА «АЛАДДИН»».

Развивающая цель:

- Содействовать развитию у обучающихся умения пользоваться алгоритмом выполнения причесок;
- Продолжить развитие у обучающихся внимания, памяти, наблюдательности.
- Содействовать формированию профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

- ✓ ПК 4.1. Выполнение подготовительных работ по обслуживанию клиентов
- ✓ ПК 4.2. Выполнение прически с моделирующими элементами
- ✓ ПК 4.3. Выполнение заключительных работ по обслуживанию клиентов.

Воспитательная цель:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- Воспитывать ответственность за свои действия и поступки.
- Развивать эстетический вкус и чувства прекрасного.

Методические цели:

- Показать на конкретном примере связь изучаемой темы со значением в повседневной жизни и профессиональной деятельности;
- Показать применение активной методики при формировании части общей компетенции.

Формирование части общей компетенции:

- ✓ ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Дидактический принцип, реализуемый на уроке: принцип сознательности и активности.

Актуализация опорных знаний



Карточка-задание

Установите соответствие между геометрическими фигурами и формами лица:

1		2		3		4	
a)		б)		в)		г)	

Критерии оценок:

Оценка «5» - 4 правильных ответа,
Оценка «4» - 3 правильных ответа,
Оценка «3» - 2 правильных ответа,
Оценка «2» - менее 2 правильных ответа.

Эталон ответа

Установите соответствие между геометрическими фигурами и формами лица:

1		2		3		4	
a)		б)		в)		г)	

1- в

2- а

3- г

4- б

Разные прически на основе плетения



Достоинство причесок на основе плетения



Прически на основе плетения:

- практичны,
- легко трансформируемы,
- держатся гораздо дольше других причесок.

Инструменты, материалы и приспособления



Нельзя!!!

- хранить расческу в кармане рабочей одежды,
- оставлять в волосах у клиента,
- покрывая волосы лаком, необходимо следить, чтобы брызги не попали в глаза клиента.



Необходимо!!!

- дезинфицировать расчески после каждого клиента.

Технологическая карта Оформление прически «КОСА «АЛАДДИН»»



Шаг 1.
Собираем волосы
в высокий хвост на затылке.



Шаг 2.
Выделяем две боковые
пряди.



Шаг 3.
Фиксируем их сверху хвоста
резинкой, при этом не
слишком затягивая.



Шаг 4.
Из-под косы хвоста берем
новую две пряди и
фиксируем сверху хвоста
резинкой.



Шаг 5.
Повторяем Шаг 4 до тех пор,
пока позволяет длина волос.



Шаг 6.
Когда коса готова, слегка
вытягиваем боковые пряди в
различные стороны для
дополнения объема.

В конце фиксируем прическу с помощью лака.



Самостоятельное выполнение прически «КОСА «АЛАДДИН»»



Требования к качеству

- Соблюдены санитарные нормы,
- Соблюдены требования техники безопасности,
- Соблюдена технология выполнения прически,
- Соблюдена аккуратность выполнения прически.

Критерии оценок:

Оценка «5» - если выполнены все требования к качеству,
Оценка «4» - если нарушено 1 из требований,
Оценка «3» - если нарушено 2 из требований,
Оценка «2» - если нарушены 3 и больше.



Закрепление пройденного материала:

- 1. Какие инструменты, материалы и приспособления нам нужны для оформления прически «КОСА «АЛАДДИН»?»**
- 2. Можно ли хранить расчески в кармане?**
- 3. Как часто надо продезинфицировать расчески?**



Урок понравился,
было интересно и
познавательно



Урок был так себе, не
узнал ничего нового



Урок не понравился,
было скучно



Домашнее задание

1. Отработать технику выполнения прически «КОСА» АЛАДДИН» в домашних условиях с предоставлением фото отчета.
2. Повторить тему по МДК 04.01 «Плетение косы с переплетом, французской косы».

Спасибо за внимание!



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебные пособия

1. Технология и оборудование парикмахерских работ: учебник для нач. проф. образования / Е.А. Соколова. - 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр “Академия”, 2012. – 176с.
2. Основы физиологии кожи и волос: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.И. Королева. – М. : Издательский центр “Академия”, 2012. – 192с., [8] с. цв. Ил.
3. Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Кузнецова, С.А. Галиева, Н.Х. Кафидова и др. – 10-е изд. стер. – М. : Издательский центр “Академия”, 2017. – 208с.
4. Санитария и гигиена парикмахерских услуг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Д. Чалова, С.А. Галиева, А.В. Кузнецова. - 4-е изд. испр. и доп. – М. : Издательский центр “Академия”, 2010. –160с.
5. Основы моделирования прически : учеб. пособие для нач. проф. образования / С.И. Королева. – М. : Издательский центр “Академия”, 2012. – 192с., [8] с. цв. ил.
6. Оформление причесок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.И. Королева. – 4-е изд., перераб. – М. : Издательский центр “Академия”, 2016. – 144с./ [16] с. цв. ил.

Журналы:

1. «Долорес»
2. «YOU»
3. «Beautyday»
4. «MozartHouse»
5. «HAIR’S HOW»
6. «Cosmo»

ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЧЕСОК

1. Женский информационно-познавательный портал. Как правильно ухаживать за нарощенными волосами [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.allwomens.ru/10005-kak-pravilno-uxazhivat-za-naroshhenymi-volosami.html>.- Загл. с экрана
2. Моделирование и художественное оформление причесок [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.my-hairs.ru>.- Загл. с экрана
3. Парикмахерское искусство [Электронный ресурс].- Режим доступа:<http://parikmaher.3dn.ru/>.- Загл. с экрана
4. Подбор причесок и аксессуаров по фото on-line [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://online-test-ru.com/stilist2/?wmid=1216&subid=9659&pt=3>.- Загл. с экрана
5. Прически [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.stilist.com.ua/>.- Загл. с экрана
6. Свадебные прически для волос различной длины и разнообразными украшениями [Электронный ресурс].- Режим доступа: http://www.vikstyle.ru/index.php?id_n=6.- Загл. с экрана
7. Технология наращивания Europa hair studio. Мастер-классы, обучающий видео-курс [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.europahair.ru/Naraschivanie-volos-v-studii-Evropa/tehnolog-narashiv.html>.- Загл. с экрана
8. Форум о парикмахерском деле [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://parikmaher.parikmag.ru/index.php?act=idx>.- Загл. с экрана
9. <https://www.youtube.com/> - видеоматериалы

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Одиноква, И.Ю. Технология парикмахерских работ: учебное пособие / И. Ю. Одиноква, Т. А. Черниченко. - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006.

2. Плотникова, И.Ю. Технология парикмахерских работ. Рабочая тетрадь: учебное пособие / И. Ю. Плотникова, Т. А. Черниченко. - 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2007.
3. Ханников, А.А. Парикмахер-стилист: учебное пособие.- Ростов н/Д: феникс, 2006.
4. Кулешкова О.Х., Читаева О.Б., Бутко Т.Н. Основы дизайна прически учебное пособие.-ИЦ: Академия 2002.
5. Панченко, О.А. Парикмахерское дело: учебное пособие.- Ростов-н/Д: Феникс, 2010.
6. Парикмахер: учебное пособие /сост. И.В. Мельников.- Ростов-н/Д: Феникс, 2009.

23.01.09 Машинист локомотива

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт локомотива (по видам)**

Тема урока: **Изготовление слесарно-монтажного
инструмента: зубило слесарное**

Авторы разработки:

Мамиконян В.С и Нуров Э.М., мастера производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Перемены в системе СПО ставят перед педагогами задачи поиска и внедрения новых инновационных форм и средств в обучение, способствующих развитию интереса к обучению и получаемой профессии, его качеству. От мастерства, опыта работы и профессионализма педагогических работников требуется такая организация учебного процесса, при которой каждый урок должен быть интересным, неординарным, запоминающимся, а обучающиеся смогли проявить себя, найти применение знаниям, раскрыть свои творческие способности, полюбить будущую профессию, стать настоящими профессионалами.

Начальный этап овладения профессией начинается в учебных мастерских.

Учебная практика для обучающихся по профессии 23.01.09 «Машинист локомотива», проводится в слесарной мастерской.

В учебной мастерской обучающиеся знакомятся с первоначальными умениями и навыками по слесарной обработке металлов, овладевают общими и профессиональными компетенциями по профессии, овладевают приёмами работы с инструментами, оборудованием, приспособлениями, используемыми при выполнении работ с металлом, а в дальнейшем их применение при ремонте локомотивов на учебной практике.

Тенденции развития современного образования предполагают перевод обучения на новый технологический уровень. На современном этапе обучения урок учебной практики без технического обеспечения не продуктивен. Обучающиеся, которые вне учебного заведения, активно пользуются всеми существующими информационными средствами, хотят видеть на уроке то, что им интересно. Поэтому при планировании урока учебной практики мастер производственного обучения должен внедрять и использовать ИКТ: работа на компьютере, демонстрация презентаций на мультимедиа проекторе, использование ЭОР на разных этапах обучения.

Урок учебной практики проводится согласно программы учебной практики. Для качественного проведения урока необходимо грамотно составить план – конспект урока. План-конспект урока - это основной документ для проведения конкретного урока по теме. Стандартных, обязательных форм планов-конспектов урока не установлено, но есть определённая структура урока учебной практики – вводный, текущий и заключительный инструктаж. Форма плана-конспекта, как и его содержание, методы проведения, глубина раскрытия материала изменяются в зависимости от содержания урока, его учебной и воспитательной целей, характера предстоящих работ, организации упражнений, опыта мастера, но, структура уроков производственного обучения не изменяется.

Хорошо составленный конспект, с использованием ИКТ, ЭОР помогает вести современный урок учебной практики на высоком технологическом уровне.

В конспекте урока излагается основная сущность учебного материала, определяются цели и задачи урока, определяется материально – техническое оснащение урока, разрабатываются производственные задание, критерии его оценивания, приводятся необходимые обоснования по отдельно взятой теме. Конспект целесообразно составлять целиком на тему, которая может быть рассчитана на 6, 12 или 18 часов.

Мастер составляет план – конспект урока по данной теме, при этом можно корректировать ранее составленный конспект дидактическими материалом: из интернета, включать ЭОР по изучаемой теме, видеофильмы, составлять и дополнять презентации к уроку и т.д. Таким образом, конспект становится сборником дидактических, методических и технических материалов, куда мастер вносит всё новое, что он изучил, узнал, разработал, составил. Такие конспекты представляют, большую ценность при подготовке к урокам.

В данной разработке представлены отдельные элементы современного урока, обозначена деятельность мастера п/о и обучающихся на уроке учебной практики по слесарному делу, при изучении темы 4 «Слесарные работы», определены формы и

методы обучения, запланировано использование презентации при изучении нового материала, ЭОР при проверке пройденного материала и закреплении новой темы урока, разработано учебное задание, критерии его оценивания и дан развёрнутый план конспект урока.

Данная методическая разработка поможет мастерам п/о, ведущим производственное обучение в группах по металлообработке, при планировании уроков учебной практики.

ПЛАН УРОКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Тема урока: Изготовление слесарно-монтажного инструмента: зубило слесарное

Цели:

Дидактическая цель: Сформировать навыки и умения выполнения учебно-производственных работ.

Обучающая: Формирование умений и навыков при выполнении процесса изготовления зубило слесарное. Сформировать профессиональные и общие компетенции по профессии.

ПК1.1-1.2 Осуществлять ремонт узлов и деталей локомотива и устранять неисправности, используя виды и способы слесарных операций.

ОК 1 – 7

- **Воспитательная:** способствовать формированию у обучающихся познавательного интереса к выбранной профессии, умения работать в коллективе.
- **Развивающая:** развивать интерес к избранной профессии средствами поискового и творческого подхода к решению поставленных задач.

Тип урока: изучение трудовых приемов, формирование умений и навыков.

Методы обучения:

Словесные: беседа, устный инструктаж

Наглядно-демонстрационные: показ приемов разметки, опилование заготовки.

Практические: система упражнений по выполнению приемов разметки и опилования.

Методы проверки умения и навыков:

Устный опрос, текущие наблюдения, анализ оценивания учебно-производственных работ при составлении рейтинга урока

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Слесарный верстак – 22 шт.

Тиски – 22 шт.

Напильники – 22 шт.

Металлическая линейка – 22 шт.

Штангенциркуль -22шт

Чертилка – 22 шт.

Рабочий чертёж зубило слесарное – 22 шт.

Компьютер и мультимедийная приставка для демонстрации презентации.

Образцы поэтапного выполнения задания

Образец зубило слесарное.

Контрольно-оценочные средства.

Рейтинговая таблица (результаты открытого урока)

Инструкционные карты, плакаты, дневники учебной практики.

Место проведения: слесарная мастерская

ХОД УРОКА

Организационный момент (2 минуты).

Здравствуйте! Садитесь. Проверка присутствующих на уроке. Визуальный осмотр обучающихся, с целью определения готовности их к уроку (спецодежда) и настрой на получение знаний.

Вводный инструктаж (35 – 40 мин).

Мастер объявляет тему урока «Изготовление зубило слесарного», цели и задачи. Вводное слово мастера по применению и использованию этой слесарной операции в профессии, значимости знаний и практических умений по данной теме при выполнении ремонтных работ на локомотиве в депо, при этом демонстрирует детали машин и механизмов, с элементами этой слесарной операции.

Для формирования практических умений по теме «Изготовление», сегодня на уроке вы будете изготавливать изделие. Демонстрирует образец производственного задания, при изготовлении которого необходима эта слесарная операция.

Зубило изготавливается путём горячей штамповки из углеродистой стали с последующим опилением согласно рабочего чертежа.

Ставит перед обучающимися проблемный вопрос:

Вопрос: *Что необходимо сделать дополнительно с изделием, какую слесарную операцию, и каким инструментом, чтобы зубило соответствовало размерам рабочего чертежа.*

Мотивирует обучающихся на получение знаний по теме «Изготовление зубило слесарное», формирование практических умений, которые помогут им решить проблемный вопрос, а так же к восприятию и осмыслению социальной и практической значимости изучаемой темы.

Давайте с вами вместе посмотрим на образец и определим, *какие же слесарные операции необходимо использовать при его изготовлении?*

Ответ: *Разметка, опиление.*

Сегодня повторим отдельные вопросы по теме «Опиливание».

Опрос по пройденному материалу.

Актуализация опорных знаний(5- 6 мин)

Опрос обучающихся с использованием ЭОР–тип контроль знаний по теме «Опиливание»

Мастер подводит итог данного этапа урока.

Анализирует, комментирует ответы обучающихся, отмечает активных ребят, и мотивирует на активный и творческий подход при выполнении практического задания.

Объяснение нового материала(15 – 20 мин).

Обучающимся представляется презентация по теме урока с использованием ЭОР, плакатами на доске по теме «Опиливание», демонстрацией инструментов, оборудования, приспособлений, готовых изделий, образца производственного задания – зубило слесарное. Мастер п/о ведёт объяснение нового материала по теме «Опиливание» по презентации.

Во время объяснения мастер п/о демонстрирует практический показ крепления заготовки в тисках, опирается на знания по дисциплине «Слесарное дело», «Материаловедение», демонстрирует приёмы опиления, при этом комментирует свои действия напоминает правила т/б при работе . опирается на знания обучающихся по дисциплине «Охрана труда».

Закрепление нового материала (2 – 4 мин)

Мастер п/о предлагает одному из обучающихся продемонстрировать приёмы опиления в определённой последовательности, с учётом правил по т/б и прокомментировать свои действия, а также качество опиления.

Мастер п/о анализирует ответы и работу обучающихся.

Подводит итог на данном этапе урока.

Объяснение производственного задания (10 – 12 мин)

Объяснение выполнения производственного задания. Критерии оценивания задания. Норма времени на его выполнение.

Демонстрация образца, с поэтапным его выполнением.

Совместно с обучающимися мастер п/о выстраивает алгоритм его выполнения. Он напоминает, что не обязательно строго следовать ему, можно изменить порядок выполнения слесарных операций, здесь каждый из вас может проявить свой **индивидуальный подход и творчество**, но так, чтобы в конечном итоге получился тот результат, который соответствует выданному заданию: габаритные размеры должны соответствовать чертежу, выполнены все слесарные операции, которые были заявлены для его изготовления и качество его выполнения.

В заключение объяснения мастер п/о возвращается к **проблемному вопросу** «*Что необходимо сделать дополнительно с отверстием, какую слесарную операцию, и каким инструментом?*».

Выслушивает мнения обучающихся, комментирует, анализирует их и подводит итог.

Демонстрирует рабочий чертёж производственного задания, он имеется у каждого на рабочем месте. Призывает быть внимательным.

Затем мастер п/о предлагает одному или двум обучающимся повторить алгоритм выполнения производственного задания, перечислить виды слесарных операций, которые необходимы для его выполнения, а также делает акцент на отработке упражнений по теме «Изготовление зубило слесарное», и качестве его выполнения.

Сообщает критерии оценивания производственного задания, количество баллов за работу и предполагаемая оценка по баллам.

Совместно с обучающимися корректирует их, и доводит рейтинговую таблицу.

Обучающиеся приступают к самостоятельной работе.

Текущий инструктаж (практическая часть 150 мин)

Мастер п/о организует работу обучающихся по выполнению задания.

Выполнение производственного задания обучающимися.

Мастер п/о в процессе работы учащихся осуществляет целевые обходы рабочих мест:

- Наблюдает за работой обучающихся;
- Следит за правильной организацией рабочего места;
- Направляет деятельность обучающихся на правильность построения

технологического процесса, выполнения задания;

- Предотвращает ошибки, анализирует вместе с обучающимся и направляет на их исправление;

- Следит за соблюдением Т/Б при выполнении слесарных работ;

- Демонстрирует приёмы работы с инструментами и оборудованием, а также выполнение отдельных приёмов слесарных операций.

Заключительный инструктаж (15 – 20 мин)

Подведение итогов **урока производственного обучения**.

Мастер п/о совместно с обучающимися анализирует и оценивает работы, согласно разработанным критериям, вносит их в рейтинговую таблицу.

Анализирует и комментирует работы обучающихся, отмечает достоинства и недостатки, анализирует совместно с обучающимися их причины

Анализирует успешность достижения целей урока, определяет перспективы последующей работы.

Домашнее задание. Повторить тему «Опиливание»

Уборка рабочих мест. Сдача рабочих мест дежурным и мастеру п/о.

Таблица 1 – Критерии оценок

№ п/п	Контрольные измерители	Критерии оценивания			
		«5»	«4»	«3»	«2»
1	Организация рабочего места	Правильная организация рабочего места	Правильная организация рабочего места при незначительной помощи	Отдельные нарушения в организации рабочего места	Нарушения в организации рабочего места
2	Организация безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм	Строгое выполнение безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм	Выполнение безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм	Допускает незначительные нарушения	Грубое нарушение безопасных условий труда, санитарно-гигиенических норм
3	Правильность выполнения приёмов работы	Твёрдое усвоение и свободное применение приёмов труда умение самостоятельно выполнять работу	Достаточно прочное усвоение основных приёмов труда и умение самостоятельно работать	Нетвёрдое усвоение некоторых приёмов, недостаточная самостоятельность в работе	Слабое усвоение основных приёмов, неумение самостоятельно выполнять работу
4	Отклонение от размера по L	До +0,1 -0,1	До +0,25 -0,25	От +0,4 -0,4 До +0,45 -0,45	Свыше +0,45; -0,45
5	Отклонение от размера по B	До +0,1 -0,1	До +0,2 -0,2	От +0,2 -0,2 До +0,25-0,25	Свыше +0,26; -0,26
6	Отклонение от размера по h	До +0,1 -0,1	До +0,2 -0,2	От +0,2 -0,2 До +0,25-0,25	Свыше +0,26; -0,26
7	Отклонение от размера по I	До +0,2 -0,2	До +0,25 -0,25	От +0,25-0,25 До +0,35-0,35	Свыше +0,37; -0,37
8	Отклонение от размера по B	До +0,1 -0,1	До +0,15 -0,15	От +0,15-0,15 До +0,21-0,21	Свыше +0,22; -0,22
9	Параллельность плоскостей	До +0,05 -0,05	До +0,1 -0,1	От +0,1-0,1 До +0,15-0,15	Свыше +0,2; -0,2
10	Перпендикулярность плоскостей	Контроль угольником 90, просвет одинаково тёмный	Просвет одинаково ровный светлый	Незначительное отклонение от перпендикуляра	Отклонение от перпендикуляра
11	Прямолинейность поверхностей	Плотное прилегание шаблона, просвет равномерно	Просвет равномерный	Просвет неравномерный	Отклонение от прямолинейности

		тёмный			
12	Контроль радиусов	Плотное прилегание, просвет равномерно тёмный	Просвет равномерный	Просвет неравномерный	Отклонение от размера радиуса
13	Выполнение норм времени	Выполнение раньше времени	Выполнено вовремя	Незначительное отставание	Значительное отставание
14	Степень самостоятельности выполнения задания	Самостоятельное выполнение работы	Выполнение работы с незначительной консультацией	Выполнение работы с незначительной помощью	Выполнение работы с помощью

Инструкционная карта «Изготовление зубило слесарного»

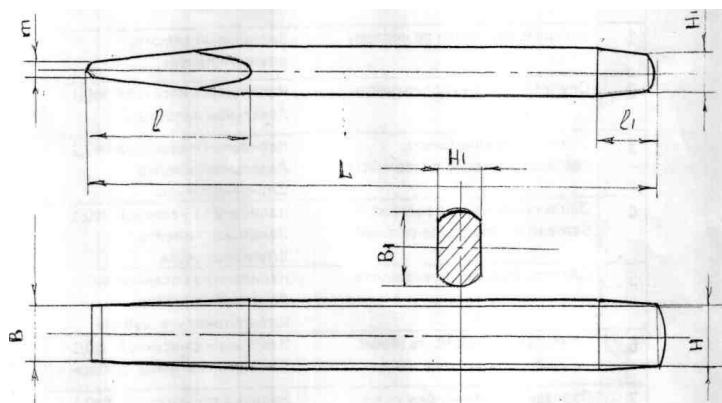


Рис 1 - Зубило

Материал-сталь марки У7А или У8А по ГОСТ 1453-54 Покрытие: химическое оксидирование

Предельное отклонение размеров $BH H_1$ -по,2му классу точности. Размеры в мм.

B (пред, откл.)	B.1	K	L	l	l.1	H	H.1	r	R
5	12	1:10	100	30	10	8	7	2,0	35
10			125						40
16	20	1:8	160	40	16	12	10	4,0	55
20	25	1:10	200	80	20	16	14		70

Инструкционная карта изготовления зубило слесарного

№ п/п	Наименование слесарной операции	Инструменты и приспособления	Примечание
1	Контроль заготовки по чертежу	Визуальный осмотр, штангенциркуль	
2	Опилить базовую поверхность	Напильник с насечкой №0;1 Лекальная линейка,	
3	Опилить параллельную, противоположную поверхность	Напильник с насечкой №0;1 Лекальная линейка, Штангенциркуль.	
4	Опилить смежные поверхности с базовой и параллельной с ней	Напильник с насечкой №0;1 Лекальная линейка, Штангенциркуль.	
5	Опилить боковые поверхности	Напильник с насечкой №0;1 Лекальная линейка, Штангенциркуль шаблон	
6	Опилить ударную часть (боёк)	Напильник с насечкой №0;1 Лекальная линейка, шаблон	
7	Произвести заточку режущей кромки под углом 60	Напильник с насечкой №0;1 Шаблон	
8	Притупить острые кромки	Напильник с насечкой № 2:3	
9	Произвести окончательный контроль параметров	Штангенциркуль, шаблон	

Технические условия.

- 1, Размеры зубило слесарного должны соответствовать указанным на чертеже
- 2, На поверхности зубило слесарного не должно быть трещин, волосовин, заусенцев, окалины
- 3, Боковые грани зубило слесарного не должны иметь острых рёбер
- 4, Рабочая часть зубило слесарного должны быть симметричной и иметь ровную поверхность
- 5, Предельное отклонение длины зубило слесарного не должны превышать 6 мм
- 6, Предельное отклонение ширины рабочей части устанавливаются по СМ9
- 7, Отклонение толщины В1 и ширины Н должны быть в пределах допусков.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Устройство и ремонт электровозов и электропоездов.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Грищенко, Ролле И. А. Стрекопытов В.В., - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2012.
2. Технология ремонта электроподвижного состава: учебник для техникумов и колледжей железнодорожного транспорта / Ю.П. Петропавлов. - М. : УМЦ ЖДТ, 2006. – 432 с.
3. Находкин В. М., Яковлев Д. В., Черепашенец Р. Г. Ремонт электроподвижного состава: Учебник для техникумов железнодорожного транспорта /Под ред. В. М. Находкина. М.: Транспорт, 1989. 295 с.
4. Покровский Б.С. Общий курс слесарного дела. М. ОИЦ «Академия», 2007
5. Покровский Б.С. Основы слесарного дела. Рабочая тетрадь. – М. ОИЦ «Академия», 2008.
6. Покровский Б.С. Основы слесарного дела: Учебник НПО – М. ОИЦ «Академия», 2007
7. Ганевский Г.М. Гольдин И.И. Допуски и посадки, технические измерения в машиностроении. М Машиностроение 1997г.
8. Покровский Б.С., Скакун В.А. Слесарное дело: Альбом плакатов. – М.: ОИЦ «Академия», 2005.
9. Электронные ресурсы «Слесарные работы».

Таблица – 2 Технологическая карта урока учебной практики

№	Этапы урока	время	мотивация	ИКТ и ЭО ресурсы	Деятельность	
					Мастера п/о	обучающегося
1	2	3	4	5	6	7
1	Организационный момент урока	1-2 мин	Организовать обучающихся к практической деятельности в мастерской		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организует внимание обучающихся. 2. Проверка отсутствующих и готовность обучающихся к уроку производственного обучения (спецодежда). 3. Назначение дежурных. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Самоорганизация обучающихся. 2. Дежурный докладывает о готовности группы к уроку.
2	Вводный инструктаж					
2.1	Формулирование темы ,цели и задачи урока. Мотивация темы.	35-40 мин	Настроить обучающихся на получение новой информации		<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщает тему, цели и задачи урока. 2. Знакомит с планом урока, производственным заданием, способами деятельности. 3. Мотивирует обучающихся к восприятию и осмыслению социальной и практической значимости изучаемой темы. <i>(Сообщение мастера п/о сопровождается показом слайдов презентации по теме)</i> 	1. Обучающиеся воспринимают, осмысливают, отвечают, анализируют.
2.2	Повторение пройденного материала по теме «Опиливание».	5-7 мин	Актуализация опорных знаний. Устный опрос. Анализ знаний на данном этапе обучения. Выявление пробелов в знаниях	ЭОР – тип К - контроль знаний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрос обучающихся по темам «Разметка, рубка металла и опиливание». 2. Обсуждает вместе с обучающимися их ответы, комментирует и анализирует. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воспринимают, осмысливают, отвечают. 2. Анализируют свои знания и комментарии педагога.
1	2	3	4	5	6	7
2.3	Изложение нового материала по теме	15 - 20 мин	Формирование профессиональных	Презентация.	1. Мотивирует обучающихся на получение новых знаний - задаёт проблемный вопрос.	1. Слушают, воспринимают, осмысливают, анализируют,

	«Изготовление зубило слесарное». Формулирование цели урока и задач совместно с учащимися.		и общих компетенций по теме урока «Изготовление зубило слесарное».	Сопровождение мультимедиа.	<p>2. Организует условия для самостоятельного поиска решения проблемы.</p> <p>3. Актуализация знаний (связь с теоретическим циклом).</p> <p>4. Демонстрирует приёмы работы при изготовлении зубило слесарное. Указывает на т/б при работе, причины брака и способы их устранения.</p> <p>5. Направляет обучающихся к решению проблемного вопроса.</p> <p>6. Рассматривает типичные ошибки, способы их предупреждения и устранения.</p> <p>7. Активизирует деятельность обучающихся на данном этапе урока.</p>	<p>сравнивают.</p> <p>2. Самостоятельно ищут в изложении нового материала ответ на проблемный вопрос.</p> <p>3. Смотрят презентацию, видео, ЭОР: закрепляют знания, понятия, приёмы работы, технологию выполнения операций на сверлильном станке.</p>
2.3		2- 4 мин	Закрепление знаний.	Использование ЭОР	<p>1. Повторяет с обучающимися способы и приёмы сверления.</p> <p>2. Контролирует и оценивает уровень овладения новым материалом.</p> <p>3. Мотивирует обучающихся в практической значимости изучения данной слесарной операции при овладении профессией.</p>	<p>1. Обучающиеся, с помощью мастера повторяют первоначальные упражнения в работе.</p> <p>2. Усваивают и применяют новый материал, опираясь на демонстрируемые презентации, плакаты, видео.</p>
2.4	Демонстрация образца производственного задания – зубило слесарное Мотивация его выполнения.	10-12 мин	Формирование практических знаний и умений по изготовлению зубило слесарное	Презентация. сопровождение мультимедиа.	<p>1. Демонстрирует образец готового изделия – зубило слесарное, поэтапным его выполнением и рабочий чертёж изделия.</p> <p>2. Совместно с обучающимися выстраивает технологический процесс (алгоритм) его выполнения, с определением временных рамок по этапам.</p> <p>3. Корректирует технологический процесс выполнения задания (проявить творческий подход).</p> <p>3. Рассматривает и анализирует совместно, с обучающимися. критерии оценивания производственного задания.</p> <p>4. Предлагает обучающимся повторить и</p>	<p>1. Изучают содержание производственного задания (образец, рабочий чертёж).</p> <p>2. Осмысливают поставленную задачу, обсуждают, рассуждают.</p> <p>3. Совместно с мастером выстраивают технологический процесс выполнения задания.</p> <p>4. Анализируют ход выполнения работы.</p> <p>5. Выполняют отдельные трудовые приёмы.</p> <p>6. Проявляют индивидуальные творческие способности по изменению</p>

					<p>продемонстрировать отдельные этапы и элементы выполнения производственного задания.</p> <p>5. Слушает, корректирует ответы, оценивает результат осмысления выполнения производственного задания.</p>	алгоритма выполнения задания.
3. Текущий инструктаж.						
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение производственного задания.	150 мин	Выполнение практической работы.		<p>1. Осуществляет целевые обходы рабочих мест обучающихся, дополнительное инструктирование, при необходимости оказание помощи и показ практических навыков по отработке отдельных операций.</p> <p>2. Организует самостоятельную работу учащихся.</p> <p>3. Предлагает обучающимся при изготовлении изделия руководствоваться образцом-эталоном, а также образцами с поэтапным выполнением задания.</p> <p>4. Анализирует, наблюдает, совместно с обучающимися корректирует их деятельность, направляет на исправление ошибок в работе.</p>	<p>1. Самостоятельно выполняют производственное задание, отрабатывают практические навыки по новой теме.</p> <p>2. Самостоятельно или совместно с мастером п/о контролируют свою работу.</p> <p>3. Анализируют и исправляют ошибки во время выполнения задания.</p> <p>4. Развивают творческое отношение к выполнению работы.</p> <p>5. Воспитывают ответственность, дисциплинированность, культуру выполнения работы.</p> <p>6. Формируют практические навыки в работе по данной теме.</p>
4. Заключительный инструктаж.						
1	2	3	4	5	6	7

	Анализ и оценка успешности достижения цели, определение перспективы последующей работы. Выдача домашнего задания	15 – 20 мин	Подведение итогов урока производственного обучения.	Рейтинговая таблица	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщает о достижении цели урока: анализирует выполнение практического задания. 2. Определяет качество изделий, оценивает результат работы совместно с обучающимися, анализирует и комментирует ошибки, допущенные в процессе работы. 3. Отмечает лучшие работы и неудавшиеся. 4. Анализирует соблюдение, ТБ и нормы времени, организацию рабочего места. 5. Объявляет оценки за выполнение задания. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воспринимают, оценивают работу свою и своих сокурсников. 2. Анализируют ошибки в своей работе, находят причины брака. 3. Подводят итог своей работе и достижения целей урока.
4.1		1 мин.	Домашнее задание		Называет тему для повторения.	Записывают задание.
4.2			Уборка рабочих мест.		Обходит совместно с дежурными рабочие места и принимает их.	

19.01.17 Повар, кондитер

**Методическая разработка урока - конкурса учебной практики
ПМ.03.01 Приготовление супов и соусов**

Тема урока: **Подготовка сырья и приготовление
национальных супов**

Автор разработки:

**Мрыхина И. Г., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тема программы: Приготовление различных видов супов.

Тема урока: Подготовка сырья и приготовление национальных супов.

Тип урока: урок контроля знаний, урок по изучению трудовых приемов и операций.

Вид урока: урок – конкурс

Цели урока:

Обучающая - формировать практический опыт, умения и навыки по приготовлению, оформлению национальных супов.

Развивающая: развивать умения организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы; навыки само - и взаимоконтроля.

Воспитывающая: содействовать воспитанию у обучающихся стремления добиваться высоких результатов в работе, культуры труда, умения работать в бригаде.

Методическая: бригадная форма организации учебной практики как средство повышения эффективности профессиональной подготовки.

Тип урока: урок-конкурс

Профессиональные и общие компетенции, актуализируемые в процессе урока:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Методы обучения: словесный, практический.

Межпредметные связи: МДК.03.01 Приготовление супов и соусов, ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Место проведения: учебный кулинарный цех ГБПОУ РО «КТСиА».

Материально-техническое оснащение урока: доски разделочные (20 шт.), ножи (20 шт.), ложки (20 шт.), тарелки глубокие (20 шт.), сковороды (20 шт.), тарелки мелкие (20 шт.), кастрюли (20 штук), эл. печи, жарочные шкафы, блендеры, набор продуктов, технологические карты, технологические схемы, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2000 г.

ХОД УРОКА-КОНКУРСА

Организационная часть (до 5 - мин)

- взаимное приветствие;
- проверка явки обучающихся на урок и их готовности к уроку.

Вводная часть (до 45 мин)

- сообщение обучающимся темы и учебной цели урока.
- ознакомление обучающихся с историей национальных супов.

**Эпиграф: Когда шедевры создают, нужны любовь и вдохновенье!
Обилие искусных блюд - умелых поваров творенье!**

Д е н ь с у п а отмечается в мире 5 апреля. С давних времен отсутствие этого блюда считалось свидетельством неблагополучия в семье. Почему суп называется супом. В переводе с итальянского зуппа (zuppa), значит что-то жидкое и пригодное для питья. Сегодня супом обычно называют первое блюдо.

Многие супы, которые мы хорошо знаем и любим, имеют свою, уникальную историю происхождения. Более того, у некоторых таких блюд история создания имеет благородные корни. Так, к примеру, знаменитый луковый суп традиционно связывают с именем Людовика 15. Согласно с легендой, будучи на охоте, как-то монарху поздно ночью захотелось поесть. Однако в охотничьем домике ничего, кроме масла, лука и шампанского не обнаружилось – а именно эти ингредиенты, как известно, являются основой лукового супа.

А вот суп гаспачо – традиционный для Испании, напротив, на момент своего изобретения предназначался для бедняков. Так, в далекие времена, у испанских погонщиков мулов просто не было денег для того, чтобы утолить и жажду, и голод. Так и появился этот знаменитый холодный суп.

Любопытно, что супы в Древней Руси делились на блюда для богачей и бедняков. Щи действительно готовились для богатых и бедных по-разному. Повара знатных семей добавляли сюда калорийные продукты, а вот у бедных такой возможности не было. Если говорить более просто, то наваристые, густые щи подавались на стол в домах зажиточных людей, а вот «пустые» щи на воде (с капустой и луком) предназначались для трапезы бедняков.

- Ознакомление с правилами и этапами проведения конкурса

- На предыдущем занятии я распределила вас на бригады (по 4 человека) и каждая бригада путем жеребьевки выбрала карточку-задание с названием национального супа который сегодня вам предстоит приготовить.

Домашним заданием вам необходимо было: выбрать бригадира который будет распределять обязанности в своей бригаде и контролировать работу обучающихся. Каждая бригада должна была по заданию подготовить и представить материал об особенностях национальной кухни, составить технологическую карту с фотографией своего национального супа.

- Сегодняшний урок будет необычный, он будет включать в себя элементы конкурсной программы. Оценивать работу во время конкурса буду не только я, но и каждая бригада. Вам будут розданы жетоны, которыми вы будете голосовать на каждом этапе конкурса (голосовать за свою бригаду нельзя). Конкурс будет состоять из трех этапов.

В 1 этапе «Представление национальной кухни и презентация блюда» голосуете коллективно, бригадой (для этого этапа вам дается 5 жетонов). У каждой бригады на

столах находится бланк «Ведомость критериев оценивания» в котором бригада фиксирует количество жетонов выдаваемые бригаде – соперников за каждый этап конкурса. В «Представлении национальной кухни» оцениваются: указание особенностей кухни (чем она отличается от других кухонь), перечисление ассортимента супов (не менее 10 наименований), представление интересных фактов о национальной кухне. В «Презентации блюда» оцениваются: описание внешнего вида и правила подачи блюда, доступность изложения технологии приготовления (время для каждой бригады не более 7 мин).

Ведомость критериев оценивания 1 этапа урока-конкурса

№ бригады	Представление национальной кухни			Презентация блюда		Итого:
	Особенности кухни	Интересные факты	Ассортимент супов	Описание внешнего вида блюда и правил подачи	Доступность изложения технологии приготовления	
Бригада 1						
Бригада 2						
Бригада 3						
Бригада 4						

Во 2 этапе «Практическом» бригадир распределяет обязанности в бригаде, контролирует работу обучающихся, заполняет «Отчет бригадира», по окончании работы выставляет вместе с мастером п/о оценку за работу на уроке каждому обучающемуся своей бригады. Бланк находится на столе у бригадира.

ОТЧЁТ БРИГАДИРА

Бригада № _____ Бригадир _____
 Задание:
 Приготовить национальный суп _____

№ п/п	Ф.ИО. обуч-ся	Проделанная работа	Допущенные ошибки	Оценка за работу
1				
2				
3				
4				

В 3 этапе «Дегустация готового блюда» голосование индивидуальное (жетоны по количеству членов бригады). В «Дегустации готового блюда» необходимо оценить: внешний вид готового блюда, используемую посуду, вкус и запах, температуру подачи готового блюда по пятибалльной системе. Занести оценки за каждый показатель в ведомость и проголосовать жетоном за суп, набравший максимальное количество баллов. На дегустацию отводится не более 15 мин. Бланки «Индивидуальная ведомость оценки готового конкурсного блюда» и «Критерии оценки качества готовых национальных супов» находятся у бригадиров.

Индивидуальная ведомость оценки готового конкурсного блюда (1 бригада)

Критерии качества готового блюда	Суп харчо	1-5	Суп с галушками	1-5	Французский грибной крем-суп с гренками	1-5
Внешний вид	Суп оранжевого цвета, на поверхности блестки жира. Форма нарезки овощей кубиками.		Продукты, входящие в состав супа, равномерно распределены. На поверхности блестки жира.		Цвет сероватый. На поверхности супа поджаренные гренки светло золотистого цвета, нарезанные кубиками одинакового размера	
Консистенция	Консистенция средней густоты, рис не переваренный.		Галушки мягкие, хорошо проваренные. Овощи мягкие имеют соответствующую форму нарезки.		Однородная эластичная масса, без комков.	
Вкус и запах	Суп острый, пряный, запах мяса и чеснока.		В меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.		В меру соленый, с ароматом грибов.	
Оригинальность оформления блюда.	Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.	
Температура подачи	75С		75С		75С	
ИТОГО:						

Индивидуальная ведомость оценки готового конкурсного блюда (2 бригада)

Критерии качества готового блюда	Щи суточные	1-5	Суп с галушками	1-5	Французский грибной крем-суп с гренками	1-5
Внешний вид	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп. Лепешка из пресного теста пропеченная золотистого цвета		Продукты, входящие в состав супа, равномерно распределены. На поверхности блестки жира.		Цвет сероватый. На поверхности супа поджаренные гренки светло золотистого цвета, нарезанные кубиками одинакового размера	

Консистенция	Овощи и коренья мягкие, не переваренные.		Галушки мягкие, хорошо проваренные. Овощи мягкие имеют соответствующую форму нарезки.		Однородная эластичная масса, без комков.	
Вкус и запах	В меру соленый, с ароматом копченостей, пассированных овощей, томата, капусты и специй.		В меру соленый, с ароматом пассированных овощей.		В меру соленый, с ароматом грибов.	
Оригинальность оформления блюда.	Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.	
Температура подачи	75С		75С		75С	
ИТОГО:						

Индивидуальная ведомость оценки готового конкурсного блюда (3 бригада)

Критерии качества готового блюда	Щи суточные	1-5	Суп харчо	1-5	Суп с галушками	1-5
Внешний вид	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп. Лепешка из пресного теста пропеченная золотистого цвета		Суп оранжевого цвета, на поверхности блестки жира. Форма нарезки овощей кубиками.		Продукты, входящие в состав супа, равномерно распределены. На поверхности блестки жира.	
Консистенция	Овощи и коренья мягкие, не переваренные.		Консистенция средней густоты, рис не переваренный.		Галушки мягкие, хорошо проваренные. Овощи мягкие имеют соответствующую форму нарезки.	
Вкус и запах	В меру соленый, с ароматом копченостей, пассированных овощей, томата, капусты и специй.		Суп острый, пряный, запах мяса и чеснока.		В меру соленый, с ароматом пассированных овощей.	

Оригинальность оформления блюда.	Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.	
Температура подачи	75С		75С		75С	
ИТОГО:						

Индивидуальная ведомость оценки готового конкурсного блюда (4 бригада)

Критерии качества готового блюда	Щи суточные	1-5	Суп харчо	1-5	Суп с галушками	1-5
	Внешний вид	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп. Лепешка из пресного теста пропеченная золотистого цвета		Суп оранжевого цвета, на поверхности блестки жира. Форма нарезки овощей кубиками.		Продукты, входящие в состав супа, равномерно распределены. На поверхности блестки жира.
Консистенция	Овощи и коренья мягкие, не переваренные.		Консистенция средней густоты, рис не переваренный.		Галушки мягкие, хорошо проваренные. Овощи мягкие имеют соответствующую форму нарезки.	
Вкус и запах	В меру соленый, с ароматом копченостей, пассированных овощей, томата, капусты и специй.		Суп острый, пряный, запах мяса и чеснока.		В меру соленый, с ароматом пассированных овощей.	
Оригинальность оформления блюда.	Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.		Посуда целая без сколов. Соответствует виду данной национальной кухни.	
Температура подачи	75С		75С		75С	
ИТОГО:						

И в заключение всех этапов конкурса, бригаиры подсчитывают жетоны и команда, набравшая наибольшее их количество объявляется победителем конкурса (подведение итогов 5 мин).

1 этап конкурса «Представление национальной кухни и презентация блюда» (чтение докладов) по окончании бригады оценивают его (до 30 мин)

2 этап конкурса «Практический» (до 2 часов)

Самостоятельная практическая работа обучающихся в бригадах: приготовление национальных супов.

1-я бригада приготавливает «Щи суточные»

2-я бригада приготавливает «Суп харчо»

3-я бригада приготавливает «Суп с галушками»

4-я бригада «Французский грибной крем-суп с грибами»

Мастер п/о во время практической работы проводит оценивание работы обучающихся (согласно критерий оценки качества готовых нац. супов)

Критерии оценивания умений и навыков за выполнение практического задания

№ п/п	Наименование проверок	Критерий оценок по практическому заданию			
		«5»	«4»	«3»	«2»
1.	Организация рабочего места	Рабочее место организовано обучающимися согласно б.у.т. Правильно подобран инвентарь, посуда, инструменты	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправлены ими самостоятельно	В организации рабочего места допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные с помощью мастера п/о	Рабочее место организовано с грубыми нарушениями. Инвентарь и посуда подобраны не правильно
2.	Соблюдение правил мех. кулин. обработки продуктов	Продукты правильно подготовлены к кулинарному использованию	Подготовка продуктов к кулинарному использованию произведена обучающимися с незначительными нарушениями исправленными ими самостоятельно	Подготовка продуктов к кулинарному использованию произведена обучающимися с незначительными нарушениями, исправленными с помощью мастера п/о	Подготовка продуктов проведена неправильно
3.	Соблюдение последовательности технологических операций	Точное выполнение в соответствии с технологией приготовления	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные с помощью мастера п/о	Допущены грубые нарушения в ведении технологического процесса
4.	Соблюдение правил санитарии, гигиены и б.у.т.	Точное соблюдение правил санитарии, гигиены, б.у.т. при выполнении практической работы	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные с помощью мастера п/о	Допущены нарушения правил санитарии и б.у.т.
5.	Оценка качества готового блюда	В соответствии с критериями качества готового блюда	В соответствии с критериями качества готового блюда	В соответствии с критериями качества готового блюда	В соответствии с критериями качества готового

					блюда
6.	Соблюдение норм времени	Работа выполнена с соблюдением норм времени	Работа выполнена с соблюдением норм времени	Работа выполнена с соблюдением норм времени	Нормы времени не соблюдены
7.	Соблюдение температурного режима подачи	65С-75С	60С	50С	Ниже 50С

Этапы оценки работы бригад:

оценивание правильности организации рабочих мест; проверка правильности взвешивания продуктов

оценивание правил мех. кулин. обработки продуктов

оценивание последовательности технологических операций

оценка качества готового блюда

соблюдение норм времени

соблюдение температурного режима подачи

3 этап конкурса «Дегустация готового блюда» индивидуальное голосование (до 15 мин).

Критерии оценки качества готовых национальных супов «Дегустация готового блюда»

Критерии качества готового блюда	Щи суточные	Суп харчо	Суп с галушками	Французский грибной крем-суп с гренками
Внешний вид	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп. Лепешка из пресного теста пропеченная золотистого цвета.	Суп оранжевого цвета, на поверхности блестки жира. Форма нарезки овощей кубиками.	Продукты, входящие в состав супа, равномерно распределены. На поверхности блестки жира.	Цвет сероватый. На поверхности супа поджаренные гренки светло золотистого цвета, нарезанные кубиками одинакового размера
Консистенция	Овощи и коренья мягкие, не переваренные.	Консистенция средней густоты, рис не переваренный.	Галушки мягкие, хорошо проваренные. Овощи мягкие имеют соответствующую форму нарезки.	Однородная эластичная масса, без комков.
Вкус и запах	В меру соленый, с ароматом копченостей, пассированных овощей, томата, капусты и специй.	Суп острый, пряный, запах мяса и чеснока.	В меру соленый, с ароматом пассированных овощей.	В меру соленый, с ароматом грибов.
Оригинальность оформления блюда.	Посуда целая без сколов.	Посуда целая без сколов.	Посуда целая без сколов.	Посуда целая без сколов.

	Соответствует виду данной национальной кухни.	Соответствует виду данной национальной кухни.	Соответствует виду данной национальной кухни.	Соответствует виду данной национальной кухни.
Температура подачи	75С	75С	75С	75С

Подведение итогов урока – конкурса (20 мин)

- подвести итоги урока - конкурса, (достижение учебной цели) с анализом выполненных работ;
 - отметить бригаду, добившуюся отличного качества работы;
 - наградить участников бригады-победителей грамотой;
 - сообщить тему следующего урока;
 - выдать домашнее задание по теме: «Подготовка сырья и приготовление холодных супов» (повторение теоретического материала, подготовка технологических карт, схем).
- Уборка рабочих мест учебного цеха.
- уборка учебного кулинарного цеха и индивидуальных рабочих мест.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимов Н.А. Кулинария: учебник для НПО. М: Академия, 2018.
2. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Учеб. пособие для нач.прф. образования/.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Книга кулинара. <http://knigakulinara.ru/books>.
4. Общественное питание. <http://www.twirpx.com>.
5. Кулинарный портал. <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. <http://www.horeca.ru>.

20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01 Организация и выполнение работ в составе аварийно-
спасательных подразделений в чрезвычайных ситуациях (МДК 01.01
Тактика спасательных работ)**

**Тема урока: Организация и проведение
аварийно-спасательных работ**

Автор разработки:
**Сухорученко С.В., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

Учебная дисциплина: ПМ.01 Организация и выполнение работ в составе аварийно-спасательных подразделений в чрезвычайных ситуациях (МДК 01.01 Тактика спасательных работ)

Ф.И.О. мастера п/о: Сухорученко Сергей Викторович

Тема: Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ

Тема занятия: Организация и проведение аварийно-спасательных работ

Тип занятия: практическое занятие

Вид занятия: учебная практика

Цели урока:

1. **Образовательная:** отработать умения и навыки работы с первичными средствами пожаротушения, навыки преодоления препятствий в стесненных условиях с использованием учебного тренажёра «лабиринт».
2. **Развивающая:** развивать способность адекватно реагировать на внезапно возникшую опасность; развивать способность переносить кратковременные значительные физические и нервно-эмоциональные перегрузки.
3. **Воспитательная:** воспитание умений организовать собственную деятельность, работать в команде, эффективно общаться с коллегами и пострадавшими.

Учебно-производственные работы:

- формирование навыков работы с первичными средствами пожаротушения;
- Формирование навыков преодоления препятствий в стесненных условиях;
- формирование навыков взаимодействия при групповых работах.

Формируемые компетенции:

Общие: ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7

Профессиональные: ПК 1.4; ПК 1.5

Профессиональные компетенции:

ПК 1.4. Организовывать и выполнять действия по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

ПК 1.5. Обеспечивать безопасность личного состава при выполнении аварийно-спасательных работ.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 7. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, пострадавшими и находящимися в зонах чрезвычайных ситуаций.

Методы обучения: инструктивно-исполнительский, имитационный.

Формы контроля: индивидуальный, групповой

Материально-техническое оснащение учебного занятия: используемое оборудование: учебный тренажёр «Лабиринт», первичные средства пожаротушения (ОУ-4), спецодежда (боевая одежда), условный пострадавший, комплект вспомогательного оборудования: носилки, верёвка, фонарь, аптечка; реквизит для имитации условного очага возгорания.

Межпредметные связи:

ОП.07. Психология экстремальных ситуаций;

ОП.11. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности

ОП.12. Безопасность жизнедеятельности.

МДК.01.03. Тактика аварийно-спасательных работ

МДК 05.01 Пожарный

Литература:

1. Моисеев Ю.Н. Пожарно-спасательная техника: учебник / Ю.Н. Моисеев, В.В. Терещёв. – М.: КУРСК, 2017. – 256с. – (среднее профессиональное образование).
2. Терещёв В.В. Организация службы и подготовки в пожарно-спасательных подразделениях: учебник/ В.В. Терещёв, И.А. Малый, А.О. Семёнов, А.В. Ермилов. – М.: КУРСК, 2017. – 256 с.
3. Терещёв В.В., Шадрин К.В. Подготовка спасателей-пожарных. Пожарно-профилактическая подготовка. – Екатеринбург: ООО 2Издательство «Калан», 2010. – 270с.
4. Терещёв В.В. Справочник руководителя аварийно-спасательных работ. – Екатеринбург: ООО «Издательство «Калан», 2012. – 496 с.: ил.
5. Корольченко А.Я., Корольченко О.Н. Средства огне- и биозащиты/ Александр Яковлевич Корольченко, Ольга Николаевна Корольченко. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Издательство «Пожнаука», 2010. – 250 с. илл.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ УРОКА

<i>Этап урока</i>	<i>Время этапа</i>	<i>Задачи этапа</i>	<i>Содержание этапа</i>	<i>Формы организации учебной работы</i>	<i>Приёмы работы</i>	<i>Оборудование</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Организационный момент	1	Проверить готовность обучающихся к уроку. Организовать работу по созданию целевого пространства. Мотивировать обучающихся к учебной деятельности.	Приветствие. Организация внимания и готовности обучающихся к работе на уроке.	Фронтальная		
Вводный инструктаж	3	Актуализировать мыслительные операции и познавательные процессы для формирования новых умений и навыков. Мотивировать обучающихся к применению имеющихся знаний в условиях решения профессиональных задач	1.Формулировка темы и задач урока. 2.Напоминание правил техники безопасности при выполнении аварийно-спасательных работ 3. Подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению упражнений. (Упражнение 1. Надевание боевой одежды). 4. Контроль и оценка выполнения упражнения № 1 обучающимися.	Фронтальная, индивидуальная	Выполнение тренировочного упражнения №1 (Надевание боевой одежды)	Боевая одежда
Текущий инструктаж	5	<i>1 этап</i> Отработать навыки работы с первичными	1.Формирование у обучающихся четкого соблюдения последовательности выполнения операций при проведении аварийно-	Фронтальная	Демонстрация выполнения упражнения № 2 мастером п/о (Применение первичных	Боевая одежда, первичные средства пожаротушения,

		<p>средствами пожаротушения</p>	<p>спасательных работ.</p> <p>2.Ознакомление с правилами техники безопасности по использованию первичных средств пожаротушения.</p> <p>3.Ознакомление обучающихся с приёмами пользования первичными средствами пожаротушения.</p> <p>4.Выполнение упражнения № 2 (Применение первичных средств пожаротушения при ликвидации условного очага возгорания).</p> <p>5. Контроль выполнения упражнения каждым обучающимся</p>	<p>Индивидуальная</p>	<p>средств пожаротушения при ликвидации условного очага возгорания)</p> <p>Выполнение тренировочного упражнения №2 каждым обучающимся</p> <p>Анализ выполнения упражнения каждым обучающимся</p>	<p>макет условного очага возгорания</p>
	3	<p><i>2 этап</i></p> <p>Отработать навыки преодоления препятствий в стесненных условиях</p>	<p>1. Формирование у обучающихся четкого соблюдения последовательности выполнения операций по преодолению препятствий в стесненных условиях (на примере условного обрушения здания).</p> <p>2.Ознакомление с правилами техники безопасности по преодолению препятствий в стеснённых условиях (с использованием учебного тренажёра «Лабиринт»)</p> <p>3. Наблюдение и контроль при выполнении упражнения, выявление типичных ошибок.</p>	<p>Фронтальная, Парная Фронтальная</p>	<p>Демонстрация выполнения упражнения № 3 мастером п/о с привлечением обучающихся:</p> <p>1.Прохождение препятствия 1 обучающимся;</p> <p>2.Прохождение препятствия 2-мя обучающимися</p> <p>Наблюдение и контроль выполнения обучающимися упражнения, выявление типичных ошибок</p>	<p>Боевая одежда, Тренажёр «Лабиринт»</p>

<p>Выдача задания обучающимся для самостоятельного выполнения</p> <p>Проведение инструктирования и целевых обходов</p>	<p>6</p>	<p>3 этап</p> <p>Организация самостоятельной практической деятельности обучающихся</p>	<p>1.Формулировка ситуационной задачи для самостоятельного выполнения: <i>Легенда: Имеется обрушение жилого дома. По результатам проведённой разведки, в зоне обрушения имеется пострадавший (без сознания), Путь следования к пострадавшему заблокирован огнём.</i></p> <p>2.Постановка задач, которые должны быть решены в ходе выполнения задания: <i>ликвидировать очаг возгорания, преодолеть участок обрушения, обнаружить пострадавшего, подать сигнал об обнаружении</i> (упражнение № 4).</p> <p>3. Инструктаж по выполнению Упражнения № 4.</p> <p>4.Деление группы на звенья</p> <p>5.Инструктаж о распределении вспомогательного комплекта оборудования между членами звена.</p> <p>6.Самостоятельное выполнение упражнения по звеньям (Упражнение № 4 Ликвидация очага возгорания,</p>	<p>Фронтальная</p> <p>Групповая</p> <p>Фронтальная</p>	<p>Мастер формулирует ситуационную задачу для самостоятельного выполнения.</p> <p>Мастер определяет задачи, которые должны быть решены в ходе выполнения задания: 1.Ликвидация условного очага возгорания; 2.Преодоление препятствия в стесненных условиях; 3.Обнаружение пострадавшего. 4. Подать сигнал об обнаружении пострадавшего. Выполнение упражнения № 4 1-ым звеном (2-м звеном).</p> <p>1.Распределение вспомогательного оборудования между членами звена;</p> <p>2.Готовность звена к выполнению упражнения:</p>	<p>Боевая одежда, огнетушитель, тренажёр «лабиринт»</p>
--	----------	--	---	--	--	---

			<p>преодоление препятствия в стесненных условиях, обнаружение пострадавшего).</p> <p>5. Наблюдение и контроль за правильностью выполнения трудовых приёмов.</p> <p>6. Индивидуальное инструктирование.</p> <p>7. Оценка выполнения упражнения № 4 каждым звеном.</p>		<p>1-ый: ликвидация условного очага возгорания, прохождение препятствия с «упором»;</p> <p>2-ой: прохождение препятствия с фонарём;</p> <p>3-ий: прохождение препятствия с аптечкой;</p> <p>4-ый: прохождение препятствия с верёвкой;</p> <p>5-ый: прохождение препятствия с носилками.</p> <p>Выявление типичных ошибок, допущенных в ходе выполнения упражнения № 4, затруднений</p>	
Заключительный инструктаж	2	<p>Оценить учебную деятельность на уроке.</p> <p>Сделать выводы</p>	<p>1. Оценивание работы всей группы в целом.</p> <p>2. Выводы по уроку.</p> <p>3. Выдача домашнего задания, комментирование его выполнения в домашних условиях.</p>	фронтальная	Итоговая рефлексия	

09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ 01.01 Ввод и обработка цифровой информации**

Тема урока: **Работа с графическими объектами в
MS WORD**

Автор разработки:

**Телина Е.И., мастер производственного обучения
первой квалификационной категории**

Цели урока:**Формирование профессиональных компетенций:**

- ПК 1.1. Подготавливать к работе и настраивать аппаратное обеспечение, периферийные устройства, операционную систему персонального компьютера и мультимедийное оборудование.
- ПК 1.2. Выполнять ввод цифровой и аналоговой информации в персональный компьютер с различных носителей;
- проверить и закрепить знания и умения по темам: «Устройство компьютера», «MS Word».
- научить применять полученные ранее навыки при выполнении реальных задач и практических работ.

Развитие общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- развивать навыки самоконтроля;
- формировать умения и навыки самостоятельного труда;
- развивать память и внимание;
- развивать познавательную и деловую активность, логическое мышление обучающихся.

Воспитательная:

- формировать устойчивый интерес к профессии;
- воспитывать дисциплинированность и ответственность за выполняемую работу;
- уметь сотрудничать друг с другом, проявлять сотрудничество в деятельности команды;
- воспитывать внимательность, усидчивость, работоспособность.

Тип урока: Урок изучения трудовых приемов и операций, формирования умений и навыков.

Межпредметные связи: МДК 01.01. Технология ввода и обработки цифровой мультимедийной информации.

Методы обучения:

1. Словесный (объяснение, беседа).
2. Наглядный (демонстрация с использованием технических средств обучения; самостоятельные наблюдения обучающихся).
3. Метод упражнения (выполнение тренировочных упражнений).
4. Практический (выполнение практического задания).
5. Метод проверки ЗУН (выполнение и анализ практического задания).

Формы организации учебно-производственной деятельности обучающихся: фронтально-групповая.

Материально-техническое оснащение:

- персональные компьютеры;
- цифровой проектор;
- колонки;
- программное обеспечение: ОС Windows 7, MS Office Word 2007
- презентация урока «Работа с графическими объектами в текстовом редакторе MS Word»;

- электронный тест
- практические работы, лист контроля.

Учебно-производственные работы:

1. Вставка готового рисунка в документ Word.
2. Работа с встроенными средствами рисования.
3. Вставка объекта Word Art.

ХОД УРОКА

I. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ЧАСТЬ

1 мин.

1. Проверка явки учащихся по журналу.
2. Осмотр внешнего вида обучающихся.

II. ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

39 мин.

1. Сообщение темы и цели урока (1 мин.).
2. Повторение правил техники безопасности при работе за ПК (5 мин.).
(фронтальный опрос)

Вниманию обучающихся предоставляется презентация «Графические объекты в текстовом редакторе MS Word». Мастер п/о дает необходимые пояснения к слайдам.

3. Проверка знаний и навыков работы по теме: «Работа с графическими объектами в текстовом редакторе MS Word». (10 мин)

Обучающиеся выполняют тест по теме: «Графические объекты в текстовом редакторе MS Word» (работают с электронным текстом), после прохождения теста обучающиеся подсчитывают количество набранных баллов, и проставляют результат в Лист контроля.

4. Формирование умений и навыков при работе с графическими объектами в документе Word : выполнение тренировочного упражнения (20 мин)
5. Выдача практического задания учащимся.
6. Сообщение учащимся критерии оценок за работу.
7. Подведение итогов вводного инструктажа. (3 мин)

III. ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ

205 мин.

- 1). Выполнение практической работы

Практическая работа заключается в следующем:

1. В течении определенного времени при помощи встроенных средств рисования создать эмблему какого либо предприятия нашего города (предложены названия нескольких предприятий и учреждений города).
2. В течении определенного времени при помощи Word Art, материалов из папки на Рабочем столе «К уроку» создать поздравительную открытку «С днем матери».
3. Из предложенных материалов и средствами MS Word, Word Art, создать брошюру «Строки о любви».

Самоконтроль: учащиеся отмечают время начала и окончания выполнения каждого задания в работе, после завершения работы делают отметку о ее выполнении и записывают количество баллов в Лист контроля.

- 2). Для обучающихся с повышенной учебной мотивацией предлагается дополнительное задание. (Приложение 2)

Самоконтроль: учащиеся отмечают время начала и окончания выполнения каждого задания в работе, после завершения работы делают отметку о ее выполнении и записывают количество баллов в Лист контроля.

Целевые обходы:

первый обход: проверка организации рабочих мест и соблюдения правил ТБ при работе за ПК;

второй обход: проверка правильности выполнения трудовых приемов и операций при выполнении тренировочных упражнений; дополнительное инструктирование отдельных учащихся, испытывающих затруднения при выполнении работы;

третий обход: межоперационный контроль качества выполнения практических заданий, направление и предупреждение ошибок учащихся;

четвертый обход: дополнительное инструктирование учащихся, испытывающих затруднения при проведении работы.

пятый обход: проверка правильности осуществления самоконтроля при выполнении практической работы.

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ **20 мин.**

1. Обучающиеся подсчитывают общее количество набранных баллов, самостоятельно выставляют оценку за урок.
2. Обучающиеся сдают листы контроля мастеру п/о.
3. Подведение итогов урока – сообщение о достижении целей урока, анализ выполнения работы каждым учащимся, комментирование результатов выполнения работы.
4. Выдача домашнего задания: подготовится к контрольной работе по теме: «Работа с графическими объектами в MS Word».

V. УБОРКА РАБОЧИХ МЕСТ **5 мин.**

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. В.А. Богатюк, Л.Н. Кунгурцева Оператор ЭВМ: учебное пособие.- М.: «Академия», 2013
2. Киселев С.В. Оператор ЭВМ: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Мультипортал <http://www.km.ru>
4. Интернет-Университет Информационных технологий <http://www.intuit.ru/>
5. Образовательный портал <http://claw.ru/>
6. Свободная энциклопедия <http://ru.wikipedia.org>
7. Каталог библиотеки учебных курсов <http://msdn.microsoft.com/ru-ru/gg638594>

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

№ задания	Содержание работы	Норма времени	Кол-во баллов
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Создайте новый документ. 2. Сохраните документ в своей папке. Название документа – Эмблема 3. Установите альбомную ориентацию страницы 4. Установите поля: Левое – 1 см; Верхнее – 1 см; Нижнее – 1 см; Правое – 1см. 5. Используя Автофигуры, объекты WordArt создайте эмблему любого из предложенных предприятий (Донецкий экскаваторный завод, Спортивный комплекс, Донецкая мануфактура, Стройкомплекс) <i>Рабочий стол папка «К уроку» Приложение 1 (Образцы эмблем)</i> 	15 мин	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1 балл 2) 2 балла 3) 1 балл 4) 2 балла 5) 10 балл
Всего			16 баллов
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Создайте новый документ. 2. Сохраните документ в своей папке. Название документа С Праздником 3. Установите альбомную ориентацию страницы 4. Установите поля: Левое – 1 см; Верхнее – 1 см; Нижнее – 1 см; Правое – 1см. 5. Используя объекты WordArt, материалов из папки на Рабочем столе «К уроку» создайте поздравительную открытку «С днем матери» <i>Рабочий стол папка «К уроку» Приложение 2 (образцы открытки)</i> 6. Добавьте к открытке текст поздравления <i>Приложение 3 (стихи)</i> 	20 мин	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1 балл 2) 2 балла 3) 1 балл 4) 2 балла 5) 20 баллов 6) 5 баллов
Всего			31 балл
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Создайте новый документ. 2. Сохраните документ в своей папке. Название документа Брошюра 3. Установите альбомную ориентацию страницы 4. Установите поля: Левое – 1 см; Верхнее – 1 см; Нижнее – 1 см; Правое – 1см. 5. Создайте титульный лист <i>Приложение 4</i> 6. Создайте вторую страницу (<i>Вставка – Разрыв – Новая страница</i>). 7. Установите альбомную ориентацию страницы. 8. Установите поля: Левое – 1 см; Верхнее – 1 см; Нижнее – 1 см; Правое – 1см. 9. Введите текст и выполните его форматирование таким образом, чтобы оно было максимально приближено к форматированию документа-образца <i>Приложение 5</i> 	170 мин	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1 балл 2) 2 балла 3) 1 балл 4) 2 балла 5) 10 баллов 6) 2 балла 7) 1 балл 8) 2 балла 9) 25 баллов
Всего			46 баллов
Итого			93 балла

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе**

Тема урока: **Выполнение работ по борьбе с сорной
растительностью**

Автор разработки:
Тищенко Е.Е., мастер производственного обучения

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

УП.02.01 Учебная практика.

Раздел 1 Возделывание сельскохозяйственных культур с применением средств механизации.

Тема урока: Выполнение работ по борьбе с сорной растительностью.

Вид урока: учебная практика.

Время выполнения: 270 мин.

Тип урока: комбинированный (выполнение трудовых приёмов и операций).

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту:

иметь практический опыт:

возделывания сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

выполнять работы, связанные с выращиванием овощных культур и уходом за ними;

знать:

основы агрономии: условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними; основные и агротехнические приемы ухода за овощными культурами.

Цель урока: освоить механический способ выполнения работ по борьбе с сорной растительностью.

Задачи урока:

1. **Обучающая:**

приобрести практический опыт по выполнению работ по борьбе с сорной растительностью;

уметь выполнять работы, связанные с уходом за овощными растениями; применять средства механической обработки с соблюдением требований безопасности труда;

знать условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними; методы выращивания овощей;

основные и агротехнические приемы ухода за овощными культурами;

2. **Развивающая:** развивать профессиональные навыки, самостоятельность и мыслительную деятельность при выполнении работ по борьбе с сорной растительностью, способствовать формированию общих компетенций; реализовывать общие компетенции в звеньевой работе.

3. **Воспитательная:** воспитание целеустремленности, деловитости, трудолюбия, уверенности в себе, способности к самовыражению, культуры труда, нетерпимости к недостаткам; также бережного, аккуратного и ответственного отношения к оборудованию, приспособлениям и инструменту.

Методы урока: диалогический, объяснительный, инструктивный, частично-поисковый, практический, репродуктивный.

Междисциплинарные связи:

ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.04. Экологические основы природопользования

МДК.02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Материально-техническое оснащение урока:

1. Овощные культуры, растущие на учебно-производственном хозяйстве.

2. Садовый инвентарь, спецодежда.

Место проведения урока:

учебно-производственное хозяйство.

ХОД УРОКА

№	Этапы урока	Время	Мотивация	Ресурсы	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
I	Организационный момент	5 мин			Приветствовать обучающихся, проверить: -готовность к уроку; - присутствие обучающихся; - внешний вид и санитарное состояние.	Приветствовать мастера п/о, дежурный сдает рапорт о готовности обучающихся к уроку.
II	Вводный инструктаж	35 мин	Настроить обучающихся на выполнение работы			
1	Сообщение темы и цели урока	5 мин			Сообщить тему и цели урока, актуальность выбранной темы, объявить план проведения урока.	Обучающиеся слушают и анализируют.
2	Инструктаж по технике безопасности	5 мин		Садовый инвентарь	Провести инструктаж по технике безопасности при выполнении практического задания. Сообщить безопасные методы работы с садовым инвентарем и соблюдению техники безопасности на рабочем месте. (Приложение 1) Заполнить журнал по ТБ.	Ответить на вопросы по технике безопасности. Решить проблемные задачи по технике безопасности. (Приложение 1)
3	Повторение пройденного материала	15 мин			Проверка теоретических знаний обучающихся по материалу, изученному на МДК.02.01 «Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе». (Приложение 2, 3)	Ответить на заданные вопросы викторины, выполнить тестовые задания. (Приложение 2, 3)
4	Обобщение ответов по изученному материалу	3 мин			Обобщить полученные ответы, сделать заключение по теоретической подготовке по МДК.02.01 «Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе».	Выслушать обобщение, принять к сведению.

5	Демонстрация практического задания	7 мин	Пробуждение эмоционального интереса к выполнению работы. Показ практической значимости выполняемой работы.	Овощные культуры, растущие на учебно-производственном хозяйстве. Садовый инвентарь.	Инструктирование обучающихся с учетом знаний и умений, усвоенных обучающимися. Демонстрация приемов борьбы с сорняками при помощи садового инвентаря. Объяснение возможных способов уничтожения сорняков в зависимости от их принадлежности к определенному типу.	Посмотреть выполнение практического задания мастером п/о. Выслушать пояснения и принять к сведению.
III	<i>Текущий инструктаж</i>	3 часа 10 мин	Выполнение практической работы. Понимание значимости выполняемой работы.	Овощные культуры, растущие на учебно-производственном хозяйстве. Садовый инвентарь.		
1	Распределение группы на звенья. Инструктирование по содержанию и порядку проведения работ.	10 мин		Спецодежда. Садовый инвентарь.	Распределение группы на звенья, выбор звеньевого. Сообщение содержания и порядка выполнения работ по уничтожению сорняков. Выдача наряда (задания) на выполнение работ звеньевым.	Одеть спецодежду. Выбирать звеньевого. Звеньевой получает наряд (задание) на выполнение работ. Выбрать необходимый садовый инвентарь.
2	Выполнение работ по уничтожению сорняков.	3 часа		Овощные культуры, растущие на учебно-производственном хозяйстве. Садовый инвентарь. Спецодежда.	Осуществляет целевые обходы рабочих мест обучающихся. <i>Первый обход:</i> проверить готовность к выполнению практического задания. <i>Второй обход:</i> проверить правильность выполнения трудовых приемов. <i>Третий обход:</i> проверить правильность ведения самоконтроля. <i>Четвертый обход:</i> проверить правильность соблюдения технических условий в работе. Следит за созданием психологического фона	Приступают к выполнению задания. Уничтожают сорняки.

					для уверенности обучающихся в своих действиях, знаниях и способностях. Дополнительно инструктирует, при необходимости оказывает помощь и показывает практические навыки по отработке конкретных операций обучающимся. Производит приемку и оценку работ. Выдает дополнительно работы наиболее успевающим обучающимся.	
IV	Заключительный инструктаж	40 мин	Осознание практической значимости выполненных работ, возможности применения полученного практического опыта в будущей профессиональной деятельности			
1	Заключительный обход	10 мин			Производит приемку и оценку выполненной работы каждым звеном (оценка работы в команде). Обход участков учебно-производственного хозяйства.	Демонстрация участков, звеньевые докладывают о выполненной работе.
2	Подведение итогов	10 мин			Сообщает о достижении цели урока. Анализирует выполнение практического задания. Определяет качество работы, оценивает результат деятельности обучающихся. Разбирает ошибки, допущенные в процессе работы. Отмечает лучших обучающихся. Анализирует соблюдение норм ТБ. Объявляет оценки за выполнение задания. Отвечает на вопросы обучающихся.	Выслушать комментарии мастера производственного обучения по итогам за урок. Принять к сведению результат своего труда.

3	Рефлексия	10 мин		<p>Помогает обучающимся осмыслить свою деятельность. Просит закончить предложения: 1. На сегодняшнем уроке я узнал(а)... 2. Меня удивило... 3. Я хотел(а) бы узнать больше о... 4. Во мне пробудило любопытство... 5. Мне удалось лучше всего проявить свои способности... 6. Применить полученные знания я смогу... 7. Из изученного сегодня, на мой взгляд, самое важное... 8. Мне было трудно... 9. Мне было непонятно... 10. На уроке я научился(ась)...</p> <p>Дает задание: Скажите комплимент друг другу (за результаты на данном уроке) «Сегодня ты...»</p>	<p>Осознание происходящей во время урока деятельности и её результатов. Рефлексия настроения и эмоционального состояния. Обучающиеся оценивают вклад друг друга в урок и благодарят друг друга и мастера п/о за проведенный урок.</p>
4	Домашнее задание	5 мин		<p>Называет тему для повторения к следующему уроку. «Уход за посевами овощных культур» Верещагин Н.И. «Организация и технология механизированных работ в растениеводстве» стр. 362-370</p> <p>Дает задание разгадать кроссворд «Сорные растения и меры борьбы с ними». (Приложение 4)</p>	<p>Получают домашнее задание. (Приложение 4)</p>
5	Уборка садового инвентаря	5 мин		<p>Контролирует уборку садового инвентаря.</p>	<p>Убирают садовый инвентарь, проверяют его чистоту.</p>

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Верещагин Н.И. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: Учебн. пособие для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 414 с: ил.
2. П.П. Вавилов, В.В. Гриценко, В.С. Кузнецов и др. Растениеводство. Под. Ред. П.П. Вавилова. – Изд. 4-е, доп. и перераб. – М.: Колос, 1979. – 519. С., ил.
3. Гринько Н.И., Титов А.Х., Квартин В.Н., Серникова А.И., Лапченков Г.Я., Дятленко В.А. Сорные растения и борьба с ними в Ростовской области. Учебное пособие. 4 – е изд., перераб. – Донской СХИ, 1987, 104 с.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА УЧЕБНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

1. Общие требования безопасности
 - 1.1. К работе на учебном хозяйстве допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
 - 1.2. Обучающиеся при работе на учебном хозяйстве должны соблюдать правила поведения, установленные режимы труда и отдыха.
 - 1.3. При работе на учебном хозяйстве возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - переноска тяжестей сверх допустимой нормы;
 - травмы при небрежном обращении с сельскохозяйственным инвентарем;
 - травмирование рук при очистке почвы от посторонних предметов и при прополке грядок без использования перчаток;
 - заражение желудочно-кишечными болезнями при употреблении немытых овощей, ягод и фруктов.
 - 1.4. При работе обучающихся на учебном хозяйстве обязательно наличие аптечки с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
 - 1.5. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает администрации учреждения. При неисправности сельскохозяйственного инвентаря прекратить работу и сообщить об этом, руководителю работ.
 - 1.6. В процессе работы обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работ, правильно применять рабочий инвентарь, соблюдать правила личной гигиены.
 - 1.7. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.
2. Требования безопасности перед началом работы.
 - 2.1. Надеть одежду и обувь, соответствующую конкретным погодным условиям и не затрудняющую движений. В жаркие солнечные дни надеть светлый головной убор. При работе по прополке грядок надеть перчатки.
 - 2.2. Проверить исправность и заточку сельскохозяйственного инвентаря.
 - 2.3. Убедиться в наличии и укомплектованности медицинской аптечки.
3. Требования безопасности во время работы
 - 3.1. Соблюдать осторожность при работе с использованием сельскохозяйственного инвентаря, переносить его только в вертикальном положении заостренной частью вниз, не передавать его друг другу броском, не класть на землю заостренной частью вверх, не направлять заостренной частью на себя и на своих товарищей.
 - 3.2. Не использовать сельскохозяйственный инвентарь, предназначенный для работы взрослым. Ручки рабочего инвентаря должны быть округлыми, гладкими, без заусенцев и трещин, прочно насаженными, немного короче и на 2-3 см в диаметре меньше, чем для взрослых.
 - 3.3. При переноске земли, воды, удобрений и пр. не превышать предельно допустимую норму переноски тяжестей для обучающихся:
 - для обучающихся 14 лет - девушки - 3,0 кг, юноши - 6,0 кг.
 - 15 лет - девушки - 4,0 кг, юноши - 7,0 кг.
 - 16 лет - девушки - 5,0 кг, юноши - 11,0кг.
 - 17 лет - девушки - 6,0 кг, юноши - 13,0 кг.
 - 3.4. Для предотвращения быстрого переутомления необходимо чередовать виды работ, а также после каждых 45 мин. работы делать перерыв на 15 мин. для активного отдыха.

3.5. Общая продолжительность ежедневной работы обучающихся не должна превышать - 6 часов.

В свободное от учебы время в течение учебного года продолжительность ежедневной работы обучающихся уменьшается в 2 раза.

3.6. Очистку почвы от посторонних предметов (камней, осколков стекол, кусков металла и пр.) производить только с помощью лопат, граблей и другого инвентаря, не собирать их незащищенными руками.

3.7. При прополке делянок во избежание порезов рук работал только в перчатках.

3.8. Во избежание заражения желудочно-кишечными болезням* не употреблять невымытые корнеплоды, овощи, фрукты и ягоды. Запрещается какая-либо работа обучающихся с ядохимикатами, инсектицидами и гербицидами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При выходе из строя сельскохозяйственного инвентаря или его затуплении прекратить работу и сообщить об этом руководителю работ.

4.2. При получении травмы сообщить об этом руководителю работ, которому оказать первую помощь пострадавшему, сообщить администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Очистить и сдать на хранение сельскохозяйственный инвентарь.

5.2. Тщательно вымыть руки с мылом и принять душ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПОЛЕВЫХ РАБОТ

1. Общие требования безопасности

1.1. К полевым работам по уборке урожая допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся при выполнении полевых работ должны соблюдать правила поведения, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении полевых работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:

- переноска тяжестей сверх предельно допустимой нормы;
- работа на полях, обработанных ядохимикатами;
- работа вблизи движущихся сельскохозяйственных машин;
- нахождение в кузове транспортного средства при его загрузке, разгрузке и движении;
- заражение желудочно-кишечными заболеваниями при употреблении невымытых корнеплодов, овощей, ягод и фруктов.

1.4. При выполнении полевых работ должна быть медаптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств.

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить руководителю работ, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности сельскохозяйственного инвентаря прекратить работу и сообщить об этом руководителю работ.

1.6. В процессе работы обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работ, правильно применять рабочий инвентарь, соблюдать правила личной гигиены.

1.7. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Перед выходом на полевые работы получить разрешение органа санэпиднадзора и возможности работы на полях, не обработанных ядохимикатами.

- 2.2. Площадь полей, предназначенная для ручной уборки овощей, должна быть заранее подготовлена и рядки распаханы.
- 2.8. Надеть одежду и обувь, не стесняющую движений и соответствующую сезону и погоде. В жаркие, солнечные дни на голову надеть светлый головной убор.
- 2.9. При удалении полей, предназначенных для уборки, более 3 км от учебного заведения, доставку учащихся на поля и обратно осуществлять автобусами с обязательным сопровождением транспортом ГАИ.
3. Требования безопасности во время работы
- 3.1. Не находиться вблизи движущихся сельскохозяйственных машин, не перебегать им путь. Подбор картофеля и других овощей за комбайном вести на расстоянии не менее 10 м от комбайна.
- 3.2. Очистку овощей и корнеплодов от ботвы производить только в перчатках специальными ножами, соблюдая меры предосторожности.
- 3.3. Переноску собранных овощей осуществлять только вдвоём в двухручных корзинах с соблюдением предельно допустимой нормы переноски тяжестей:
- для обучающихся 14 лет - девушки - 3,0 кг, юноши - 6,0 кг.
 - 15 лет - девушки - 4,0 кг, юноши - 7,0 кг.
 - 16 лет - девушки - 5,0 кг, юноши - 11,0 кг.
 - 17 лет - девушки - 6,0 кг, юноши - 13,0 кг.
- 3.4. Не находиться в кузове транспортного средства при его загрузке или разгрузке.
- 3.5. Не разрешается переезжать в кузове транспортного средства на овощах и корнеплодах.
- 3.6. Переносить заостренные сельскохозяйственные орудия (лопаты, грабли, вилы и др.) только в вертикальном положении заостренной частью вниз.
- 3.7. Не употреблять невымытые овощи, корнеплоды, ягоды и фрукты.
- 3.8. Не пить воду из открытых непроверенных водоемов, употреблять питьевую воду, привозимую с собой во флягах.
4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
- 4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом руководителю.
- 4.2. При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
5. Требования безопасности по окончании работы
- 5.1. Проверить наличие всех обучающихся по списку.
- 5.2. Привести в порядок и убрать сельскохозяйственные орудия и инвентарь в отведенное место.
- 5.3. Принять душ или тщательно вымыть руки и лицо с мылом.

Викторина «Знаете ли вы сорняки?»

Ход викторины:

Мастер п/о: «Прежде чем приступить к работе, давайте проверим, кто хорошо разбирается в сорняках?

Сейчас на экране мы увидим сорняки, с которыми сталкиваемся каждое лето.

А кто знает, как они называются? Сейчас мы это проверим!

За каждый правильный ответ вы получаете яблоко! Яблоко чистое, вымытое, после урока можно буде съесть».

Слайд: Вьюнок полевой (березка)

Ответ студента

Слайд: Портулак огородный

Ответ студента

Слайд: Щирица запрокинутая

Ответ студента

Слайд: Ежовник (куриное просо)

Ответ студента

Слайд: Пастушья сумка

Ответ студента

Слайд: Ярутка полевая

Ответ студента

Слайд: Осот розовый или бодяк полевой

Ответ студента

Слайд: Мятлик

Ответ студента

Слайд: Одуванчик

Ответ студента

Слайд: Лютик ползучий

Ответ студента

Слайд: Подорожник

Ответ студента

Слайд: Марья белая

Ответ студента

Слайд: Кислица обыкновенная (заячья капуста)

Ответ студента

Слайд: Василек синий

Ответ студента

Слайд: Луговой клевер

Ответ студента

Слайд: Молодая крапива



Вьюнок полевой (березка)



Портулак огородный



Щирица запрокинутая



Ежовник (куриное просо)



Пастушья сумка



Ярутка полевая



Осот розовый или бодяк полевой



Мятлик



Одуванчик



Лютик ползучий



Подорожник



Марья белая



Кислица обыкновенная (заячья капуста)



Василек синий









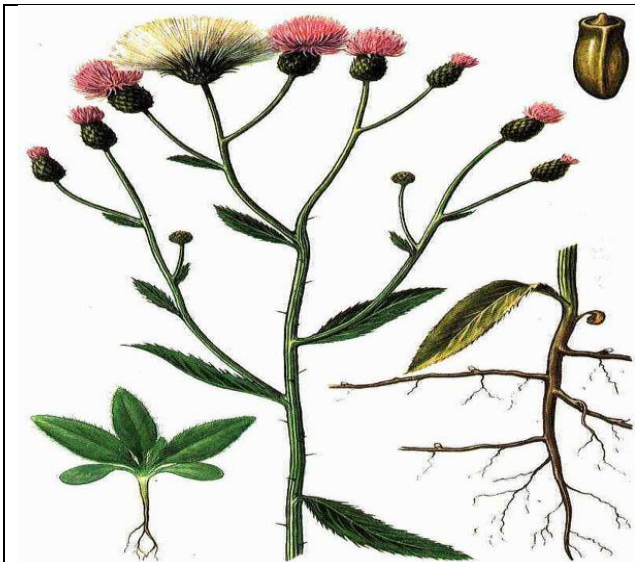
Луговой клевер



Молодая крапива

Мастер п/о: «А теперь давайте проверим, кто хорошо определит корневую систему сорняков? Посмотрите на прополотые наши сорняки и на лото, которое лежит у вас на партах. Определите к какому сорняку подходит корневая система изображённая на картинках?»

	
<p>Вьюнок полевой (березка)</p>	<p>Портулак огородный</p>
	
<p>Щирица запрокинутая</p>	<p>Ежовник (куриное просо)</p>
	
<p>Пастушья сумка</p>	<p>Ярутка полевая</p>



Осот розовый или бодяк полевой



Мятлик



Одуванчик



Лютик ползучий



Подорожник



Марья белая



Кислица обыкновенная (заячья капуста)



Василек синий



Луговой клевер



Молодая крапива

ТЕСТ**Тема: «Сорняки»**

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

1. Что такое сорняки?

- a) это дикие или полудикие растения;
- b) это культурные растения других видов, растущие там, где их быть не должно;
- c) нет верных ответов.

2. Что такое засорители полей и огородов?

- a) это дикие или полудикие растения;
- b) это культурные растения других видов, растущие там, где их быть не должно;
- c) растения, произрастающие на захламленных, мусорных землях.

3. На какие типы все сорные растения делят по способу питания:

- a) самостоятельный тип;
- b) паразитный тип,
- c) полупаразитный тип;
- d) подходят ответы a) и b).

4. Какие методы борьбы применяют с сорными растениями?

- a) агротехнические, химические и биологические;
- b) только химические;
- c) агротехнические и биологические.

5. Сорное растение, которое относится к специализированным в посевах озимых культур:

- a) гречиха татарская;
- b) щетинник сизый;
- c) овсюг обыкновенный;
- d) костер ржаной.

6. Сорное растение, которое относится к специализированным в посевах проса:

- a) осот полевой;
- b) щетинник сизый
- c) щирица запрокинутая;
- d) пастушья сумка.

7. Сорные растения, способные размножаться как семенами, так и вегетативно:

- a) овсюг обыкновенный;
- b) ярутка полевая;
- c) осот полевой;
- d) хвощ полевой.

8. К карантинным сорнякам относятся:

- a) повилика;
- b) овсюг обыкновенный;
- c) пырей ползучий;
- d) осот полевой.

9. Злостный сорняк из группы корневищных:

- a) одуванчик;
- b) осот полевой;
- c) пырей ползучий;
- d) подорожник большой.

10. Злостный сорняк из группы корнеотпрысковых:

- a) одуванчик;
- b) осот полевой;
- c) пырей ползучий;

d) конопля.

11. Сорняки, которые наносят вред клеверу, люцерне:

- a) заразиха;
- b) повилика;
- c) подорожник;
- d) конопля.

12. Растение подсолнечника какой истощает сорняк:

- a) хвощ полевой;
- b) вьюнок полевой;
- c) повилика;
- d) заразиха.

13. К предупредительным мерам борьбы относят:

- a) очистка посевного материала;
- b) вспашка;
- c) применение гербицидов;
- d) боронование посевов.

14. Метод провокации эффективен в борьбе с:

- a) щетинником сизым;
- b) овсюгом обыкновенным;
- c) пыреем ползучим;
- d) осотом розовым.

15. Химические вещества уничтожающие сорные растения называют:

- a) пестициды;
- b) гербициды;
- c) фунгициды;
- d) инсектициды.

Ключ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
a	b	d	a	d	b	d	cd	c	b	b	d	a	a	a

Критерии оценивания:

Количество правильных ответов	оценка:
14-15	«отлично»
10-13	«хорошо»
5-10	«удовлетворительно»
менее 5	«неудовлетворительно»

ПО ВЕРТИАЛИ: 1. Ключевое словосочетание.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Культурные растения, встречающиеся в посевах основной сельскохозяйственной культуры.

2. Меры борьбы с сорняками, направленные на их уничтожение с помощью фитопатогенных микроорганизмов и вредных насекомых, для которых поражаемое растение служит источником питания.
3. Огородный сорняк.
4. Сорняки, имеющие период жизни более двух лет.
5. Злостный сорняк, вегетативное размножение которого, осуществляется с помощью подземных побегов (корневищ).
6. Меры борьбы с сорняками, при которых используются химические вещества, уничтожающие сорные растения, не повреждая сельскохозяйственную культуру.
7. Метод борьбы с сорняками, основанный на создании благоприятных условий для прорастания семян сорняков с последующим их уничтожением в процессе обработки почвы.
8. Метод химической мелиорации почв, позволяющий снизить всходы таких сорняков как щавель малый, торица полевая для которых благоприятна кислая почва.
9. Средства защиты растений, оказывающие отравляющее действие на другие организмы и безопасные, для данного растения.
10. Виды сорняков, не имеющие корневой системы и зеленых листьев, вследствие чего утратили способность к фотосинтезу и живут полностью за счет растения-хозяина.
11. Сорняки, имеющие период жизни не более двух лет.
12. И сорняк, и медонос, и лекарственное растение.
13. Меры борьбы с сорняками, заключающиеся в уничтожении сорняков путем изменения физического состояния среды их обитания (выжигание стерни, затопление полей водой, осушение).
14. Растения, засоряющие сельскохозяйственные угодья и наносящие вред сельскохозяйственным культурам.
15. Меры борьбы с сорняками, направленные на непосредственное уничтожение сорняков, их семян и вегетативных органов размножения в почве и в посевах сельскохозяйственных культур.
16. Меры борьбы с сорняками, в основу которых положены рациональные принципы сочетания в севообороте всех способов уничтожения сорняков.
17. Меры борьбы с сорняками, основанные на приемах, оказывающих механическое воздействие на сорняки в процессе обработки почвы.
18. Мероприятия по борьбе с сорняками, позволяющие исключить появление на конкретной территории новых сорняков и исключить расширение ареала и обилия уже поселившихся.
19. Меры борьбы с сорняками, при которых реализуются приемы, позволяющие улучшить общее культурно-техническое состояние сельскохозяйственных угодий.
20. Ядохимикаты, применяемые для борьбы с сорняками.
21. Сорняк похожий на овес.
22. Корневой паразит, который присасываясь к корням, поражает около ста видов растений, особенно подсолнечник, табак, томаты.
23. Многолетнее сорное растение с вьющимся стеблем.
24. Злостный сорняк полевых культур с мощной корневой системой.
25. Стержнекорневой сорняк, засоряющий посевы зерновых культур.
26. Научно обоснованное чередование сельскохозяйственных культур и паров во времени и на территории или только во времени, которое также направлено на борьбу с сорняками.
27. Способность семян сорняков сохранять жизнеспособность в течение многих лет и даже десятилетий.

28. Стеблевой паразитный сорняк, поражающий посеvy льна, клевера, люцерны, сахарной свеклы и других сельскохозяйственных культур.
29. Растения с очень коротким вегетационным периодом, способные давать за лето несколько поколений.
30. Меры борьбы с сорняками, которые заключаются в изменении почвенных условий, которые отвечали бы требованиям культурных растений и оказывали бы отрицательное влияние на сорняки.

23.01.07 Машинист крана (крановщик)

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)
Раздел 2 Управление и производство работ краном**

Тема урока: **Строповка, подъем, перемещение и
опускание длинномерных грузов**

Автор разработки:

**Филимонов С.И., мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

План урока учебной практики

Тема «Строповка, подъем, перемещение и опускание длинномерных грузов»

ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)

Раздел 2 Управление и производство работ краном

Профессия: 23.01.07 Машинист крана (крановщик)

Место проведения: Учебная площадка

Тип занятия: Выполнения комплексных работ

Формируемые компетенции:

Профессиональные:

ПК 2.2. Производить подготовку крана и механизмов к работе.

ПК 2.3. Управлять краном при производстве работ.

Общие:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Форма обучения: бригадно-индивидуальная (3 человека: один крановщик и два стропальщика)

Цели занятия:

Обучающая - формирование у обучающихся прочных профессиональных навыков и умений работы на кране: самостоятельный осмотр и подготовка крана к работе, обслуживание приборов в кабине крановщика, строповка, подъем, перемещение и опускание длинномерных грузов; формирование умений работы в команде (со стропальщиком).

Развивающая – развитие творческой активности, технического мышления и навыков самоконтроля.

Воспитательная – воспитание профессионально-значимых качеств: внимательность, наблюдательность, память, самостоятельность, чувство ответственности за выполняемую работу, бережное отношение к материалам, инструментам и оборудованию, соблюдение трудовой дисциплины и требований техники безопасности.

Методы проведения урока:

- перцептивный (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядно-демонстрационный;
- репродуктивный;
- метод развития самостоятельности и активности обучающихся;
- метод проверки знаний, умений и навыков.

Учебно-производственные работы:

1. Осмотр и подготовка крана к работе.
2. Выбор строп, строповка груза, установка расчалок.
3. Подъем, перемещение (сопровождение груза стропальщиком) и опускание груза на подставки, освобождение строп.

4. Перевод автокрана из рабочего состояния в транспортное положение.

Междисциплинарные и внутри дисциплинарные связи:

- Охрана труда;
- МДК.02.02 Раздел 1 Устройство и техническое обслуживание кранов;

- МДК.02.02 Раздел 2 Управление и производство работ автомобильных кранов.
- Материально-техническое обеспечение урока:
 - автомобильный кран КС-3577-4;
 - строп универсальный, канатный четырехветвевой (4СК), длиной 4 метра, максимальной грузоподъемностью – 10 тонн;
 - два стропа текстильных грузоподъемностью 2 тонны, длиной 1,5 метра;
 - два стропа канатных длиной 2 метра;
 - расчалки – 2 штуки;
 - плита покрытия ПК 60 – 15 (длина 6м, ширина 1,5 м, вес 3 тонны);
 - стальная труба (диаметр - 400 мм, длина - 5 метров, вес - 0,2 тонны);
 - пакет арматурных стержней (длина – 12 метров, вес – 1, 2 тонны);
 - подкладки деревянные – 10 штук;
 - схемы строповки (приложение 3)
 - спецодежда;
- Методическое обеспечение урока:
 - приложение 1 «Актуализация теоретических знаний»;
 - приложение 2 «Инструкционно-технологическая карта».

ХОД УРОКА

1. Организационный момент: (3 мин)

- 1.1 Проверка явки обучающихся по журналу.
- 1.2 Осмотр внешнего вида обучающегося, соответствие одежды безопасным условиям труда и требованиям эстетики труда.

2. Вводный инструктаж: (42 мин)

- 2.1 Сообщение темы занятия.
- 2.2 Сообщение цели занятия.
- 2.3 Актуализация теоретических знаний, необходимых для освоения данной темы. Сегодня вы должны приобрести профессиональные навыки и умения по строповке, подъему, перемещению и опусканию длинномерных грузов. Для достижения данной цели необходимо выполнить на автомобильном кране КС-3577-4 следующие учебно-производственные операции:

1. Осмотр и подготовка крана к работе.
2. Выбор стропа, строповка груза, установка расчалок.
3. Подъем, перемещение (сопровождение груза стропальщиком) и опускание груза на подставки, освобождение стропа.
4. Перевод автокрана из рабочего состояния в транспортное положение.

Повторим теоретические сведения по каждому из этих пунктов.

Вопросы для опроса (Приложение 1)

1. В чем заключается осмотр крана перед началом работы?
2. Назовите основные этапы установки крана в рабочее положение.
3. Назовите основные положения подборки стропа?
4. Какие грузы относятся к длинномерным?
5. Как осуществляется строповка длинномерного груза?
6. Опишите технологию подъема длинномерных грузов
7. Опишите технологию перемещения длинномерных грузов.
8. Опишите технологию опускания длинномерных грузов.
9. В чем заключается перевод автокрана из рабочего состояния в транспортное?
10. Кран – техника, требующая неукоснительного соблюдения техники безопасности. Назовите основные правила техники безопасности при выполнении крановых работ.

2.4 Инструктирование обучающихся по выполнению практического задания – выполнения строповки, подъема, перемещения и опускания длинномерных грузов: плиты перекрытия, стальной трубы и пакета арматурных стержней.

Мастер производственного обучения объясняет выполнение практического задания согласно инструкционно – технологической карте.

2.5 Установка крана на рабочей площадке (Приложение 2).

Обучающиеся самостоятельно под наблюдением мастера осматривают кран и устанавливают его на рабочей площадке, переводя из транспортного положения в рабочее, проверяя при этом работу механизмов на холостом ходу, работу приборов безопасности, исправность тормозов и гидрооборудования.

2.6 Демонстрация мастером выполнения практического задания.

3. Текущий инструктаж: (195 мин)

3.1 Выполнение практического задания обучающимися.

Обучающиеся меняются местами поочередно, выполняя обязанности машиниста крана и стропальщика, повторяют каждое упражнение 2-3 раза.

3.2 Мастер производственного обучения в ходе выполнения практического задания, следит за соблюдением правил техники безопасности, контролирует качество и правильность соблюдения технологической последовательности, оценивает выполняемую работу.

Критерии оценивания:

Ошибками считаются:

- неуверенное и нечеткое управление механизмами крана при подъеме и опускании груза;

- подвод крюка, крюковой обоймы в заданную точку с точностью более 0,5 м и со второй попытки;

- раскачка груза при повороте;

- неправильное натяжение троса механизма подъема груза в транспортном положении крана (чрезмерное или недостаточное провисание крюковой обоймы).

Задание считается невыполненным в случае:

- несоблюдения мер безопасности;

- столкновения поднимаемого груза со встречающимися на пути предметами;

- работа крана при наличии посторонних людей на рабочей площадке;

- поломки крана по вине обучающегося;

Допустимое количество ошибок при выполнении задания для получения оценки: «отлично» - 1, «хорошо» - 2, «удовлетворительно» -3, «неудовлетворительно» - более 3-х.

4. Заключительный инструктаж: (30 мин)

4.1. Подведение итогов занятия;

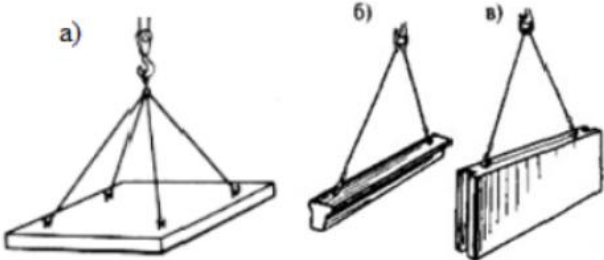
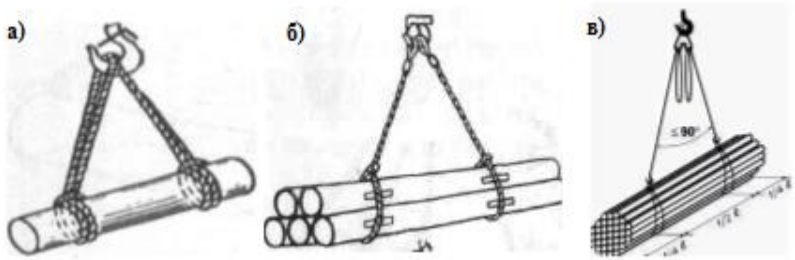
4.2. Разбор допущенных ошибок и определение причин их вызвавших;

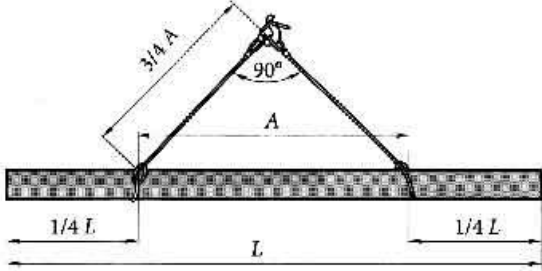
4.3. Выставление и комментирование оценок;

4.4. Домашнее задание: повторить обязанности крановщика и соблюдение требований техники безопасности.

АКТУАЛИЗАЦИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ

№ п.п.	Вопрос	Информация для ответа на вопрос
1	В чем заключается осмотр крана перед началом работы?	<p>1. Перед началом работы крановщик должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осмотреть механизмы крана, их тормоза и крепления, ходовую часть, тяговые и буферные устройства; - проверить наличие и исправность ограждения механизмов; - проверить смазку передач, подшипников, канатов, состояние смазочных приспособлений и сальников; - осмотреть стрелу и ее подвеску (канаты, растяжки, серьги и другие элементы подвески стрелы); - осмотреть состояние канатов и их крепление на барабанах, стреле, укладку канатов в ручьях блоков и барабанов; - осмотреть крюк и его крепление в обойме. <p>2. Крановщик обязан совместно со стропальщиком проверить исправность грузозахватных приспособлений и наличие на них бирок-клейм.</p> <p>3. После осмотра крана крановщик обязан опробовать вхолостую все механизмы на ходу и проверить при этом исправность действия: механизмов крана, приборов безопасности, тормозов. При неисправном действии тормозов произвести их регулировку с последующей проверкой грузом.</p> <p>4. При обнаружении во время осмотра неисправностей, препятствующих его безопасной работе не приступая к работе, доложить лицу, ответственному за исправное состояние кранов.</p> <p>5. Перед запуском двигателя убедитесь в отсутствии людей в опасной зоне.</p>
2	Назовите основные этапы установки крана в рабочее положение	<p>Устанавливая автомобильный кран на площадке необходимо учитывать уклон площадки, наличие и вид дорожного покрытия, расположение вблизи откосов, траншей и котлованов. В темное время суток место проведения работ должно быть освещено.</p> <p>Расстояние между поворотной частью крана при любом ее положении и строениями, штабелями грузов, конструкциями и т.п. - должно быть не менее 1м. В этой зоне находиться запрещается. Обязательна установка всех выносных опор. При наличии на участке работы воздушных линий электропередач следует придерживаться допустимых расстояний.</p>
3	Назовите основные положения подборки строп?	<p>Подбор производится:</p> <ul style="list-style-type: none"> по грузоподъемности - чтобы указанная на бирке стропа грузоподъемность была не меньше массы поднимаемого груза; по числу ветвей – количество ветвей стропа должно быть больше или равно количеству строповочных элементов на грузе; по длине – чтобы угол между ветвями стропа не превышал 90°, а длина стропа должна составлять не менее $\frac{3}{4}$ расстояния между местами строповки.
4	Какие грузы относятся к длинномерным?	<p>Длинномерные грузы – это особая группа, которая включает металлические конструкции, столбы, узлы и детали крупных машин, строительные балки, трубы и рельсы, рулонные материалы, бревна, железобетонные плиты, лес и пиломатериалы, промышленное оборудование, пластиковые и металлические профили и т.д. Как правило, сюда входят грузы длиной от 200 см. Работа с подобными</p>

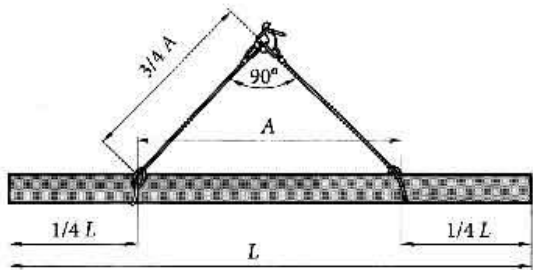
		<p>объектами вызывает особую опасность, поэтому работы следует осуществлять в строгом соответствии с Уставом автотранспорта, согласно регламенту и правилам транспортировки негабаритных грузов и другой нормативной документации.</p>
5	<p>Как осуществляется строповка длинномерного груза, например, плиты перекрытия, металлической трубы и арматурных стержней?</p>	<p>При строповке длинномерных грузов должно быть не менее 2-х точек крепления. Для обеспечения устойчивого равновесия конструкции в подвешенном состоянии точки подвеса должны быть выше центра тяжести. Большинство железобетонных конструкций стропуют за монтажные петли, закладываемые в бетон при изготовлении изделий.</p>  <p>Рисунок 1. Схемы строповки железобетонных изделий: а) четырехветвевым стропом плиты перекрытия, б) фундаментной балки, в) стеновой панели.</p> <p>Запрещается стропить длинномерные грузы одним стропом за середину!</p> <p>Типовая схема строповки длинномерных грузов с помощью стропов предусматривает обвязку груза двумя универсальными стропами способом «на удавку», чтобы во время перемещения исключалось падение его отдельных частей и обеспечивалось устойчивое положение.</p>  <p>Рисунок 2. Схемы строповки а) металлической трубы, б) труб с подложенными распорками, в) арматурных стержней.</p> <p>Расстояние от края груза до места наложения стропа должно составлять $1/4$ длины L груза. Угол между стропами должен быть не более 90°. А угол наклона стропы к горизонту должен быть не менее</p>

		<p>45 градусов и под них должны быть подложены распорки, исключающие сдвиги стропов.</p>  <p>Рисунок 3. Типовая схема строповки длинномерных грузов: где L — длина груза; A — расстояние между местами строповки.</p>
6	Опишите технологию подъема длинномерных грузов	<p>Груз следует поднимать плавно, без рывков, толчков и раскачивания. В том случае если груз раскачался, его нужно опустить вниз, проверить центровку, устранить причину раскачивания и только после этого продолжать подъем.</p> <p>Разворот груза руками допускается при условии, что груз поднят на высоту не более 1000 мм, а в других случаях, в том числе при развороте длинномерных грузов, - только при помощи оттяжек или багров соответствующей длины – стропальщик при их использовании должен быть вне опасной зоны.</p> <p>Подъем длинномерных грузов производится в два приема: сначала при подъеме их на высоту 0, 2 – 0, 3 м проверяется устойчивость груза, крана и стропов, затем производится подъем на требуемую высоту.</p>
7	Опишите технологию перемещения длинномерных грузов	<p>При перемещении длинномерных грузов для предотвращения самопроизвольного разворота следует применять специальные оттяжки груза, за которые стропальщик сопровождает груз.</p>
8	Опишите технологию опускания длинномерных грузов	<p>Опускать перемещаемый груз разрешается лишь на предназначенное для этого место, исключая возможность падения, опрокидывания или сползания установленного груза. На место установки груза должны быть предварительно уложены прочные прокладки для того, чтобы стропы или цепи могли быть легко и без повреждений извлечены из-под груза.</p>
9	Перевод автокрана из рабочего состояния в транспортное положение	<p>После окончания работ, крановщик обязан</p> <ul style="list-style-type: none"> - полностью втянуть все секции стрелы и установить ее вдоль продольной оси крана. - закрепить крюковую подвеску перед кабиной водителя шасси, - вынуть ключ зажигания в кабине крановщика; - отключить питание электрической схемы поворотной части крана; - выйти из кабины крановщика, закрыть и запереть ключом, - снять кран с выносных опор, - застопорить все выносные опоры фиксаторами,

		<ul style="list-style-type: none"> - все подпятники и деревянные подкладки установить в транспортное положение на опорной раме, - поставить кран на место стоянки.
10	<p>Назовите основные правила техники безопасности при выполнении крановых работ</p>	<p>Среди основных правил безопасности при строповке грузов, стоит выделить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Для защиты в обязательном порядке необходимо использовать спецодежду (комбинезон, рукавицы, каску и пр.); - При обвязке грузов нельзя, чтобы стропы перекручивались или на них были узлы; - В случае транспортировки объектов с острыми узлами, следует пользоваться специальными проставками, что предотвращает протираание снастей; - Если не используются все ветви многоветвевых строп, следует надежно закрепить их (так ветви не будут задевать сторонние предметы). - При поднятии типовых объектов нужно придерживаться схем строповки разных видов грузов. Ни в коем случае не допускается транспортировка объектов без ознакомления со схемой. Стоит отметить: в случае отсутствия готовой схемы, руководитель погрузочно-разгрузочных работ может разработать ее самостоятельно, придерживаясь, правил, описанных в нормативно-правовых документах.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)
по теме «Строповка, подъем, перемещение и опускание длинномерных грузов»

Практическое задание: Выполнить строповку, подъем, перемещение и опускание длинномерных грузов: плиты перекрытия, стальной трубы и пакета арматурных стержней.
Исполнители: крановщик (далее – **К**), два стропальщика (далее - **С**)

№ п.п.	Операция	Описание операции
1	Проверка груза перед строповкой	<ul style="list-style-type: none"> - С должен убедиться в целостности поднимаемого груза и в отсутствии посторонних предметов на нем, - С проверяет груз на наличие и прочность монтажных петель; - С проверяет маркировку груза и его массу, - С в зависимости от вида и массы груза выбирает стропы или грузозахватное устройство, - С по бирке проверяет соответствие выбранного средства массе груза.
2	Строповка груза	<ul style="list-style-type: none"> - С дает сигнал К подвести стропы к месту строповки, - С дает сигнал К опустить строп над серединой груза, <p><u>Для плиты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - С заводит крюки универсального стропа в монтажные петли плиты, <p><u>Для стальной трубы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - С обвязывает текстильным стропом трубу в двух местах на расстоянии $\frac{1}{4}$ от каждого края на удавку и зацепляет его за крюк, <p><u>Для пакета арматурных стержней:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - С обвязывает канатным стропом пакет в двух местах на расстоянии $\frac{1}{4}$ от каждого края на удавку и зацепляет его за крюк, <div style="text-align: center;">  <p>Расстояние от края груза до места наложения стропа должно составлять $\frac{1}{4}$ длины L груза.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> - С привязывает расчалки с обеих сторон поднимаемого груза, - С подает команду К поднять груз, - К включает грузовую лебедку до натяжения стропов, - С подает команду К прекратить подъем груза. - С убедившись в надежности крепления груза, отходит на безопасное расстояние, удерживая груз расчалками, - С подает команду К поднять груз.
3	Подъем и перемещение груза	<ul style="list-style-type: none"> - К поднимает груз примерно на 20-30 см, - С проверяет правильность строповки, - К и С должны убедиться в надежности тормозов грузовой лебедки и устойчивости крана,

		- С подает сигнал К продолжить подъем груза на высоту 2 метров и перемещение груза к месту опускания (площадке).
4	Опускание груза	<ul style="list-style-type: none"> - С сигнализирует К о необходимости опустить груз, - С принимает груз на расстоянии 20-30 см от площадки и руками направляет ее к месту опускания, - К по сигналу С опускает груз на прочные деревянные подкладки, - С, убедившись в правильности расположения груза, подает команду К ослабить стропы, - С вынимает крюки стропа из монтажных петель, если таковых нет, то снимает строп с грузозахватного крюка, - С дает команду К поднять стропы и отвести их в сторону
5	Техника безопасности при работе с длинномерным грузом	<ul style="list-style-type: none"> - С перед началом работы должен подобрать и надеть спецодежду, обувь, защитную каску, рукавицы, - С должен следить за тем, чтобы на месте производства работ по подъему грузов не находились лица, не имеющие прямого отношения к работе крана, - С должен применять специальные оттяжки (расчалки) для разворота, а также для предотвращения самопроизвольного разворота длинномерных грузов во время их подъема или перемещения, - С во время работы запрещается находиться под поднятым или перемещаемым грузом, - Если во время работы С заметит неисправность крана или подкранового пути, он должен поставить об этом в известность крановщика и лицо, которому подчинен. - С производит обвязку груза только с исправными стропами,

СХЕМЫ СТРОПОВКИ



ТРУБЫ, ВАЛЫ

1

<p>Для труб длиной до 1,5 м</p> <p>Универсальный петлевой или кольцевой строп-удавкой, одним узлом по центру тяжести</p>	<p>Для универсальных кольцевых строп-обкручиванием</p>	<p>Универсальный кольцевой строп-двухконцевой удавкой</p>	<p>Для универсальных кольцевых строп-двойными удавками</p>
<p>Проставки</p> <p>Для универсальных кольцевых строп-обхватом за фасонные выступы, препятствующие сходу строп</p>	<p>ПАКЕТ ТРУБ</p> <p>Траверса со стропами с крюками</p>		<p>Клещевой захват</p>
<p>Для ветвевых строп с торцевыми захватами</p>			<p>Траверса с текстильными стропами</p>
<p>СКЛАДИРОВАНИЕ "ПИРАМИДОЙ" СТАЛЬНЫХ ТРУБ Ø БОЛЕЕ 300 мм</p> <p>Не более 3 м</p> <p>Подкладки 100 x 200 мм с клиньями</p>		<p>СКЛАДИРОВАНИЕ АСБОЦЕМЕНТНЫХ ТРУБ В ШТАБЕЛЬ БЕЗ ПРОКЛАДОК</p> <p>Стойки из стали</p> <p>Подкладки 80 x 100 мм</p>	
<p>СКЛАДИРОВАНИЕ СТАЛЬНЫХ ТРУБ Ø ДО 300мм В ШТАБЕЛЬ С ПРОКЛАДКАМИ</p> <p>Подкладки 80 x 160 мм с клиньями</p> <p>Не более 3 м</p> <p>Подкладки и прокладки в разных ярусах должны располагаться точно одна под другой</p>			

Составитель В.И. Пушин
 Редактор А.О. Клепачева
 Художник В.П. Гаскин. Верстка А.В. Цыган

Издательство "Соуваро", 2007, Москва
 Тел./факс 846-63-20; www.souvaro.ru
 ЗАО "Комплекс труб", Завод 5700, Тирасполь



Плита. Четырехветевой строп - за монтажные петли

Плита. Двухветевой строп с зажимными захватами - за края изделия

Плита. Четырехветевой строп с захватами типа "хоромысло"

Стеновая панель. Траверса со стропами с крюками - за монтажные петли

Балка. Два универсальных петлевых строп - в обхват петлями-удавками

ФЕРМА

Траверса с балансирными блоками
Универсальный кольцевой строп
Проставки

Лестничный марш. Четырехветевой строп с ветвями разной длины

Свая. Универсальный кольцевой строп - на удавку

Столб. Двухветевой строп - за монтажные петли

Устройство для дистанционной расстроповки:

- 1 - строп;
- 2 - штырь;
- 3 - захватное устройство;
- 4 - тяга;
- 5 - завершающий валик.

Фермы длиной до 18 м стропуют в 2-х точках, а более - в 4-х

до 18 м
более 18 м

Конструкция с трудно определяемым центром тяжести. Траверса с балансирными блоками

ПЛИТЫ ПЕРЕКРЫТИЙ

Прокладки 80 x 80 мм
Подкладки 100 x 150 мм

Не более 2,5 м

СВАИ

Не более 2 м

ЦЕНТРИФУГИРОВАННЫЕ ОПОРЫ

Подкладки и прокладки 200 x 300 мм с вырезами

Не более 5 рядов

Не менее 20 мм

Толщина прокладки должна быть не менее, чем на 20 мм больше высоты выступающих элементов

ФУНДАМЕНТНЫЕ БЛОКИ

Прокладки 80 x 80 мм
Подкладки 100 x 150 мм

Не более 2 рядов

ПОДКРАНОВЫЕ БАЛКИ

Упоры
Подкладки

Составитель В.И. Пушкин
Редактор А.О. Клеверова
Художник В.П. Гаскин. Верстка А.В. Цылева

Издательство "Созвездие", 2007. Москва
Тел./факс 844-43-26; www.sozvezdie.ru
ЗАО "Комплайн-трейд". Завода 2790. Тираж 3000

339

При перемещении длинномерных грузов используй оттяжки

Оттяжки служат только для удержания груза от разворота. Оттягивать или раскачивать груз **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**



Стропальщики должны находиться только вне опасной зоны

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Олейников В.П. Машинист крана автомобильного: учеб. пособие для среднего проф. образования / В.П.Олейников, М.Д. Полоскин - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

ISBN издания: 978-5-4468-0413-9.

2. Сулейманов М.К. Выполнение стропальных работ: учебник для среднего проф. образования по профессии "Мастер общестроительных работ" / М. К. Сулейманов - 1-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

ISBN издания: 978-5-4468-1336-0

3. Типовая технологическая карта (тتك). Строповка и расстроповка грузов, разгрузочные работы и складирование материалов. <http://smetnoedelo.ru>

**35.01.13 (110800.02) Тракторист-машинист сельскохозяйственного
производства**

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.01.Эксплуатация и техническое обслуживание
сельскохозяйственных машин и оборудования**

Тема урока: **Агрегатирование самоходной машины с
прицепом**

Автор разработки:
Чеботков А.И., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

В связи с введением новых Федеральных государственных образовательных стандартов, которые:

- изменили подход к процессу воспитания и обучения;
- предъявляются новые требования к формированию программ по профессии и структуре обучения;
- введены новые технологии обучения, в том числе модульное обучение

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- управления тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами;
- выполнения механизированных работ в сельском хозяйстве;
- технического обслуживания сельскохозяйственных машин и оборудования;
- комплектования машинно-тракторных агрегатов;
- выполнения технологических регулировок рабочих органов сельскохозяйственных машин, использования вспомогательного оборудования и инструментов для настройки рабочих органов сельскохозяйственных машин;

уметь:

- выполнять операции по техобслуживанию и ремонту машинно-тракторных агрегатов;
- экономно расходовать горюче-смазочные и другие эксплуатационные материалы;

знать:

- правила выполнения работ машинно-тракторными агрегатами в соответствии с требованиями агротехники;
- устройство, принцип действия и основные регулировки сельскохозяйственных машин
- правила комплектования машинно-тракторных агрегатов;
- нормы расхода и мероприятия по экономии горюче-смазочных материалов;
- основные положения системы технического обслуживания и ремонта машин;
- назначение инструментов и приспособлений для настройки и регулировки агрегатов, правила пользования ими;
- правила хранения тракторов и сельскохозяйственного оборудования;
- основы выполнения слесарных, кузнечно-сварочных работ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

- Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования.
- Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.
ПК 1.4.	Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, СХМ и оборудования в мастерской и пунктах Технического Осмотра.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»

УП 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»

Тема урока 1.3.«Агрегатирование самоходной машины с прицепом»

Вид урока: учебная практика

Время выполнения: 6 часов (270 мин)

Тип урока:комбинированный. (изучение трудовых приемов и операций).

Методы обучения: наглядный, практический, индивидуальный

Цель урока:закрепить у обучающихся знание по устройству и обслуживанию трактора, навыков вождения на тракторе МТЗ-80, полученных на теоретических занятиях.

Задачи урока:

1. *Обучающая:* сформировать практический опыт пользования органами управления и контрольно-измерительными приборами колесного трактора МТЗ - 80, составлять транспортный тракторный агрегат, управлять им при соблюдении правил дорожного движения и требований охраны труда.
2. *Развивающая:* развивать техническое мышление, умения сравнивать, анализировать, делать выводы, склонности к инициативному самовыражению, самостоятельность, умение использовать в речи профессиональную терминологию, корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результат своей работы, соблюдение ТБ.
3. *Воспитательная:* воспитывать интерес к профессии тракториста, добросовестность, ответственность и культуру труда, формирование дружеских отношений в коллективе, чувства взаимопомощи.

Методы урока: диалогический, объяснительный, словесные (рассказ, объяснение, беседа) инструктивный, частично-поисковый, практический, репродуктивный.

Междисциплинарные связи:**МДК 01.02 « Эксплуатация и техническое обслуживание с/м и оборудование»,**

1. Трактор МТЗ – 80
2. Прицеп
3. Инструкционно-технологическая карта
4. Учебно-путевой лист
5. Комплект слесарных инструментов, спецодежда
6. Комплект заправочного оборудования
7. Ветошь
8. Медицинская аптечка.
9. Трактородром

Место проведения урока: установочная площадка, учебный полигон.

ХОД УРОКА

№	Этапы урока	Время	Мотивация	Ресурсы	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
I	Организационный момент	2 мин			1. Приветствовать обучающихся, проверить: - готовность к уроку; - присутствие обучающихся; - внешний вид (наличие специальной формы); - заполнение путевого листа. 2. Выполнить запись в журнале.	Приветствовать мастера п/о, дежурный сдает рапорт о готовности обучающихся к уроку.
II	Вводный инструктаж	35-40 мин	Настроить обучающихся на выполнение работы			
1	Сообщение темы и цели урока	5 мин			Сообщить тему и цели урока, актуальность выбранной темы, объявить план проведения урока. Указать на межпредметные связи изучения данной темы с темами спец. предметов.	Обучающиеся слушают и анализируют.
2	Инструктаж по технике безопасности	5 мин			Провести инструктаж по технике безопасности при выполнении практического задания. Сообщить безопасные методы работы с комплектом инструментов и соблюдению техники безопасности на рабочем месте. Инструктаж по технике безопасности. (Приложение 1) Заполнить журнал производственного обучения по ТБ.	Ответить на вопросы по технике безопасности. Решить проблемные задачи по технике безопасности. (Приложение 1)

3	Повторение пройденного материала	15 мин			<p>Проверка теоретических знаний обучающихся по материалу, изученному на МДК 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования»: (Приложение 2)</p> <p>Вопросы:</p> <p>1 Значение тракторного поезда в сельском хозяйстве.</p> <p>2 Что будет, если давление в шинах будет иметь разное значение.</p> <p>3 Какую опасность представляет отсутствие или поломка цепи (троса) ограниченного клапана подъема платформы (кузова).</p> <p>4 Назначение гидрофицированного прицепного крюка.</p> <p>5. Назначение навесного устройства</p>	<p>Ответить на заданные вопросы, выполнить тестовые задания. (Приложение 2)</p>
4	Обобщение ответов по изученному материалу	3 мин			<p>Обобщить полученные ответы, сделать заключение по теоретической подготовке по МДК 01.02. «Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования».</p>	<p>Выслушать обобщение, принять к сведению.</p>
5	Демонстрация практического задания	7 мин	<p>Пробуждение эмоционального интереса к выполнению работы. Показ практической значимости</p>	<p>Трактор МТЗ – 80 Прицеп 2ПТС - 4 Комплект инструментов</p>	<p>Инструктирование обучающихся с учетом знаний и умений, усвоенных обучающимися.</p> <p>Демонстрация приемов подготовки трактора МТЗ-80 к работе для агрегатирования с прицепом 2ПТС - 4. ЕТО</p>	<p>Посмотреть выполнение практического задания мастером п/о. Обучающийся следит за проведением ЕТО по инструкционной карте “Порядок проведения ЕТО” (Приложение 3, 4)</p>

			выполняемой работы.		Показ и демонстрация упражнения. Объяснение возможных способов подготовки, регулировки, технического обслуживания прицепа 2ПТС – 4 и трактора МТЗ-80(Приложение 3,4)	Выслушать пояснения и принять к сведению.
III	<i>Текущий инструктаж</i>	180-200 мин	Выполнение практической работы. Понимание значимости выполняемой работы.	Трактор МТЗ – 80 Прицеп 2ПТС - 4 Комплект инструментов		
1	Распределение группы на звенья. Инструктирование по содержанию и порядку проведения работ.	10 мин		Спецодежда. Трактор МТЗ – 80 Прицеп 2ПТС - 4 Комплект инструментов	Распределение группы на звенья, выбор звеньевого. Сообщение содержания и порядка выполнения работ по агрегатированию трактора МТЗ-80 с прицепом 2ПТС - 4. Выдача наряда (задания) на выполнение работ звеньевым. (Приложение 5,6)	Одеть спецодежду. Выбирать звеньевого. Звеньевой получает наряд (задание) на выполнение работ. (Приложение 5,6) Выбрать необходимый инструмент для выполнения задания
2	Выполнение работ по агрегатированию трактора МТЗ- 80 с прицепом 2ПТС - 4.	130-140 мин		Спецодежда. Трактор МТЗ – 80 Прицеп 2ПТС - 4 Комплект инструментов Комплект заправочного оборудования Ветошь	Осуществляет целевые обходы рабочих мест обучающихся. <i>Первый обход:</i> проверить готовность к выполнению практического задания. <i>Второй обход:</i> проверить правильность выполнения трудовых приемов. <i>Третий обход:</i> проверить правильность ведения самоконтроля. <i>Четвертый обход:</i> проверить правильность соблюдения технических условий в работе.	Приступают к выполнению задания. Согласно инструкционно-технологической карты (Приложение 3,4)

					<p>Следит за созданием психологического фона для уверенности обучающихся в своих действиях, знаниях и способностях.</p> <p>Дополнительно инструктирует, при необходимости оказывает помощь и показывает практические навыки по отработке конкретных операций обучающимся.</p> <p>Производит приемку и оценку работ. Выдает дополнительно работы наиболее успевающим обучающимся.</p>	
IV	Заключительный инструктаж	10 мин	Осознание практической значимости выполненных работ, возможности применения полученного практического опыта в будущей профессиональной деятельности			
1	Заключительный обход	10 мин			Производит приемку и оценку выполненной работы каждым звеном (оценка работы в команде).	Демонстрация участков, звеньевые докладывают о выполненной работе.
2	Подведение итогов	10 мин			Сообщает о достижении цели урока. Анализирует выполнение практического задания. Определяет качество работы, оценивает результат деятельности обучающихся. Разбирает наиболее характерные недочеты допущенные в процессе работы. Отмечает лучших обучающихся.	Выслушать комментарии мастера производственного обучения по итогам за урок. Принять к сведению результат своего труда.

					Анализирует соблюдение норм ТБ. Объявляет оценки за выполнение задания.	
3	Рефлексия	5 мин			<p>Помогает обучающимся осмыслить свою деятельность. Просит закончить предложения: 1. На сегодняшнем уроке я узнал(... 2. Меня удивило... 3. Я хотел бы узнать больше о... 4. Мне удалось лучше всего проявить свои способности... 6. Применить полученные знания я смогу... 7. Мне было трудно... 9. Мне было непонятно... 10. На уроке я научился... Дает задание: Скажите комплимент друг другу (за результаты на данном уроке) «Сегодня ты...»</p>	Осознание происходящей во время урока деятельности и её результатов. Рефлексия настроения и эмоционального состояния. Обучающиеся оценивают вклад друг друга в урок и благодарят друг друга и мастера п/о за проведенный урок.
3	Домашнее задание	5 мин			<p>Тема для повторения к следующему уроку: «Подготовка МГА к работе для предпосевной обработке почвы» Верещагин Н.И. «Организация и технология механизированных работ в растениеводстве» стр. 362-370, А. Н. Устинов. Сельскохозяйственные машины. М.«Академия» -2012.</p>	Получают домашнее задание.

4	Уборка рабочего места	5 мин		Трактор МТЗ – 80 Прицеп 2ПТС - 4 Комплект инструментов Комплект заправочного оборудования	Контролирует уборку рабочего места.	Убирают инструменты, проверяют его чистоту.
---	-----------------------	-------	--	--	-------------------------------------	---

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКИ

1. Воробьев В.А. Механизация и автоматизация сельскохозяйственного производства: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Колос, 2012
2. Ковалев Ю.Н. Основы ведения фермерского хозяйства: учеб.пособие / Ковалев Юрий Николаевич.- М.: Академия, 2008.
3. Котиков В.М.Тракторы и автомобили: учебник. – М.: Академия, 2011
4. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: учеб.пособие / Н.И. Верещагин и др. – М.: Академия, 2009
5. Родичев В.А. Тракторы: учеб.пособие / В.А. Родичев. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2009.
6. Устинов А.Н. Сельскохозяйственные машины: учебник. – М.: Академия, 2010

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед пуском двигателя рычаг переключения передач и рычаги гидрораспределителя навесного оборудования - в позиции "Нейтральная"; стояночный тормоз включен.
2. Перед троганием с места убедитесь, что путь свободен, что между трактором и сельскохозяйственными орудиями нет людей. О начале движения предупредите звуковым сигналом.
3. Перед тем, как выйти из трактора, установите рычаг переключения передач; рычаги гидрораспределителя навесного оборудования - в позиции „Нейтральная“; включите стояночный тормоз и выключите двигатель.
4. Запрещается при движении пользоваться стояночным тормозом.
5. Запрещается буксировка трактора за механизм навески.
6. При движении трактора с не полностью поднятым навесным устройством необходимо горизонтальные раскосы отрегулировать на длину, не допускающую касания элементов навесного устройства задних крыльев.
7. Следите за показаниями контрольных приборов и их исправностью. Запрещается работать на тракторе с неисправными приборами.
8. Запрещается открывать пробки заливной горловины и расширительного бака или выворачивать паровоздушный клапан при аварийном перегреве воды двигателя.
9. В случае аварии или чрезмерного увеличения частоты вращения коленчатого вала двигателя немедленно выключите подачу топлива рукояткой останова.
10. Категорически запрещается работать на тракторе при неисправных рулевом управлении, тормозной системе, электроосвещении и сигнализации.
11. Все рычаги управления трактором должны фиксироваться в соответствующих положениях.
12. Тормоза трактора должны быть в исправном состоянии. Полностью выжатая педаль тормоза не должна упираться в пол кабины.
13. Аккумуляторные батареи должны быть надежно закреплены, закрыты крышкой и не должны иметь течи электролита.
14. Перед включением выключателя "масса" после длительной стоянки трактора (более суток), особенно в летнее время, откройте крышку контейнера аккумуляторных батарей на время не менее 5 мин. для удаления взрывоопасной водородно-воздушной смеси, образующейся в процессе саморазряда.
15. Следите за состоянием электрооборудования. Искрообразование, обрыв проводов и клемм, особенно вблизи нагретых частей и в местах возможного попадания на них масла и топлива, недопустимы.
16. Допустимая скорость трактора на подъездных путях и проездах не более 2,77 м/с (10 км/ч).
17. При переездах через плотины, гати и мосты убедитесь в возможности проезда и пользуйтесь только пониженными скоростями.
18. При работе на склонах проявляйте осторожность, аккуратность в вождении трактора и выполняйте следующие условия:
 - не глушите двигатель и не переключайте передачи на крутых подъемах и спусках;
 - при движении под уклон запрещается использовать накат;
 - поперек склона (величина уклона не должна превышать 5) разрешается работать только на пониженных скоростях и избегать крутых поворотов и переезда препятствий.
19. Прицепка к трактору и навеска сельскохозяйственных машин и орудий на трактор должны производиться лицами, обслуживающими данные машины. Прицепщик,

навешивающий машину, должен стоять в стороне до полной остановки трактора и начать сцепку (навеску) только после сигнала водителя.

20. При работе трактора с сельскохозяйственными машинами и орудиями соблюдайте правила безопасности, изложенные в инструкции по эксплуатации данной машины или орудия.

21. Подъезжайте на тракторе к сельскохозяйственным машинам, орудиям или прицепах на самой минимальной скорости с не полностью выжатой педалью муфты сцепления, предварительно подав звуковой сигнал.

22. После соединения с прицепными орудиями и прокачки гидросистемы проверьте уровень масла в гидробаке и при необходимости дозаправьте.

23. Движение трактора с навесными и полунавесными машинами в транспортном положении осуществляйте с предварительным фиксированием навесного устройства посредством гидромеханических клапанов гидроцилиндров. При осуществлении закрытия гидромеханических клапанов стояночные тормоз должен быть включен. Находиться под поднятым сельскохозяйственным орудием строго запрещается.

24. При длительной остановке не оставляйте навесное сельскохозяйственное орудие в поднятом положении. Находиться под поднятым орудием категорически запрещается.

25. При работе с гидрофицированными сельскохозяйственными машинами и орудиями следует помнить, что максимальное рабочее давление на выходе из быстросоединяемых разрывных устройств составляет не менее 15,0 МПа (150 кгс/см²).

26. Переезд с навесными машинами через канавы, бугры и другие препятствия производите под прямым углом на малой скорости, избегая резких толчков и больших кренов трактора.

27. Запрещается езда на необорудованных для этого прицепных орудиях, навесных машинах и вне кабины трактора.

28. Прицепные орудия и прицепы должны иметь жесткие сцепки, не позволяющие им набегать на трактор.

29. При разъединении трактора от прицепных орудий или прицепов предварительно рассоедините пневмосистемы и электрооборудование.

30. К работе с прицепами, полуприцепами и другими транспортными средствами допускаются только лица, знающие правила работы с ними.

31. При агрегатировании с прицепами и полуприцепами присоединяйте их страховочные цепи к соединительным звеньям, находящимся на рымах тяг навесного устройства.

32. При использовании трактора на транспортных работах необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- работы производить с включенным знаком "Автопоезд" проверьте надежность работы пневмосистемы;
- обращайтесь особое внимание на выбор скорости движения с учетом дорожных условий, радиусов поворота, обзорности, особенности и состояния транспортных средств и перевозимого груза;
- на заснеженных, переувлажненных и других дорогах с низким коэффициентом сцепления, а также на уклонах, поворотах, косогорах, при гололеде и т.п. осуществляйте движение на пониженных скоростях, не допускайте резких торможений и поворотов;
- при движении на дорогах с низким коэффициентом сцепления рекомендуется вести транспортный поезд "врастяжку" - для этого тормозите в первую очередь агрегатируемое транспортное средство с помощью перевода в промежуточное положение ручного тормоза а затем используйте рабочие тормоза трактора;
- при возникновении опасности для движения примите меры к снижению скорости и остановке транспортного поезда;

- в случае непредвиденной остановки трактора на проезжей части дороги включайте аварийную сигнализацию.
- тормоза прицепов должны быть отрегулированы в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации прицепов;
- разрешается движение тракторного поезда с максимальной скоростью 8,39 м/с (30км/ч) только на дорогах с сухим твердым покрытием;
- с целью исключения повышенного износа тормозных механизмов прицепов не рекомендуется длительная эксплуатация транспортного поезда с приторможенными прицепами;
- при первых признаках складывания или заноса транспортного поезда отпустите педаль тормоза и тормозите с помощью рукоятки управления тормозами прицепов до ликвидации складывания или заноса;
- на стоянке тракторного поезда, при погрузке (разгрузке) прицепов установите рукоятку ручного тормоза в положение "на себя". Перед началом движения рукоятку ручного тормоза установите в положение "от себя";
- при агрегатировании трактора с транспортными средствами, имеющими 12 вольтное оборудование, необходимо произвести замену электроламп транспортных средств;
- при движении с транспортным средством:
- периодически проверяйте работоспособность тормозов прицепа, притормаживая его рукояткой управления тормозами прицепа;
- пользоваться рычагом ручной подачи топлива запрещается, установите рычаг подачи топлива в положение минимальной подачи топлива;
- перевозка людей на прицепах запрещена.

33. Запрещается работать с механизмом отбора мощности без установки всех защитных кожухов. При кратковременных остановках для осмотра агрегата, который работает с валом отбора мощности, необходимо выключать вал отбора мощности.

1. Из каких основных частей состоит трактор МТЗ-80?

- А) Двигателя, силовой передачи, ходовой части, рабочего оборудования и рамы
- Б) Двигателя, силовой передачи, ходовой части и рабочего оборудования
- В) Двигателя, рамы, силовой передачи и ходовой части

2. Какие основные системы имеются в дизельном двигателе?

- А) Системы: питания, смазки, охлаждения и зажигания.
- Б) Системы: питания, смазки, охлаждения, пуска, зажигания и регулирования.
- В) Системы: питания, смазки, охлаждения и пуска.

3. Как удалить воздух из фильтров?

- А) Прокачивать насосом ручной подкачки, предварительно открыв вентиль.
- Б) Прокачивать насосом ручной подкачки до вытекания топлива без пузырьков, предварительно открыв вентиль.

4. В каком случае разрешается эксплуатация колесной самоходной машины?



1. Шина переднего колеса имеет несквозной разрыв, корд не обнажен (а).
2. Шина заднего колеса имеет сквозной разрыв (б).
3. Давление в шинах задних колес выше рекомендованного значения (в).

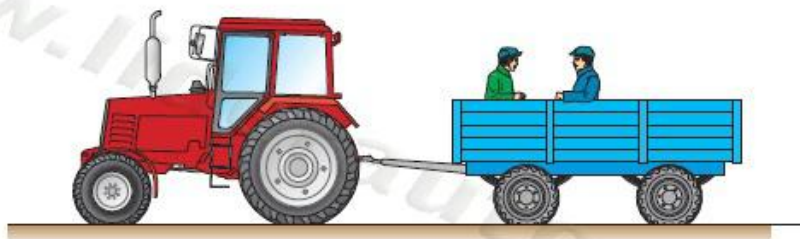
5. При включении стартера слышны повторяющиеся щелчки тягового реле и удары шестерни о венеч маховика. Возможная причина неисправности:

- а) Слишком холодный двигатель (зимой)
- б) Пробуксовка муфты свободного хода
- в) Короткое замыкание в стартере
- г) Отсутствие надежного контакта в цепи питания
- д) Зависание щеток коллектора

6. Двигатель не запускается. Возможная причина неисправности:

- а) Слишком холодный
- б) Увеличенный зазор в клапанах
- в) Слабо натянут ремень вентилятора
- г) Неисправен масляный радиатор
- д) Износ шестерен масляного насоса

7. Можно ли перевозить людей в прицепе самоходной машины?



1. Нельзя.
2. Можно в полуприцепе.
3. Можно в полуприцепе, оборудованном сиденьями.
4. Можно в полуприцепе, движущемся со скоростью не более 15 км/ч и оборудованном сиденьями.

8. Происходит загрязнение окружающей среды вследствие подтекания масла из рабочих органов. Эксплуатация такой машины:

- a) Разрешена;
- б) Запрещена;
- в) Регламентируется особыми условиями.

9. Укажите правильную последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему с открытой раной?

- a) Остановить кровотечение, защитить рану от заражения, снять боль (средства из аптечки).
- б) Наложить давящую повязку, приложить холод (аптечка, снег, лед).
- в) Создать пострадавшему полный покой, дать горячее питье (чай, кофе и т.д.)

10. Чем должна быть оборудована самоходная машина по противопожарным требованиям при выполнении всех работ (кроме уборочных)?

- a) Огнетушителем.
- б) Брезентом.
- в) Ящиком с песком.

Эталон ответов:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	а	б	б	а	г	а	в	в	в	б

Инструкционно – технологическая карта

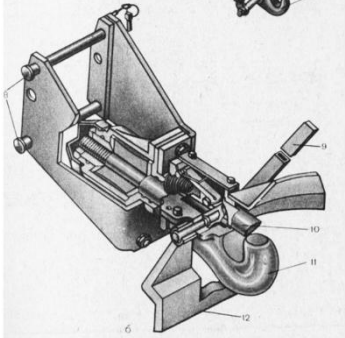
Профиль: Тракторист - машинист с/х производства

Тема занятия: «Агрегатирование самоходной машины с прицепом».

Число учебных часов на задание: 6 часов

Цель занятия:

- научить обучающихся подготавливать трактор МТЗ-80 к работе, составлять транспортный тракторный агрегат, управлять им на различных передачах с соблюдением правил дорожного движения и требований охраны труда
- развивать основы мыслительной деятельности, умения сравнивать, анализировать, делать выводы; склонности к инициативному самовыражению.
- воспитывать чувства коллективизма, формирование дружеских отношений в коллективе, чувства взаимопомощи, любовь к своей будущей профессии.

Последовательность выполнения задания	Технические условия и указания к выполнению задания с элементами самоконтроля	Оборудование и инструменты
1. Провести ЕТО колесного трактора МТЗ -80	<ul style="list-style-type: none"> - проверить положение рычага переключения передач - нейтральное положение; - проверить уровень масла в двигателе; - проверить уровень масла в гидросистеме трактора; - проверить наличие охлаждающей жидкости в системе охлаждения; - проверить наличие топлива в бачке пускового двигателя; - проверить наличие топлива в баке основного двигателя; - проверить состояние ходовой части: давление передних колес - 1,2 кгс/см²; давление задних колес - 1,4 кгс/см²; - проверка работы электрооборудования трактора; - убедиться в отсутствии течи двигателя и трансмиссии. 	Ветошь, ГСМ, слесарный инструмент, манометр
2. Подготовка колесного трактора МТЗ -80 к работе с прицепом 2ПТС - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Установить колею трактора на 1400- 1500 мм; - установить на навеску трактора гидрокрюк(буксирное устройство)для агрегатирования его с прицепом;  <p><small>Рис. 32. Буксирные приспособления тракторов МТЗ: а — гидрокрюк; б — крюк с автоматическим запором лева; 1 — фиксатор; 2 и 9 — рукоятки; 3 и 7 — тяги; 4 — закат; 5 — ось; 6 и 11 — крюки; 8 — пальцы; 10 — шарик; 12 — наконечник направляющей.</small></p>	Слесарный инструмент, домкрат, подставки, рулетка.
3. Агрегатирование МТЗ-80 с прицепом	- Соединить электропроводку трактора с электрооборудованием прицепа через разъём;	Слесарный инструмент.

2ПТС - 4		
	<p>- присоединить гидросистемы трактора с прицепом.</p>  <p>Рис. 34. Устройства для управления тормозами прицепа: а — трактора Т-25А; б — пневматический переходник; тракторов МТЗ-80 и МТЗ-100; в — трактора Т-40М; 1 — рычаг; 2 — седло; 3 — главный цилиндр; 4 — тормозная педаль; 5, 6 и 12 — вилки; 7 — палец; 8 — заглушка; 9 — колесо; 10 — толкатель; 11 — цапва</p> <p>Соединение систем управления тормозами прицепа, пневматический гидропровод.</p>	
	<p>- установить страховочную цепь.</p>	

Указания по технике безопасности.

1. Техника безопасности при работе со слесарным инструментом.
2. Техника безопасности при пользовании горюче-смазочными материалами.
3. Техника безопасности при запуске двигателя трактора МТЗ - 80.
4. Техника безопасности при агрегатировании трактора с прицепом.
5. Техника безопасности при вождении трактора с прицепом.

Контрольные вопросы.

1. Провести ЕТО трактора МТЗ – 80
2. Установить колею трактора на 1400- 1500 мм.
3. Отрегулировать давление передних колес - 1,2 кгс/см²; давление задних колес - 1,4 кгс/см².
4. При включении рычага подъема прицепа, он не поднимается. Устранить неисправность?
5. Двигатель трактора не запускается, Устранить неисправность?
6. К чему может привести не стопорение соединительного пальца сприцепом?

<i>Последовательность выполнения задания</i>	<i>Технические условия и указания к выполнению задания с элементами самоконтроля</i>	<i>Оборудование и инструменты</i>
1	2	3
1. Провести ЕТО прицепа 2ПТС- 4 - очистить от пыли и грязи, проверить состояние наружных креплений узлов прицепа - проверить давление воздуха в шинах и при	- прицеп должен быть чистым, наружные крепления затянуты - давление воздуха в шинах должно быть 0,35	Ветошь, ГСМ, слесарный инструмент, манометр, домкрат, контрольная лампочка.

<p>необходимости подкачать</p> <p>- проверить крепление сцепной петли</p>  <p>- проверить регулировку подшипников ступиц колес, при наличии люфта в подшипниках отрегулировать</p> 	<p>МПА (3,5 ктс/см кв.)</p> <p>- гайка сцепной петли должна быть затянута до конца</p> <p>- поднять колесо и установить подставку, снять крышку ступицы, отвернуть регулировочную гайку, снять колесо, промыть подшипники и ступицу, подшипники смазать на 2/3 объема</p> <p>- колесо устанавливают на ступицу и затягивают без рывков. Гайку затягивают пока колесо туго поворачивает от толчка, затем отпускают на 1,5-2,0 грани для приработанных и 2,0-2,5 новых подшипников</p> <p>- устанавливают замочную шайбу и затягивают контргайку</p> <p>- под крышку заполняют смазкой</p>	
<p>2. Проверить работу приборов световой сигнализации прицепа 2ПТС - 4</p>	<p>-при включении освещения на прицепе должны гореть габаритные огни и освещаться номерной знак.</p> <p>- при нажатии на тормоз трактора должны загораться стоп-сигналы прицепа.</p> <p>- при включении тумблеров поворота на прицепе должны гореть мигающие огни левого и правого фонарей соответственно.</p>	<p>Отвёртка, тестер.</p>
<p>3. Проверить исправность и герметичность гидравлической системы прицепа 2ПТС - 4</p>	<p>- не допускается подтекания масла в гидроциindre и гидротрассе.</p>	<p>Слесарный инструмент.</p>

Указания по технике безопасности.

1. Техника безопасности при работе со слесарным инструментом.
2. Техника безопасности при регулировке агрегатировании трактора МТЗ – 80 с прицепом 2ПТС - 4.
3. Техника безопасности при пользовании подъёмными средствами.
4. Техника безопасности при вождении трактора с прицепом по прямой и задним ходом.

Порядок соединения трактора с прицепом:

1. Удалить от прицепа людей и дать предупредительный звуковой сигнал.
2. Снять нижний палец, фиксирующий защелку крюка.
3. Включить насос гидравлической системы навесного устройства и запустить двигатель.
4. Опустить гидрокрюк (буксирное устройство) в нижнее положение, поставить рычаг распределителя в положение «Опускание».
5. Медленно подъехать задним ходом к прицепу так, чтобы крюк оказался под прицепной петлей. Поднять крюк, введя его в петлю.
6. Зафиксировать защелку крюка пальцем с пружинным шплинтом.
7. С помощью рычага распределителя установить крюк в транспортное положение (соответственно подъему дышла прицепа для сельскохозяйственного орудия), после чего поставить рычаг распределителя в нейтральное положение.
8. Соединить гидравлическую и пневматическую системы прицепа с соответствующими системами трактора.
9. Подсоединить вилку штепсельного разъема цепей сигнализации прицепа к розетке трактора.
10. Соединить трактор с прицепом страховочными цепями или тросами.
11. При использовании гидравлического крюка рычаг распределителя должен находиться в положении «Нейтральное», а насос гидравлической системы навесного устройства — выключен. Статическая вертикальная нагрузка на крюк не должна превышать 2000 кгс.

ЗАДАНИЕ**«Агрегатирование самоходной машины с прицепом»**

Обучающийся должен выполнить следующие операции:

- подготавливает навесное устройство самоходной машины к работе;
- пускает двигатель;
- подъезжает задним ходом к прицепу;
- проводит маневрирование самоходной машины для точного совмещения гидрофицированного прицепного крюка (буксирного устройства) с прицепным устройством прицепа;
- устанавливает страховочное приспособление;
- агрегатирует прицеп с самоходной машиной (подключает пневматическую, гидравлическую и электрическую системы трактора к соответствующим устройствам прицепа, устанавливает страховочное приспособление);
- проверяет в действии работу сигнальных систем прицепа;
- проводит вождение агрегата на различных передачах;

После выполнения задания и остановки самоходной машины должен:

- поставить самоходную машину в предстартовую зону;
- включить нейтральную передачу;
- поставить на стояночный тормоз.

ШКАЛА ОШИБОК

Грубые - 5 штрафных баллов за каждую ошибку

- при трогании с места не снял машину со стояночного тормоза;
- при трогании с места не пользовался зеркалом заднего вида;
- не пристегнулся ремнем безопасности, если его установка предусмотрена конструкцией;
- не включил указатель поворота при трогании с места;
- произвел более 3 подъездов задним ходом к прицепу;
- произвел наезд самоходной машины на прицеп;
- не проверил надежность соединения прицепа;
- не подал звуковой сигнал при трогании с места;
- не проверил в действии сигнальные устройства прицепа;
- не включил нейтральную передачу после остановки при работающем двигателе;
- не включил стояночный тормоз.

Средние - 3 штрафных балла за каждую ошибку

- при выполнении агрегатирования двигатель заглох;
- произвел 3 подъезда задним ходом к прицепу.

Мелкие - 1 штрафной балл за каждую ошибку

- произвел 2 подъезда задним ходом к прицепу;
- не поставил самоходную машину в предстартовую зону.

Ответить на вопросы

№ п/п	Вопросы	Ответы на вопросы	Осваиваемые компетенции
1.	Провести ЕТО прицепа 2ПТС- 4.		ОК-1 –ОК-7.
2.	Отрегулировать давление воздуха в шинах давление воздуха в шинах 0,35 МПа (3,5 кгс/см кв.)		
3.	При подъёме прицепа, он поднимается не в нужном направлении. Почему?		
4.	К чему может привести эксплуатация прицепа со слабым давлением воздуха в шинах?		
5.	К чему может привести не стопорение соединительного пальца сприцепом?		

Дата сдачи работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Мастер п. о. _____

Подпись

Ф. И. О.

29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.03 Подготовка и организация технологических процессов на
швейном производстве**

Тема урока: **Выбор и раскрой отделочных деталей
в изделиях лёгкого ассортимента**

Автор разработки:

**Чудакова О.Ю., преподаватель профессиональных дисциплин
первой квалификационной категории**

ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика

Тема урока: Выбор и раскрой отделочных деталей в изделиях лёгкого ассортимента

Методическая цель урока: использование деятельностного подхода с целью совершенствования профессиональных компетенций

Цель урока: формирование элементов профессиональных компетенций:

3.1 Выбирать рациональные способы технологии и технологические режимы производства швейных изделий.

3.3 Выполнять экономичные раскладки лекал (шаблонов)

Задачи:

обучающая: формировать умения выбирать и раскраивать отделочные детали в соответствии с заданным стилем одежды;

развивающая: развивать способности организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

воспитательная: воспитывать эстетический вкус у обучающихся, аккуратность, ответственность за выполненную работу.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов и операций

Используемые методы обучения:

бригадный метод, эвристическая беседа, решение ситуационных задач, демонстрация трудовых приёмов с использованием проектора, мультимедийная презентация.

Дидактические принципы:

- связи теории с практикой
- наглядности, доступности и посильности
- прочности формирования ключевых компетенций
- деятельностный подход

Материально-техническое оснащение

- манекены
- проектор, демонстрационный экран
- инструментарий: ножницы, мел, лекала, материал

В таблице 1 представлен прогнозируемый результат (формирование общих и профессиональных компетенций).

Таблица 1 - Прогнозируемый результат (формирование общих и профессиональных компетенций):

ПК 3.1	Выбирать рациональные способы технологии и технологические режимы производства швейных изделий.
ПК 3.2	Составлять технологическую последовательность и схему разделения труда на запускаемую модель в соответствии с нормативными документами.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

Междисциплинарные связи:

МДК.03.01 Основы обработки различных типов одежды


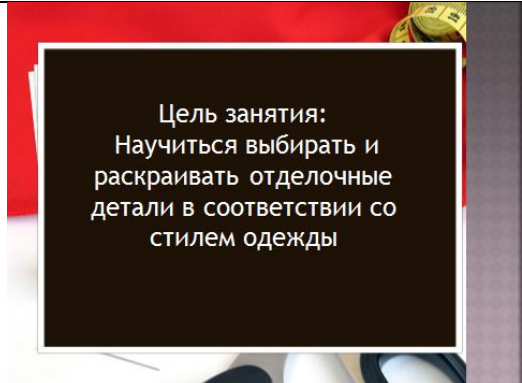
ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

Учебно – производственные работы, выполняемые на уроке:



- раскладка лекал на материале
- обмеловка по контуру
- выбор технологических припусков
- обмеловка деталей с учётом припусков
- раскрой деталей

В таблице 2 представлен ход урока.


Таблица 2 - ХОД УРОКА

Ход урока	Ссылка на презентацию	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
Организационный момент		Ритуал приветствия, проверка организации рабочего места студентов, рабочей формы.	Приветствуют, подготавливаются к учебной практике
Сообщение темы		- Сегодня урок учебной практики по теме «Выбор и раскрой отделочных деталей в изделиях лёгкого ассортимента».	Слушают, осмысливают слова преподавателя, настраиваются на активную работу
Сообщение цели		Цель занятия: Выбирать и раскраивать отделочные детали в соответствии со стилем одежды	Слушают, осмысливают слова преподавателя, настраиваются на активную работу.

<p>Актуализация опорных знаний</p>		<p>- Прежде чем перейти к практическому занятию, давайте вспомним, какие существуют отделочные детали?</p>	<p>Дают варианты ответов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бант - галстук - жабо - пояс - воротник
		<p>- А какие стили одежды вы знаете? - Влияют ли отделочные детали на формирование стиля? - Сегодня мы рассмотрим отделочные детали, которые соответствуют классическому и романтическому стилям.</p>	<p>Дают варианты ответов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классический - спортивный - романтический, - фольклорный. <p>Отвечают на вопрос.</p>
		<p>- Посмотрите на экран и скажите, какие отделочные детали соответствуют классическому стилю.</p>	<p>Называют отделочные детали по картинкам.</p>

	 <p>РОМАНТИЧЕСКИЙ СТИЛЬ</p>	<p>- А какие отделочные детали необходимы для создания романтического образа?</p>	<p>Называют отделочные детали по картинкам.</p>
<p>Вводный инструктаж</p>	 <p>Алгоритм задания:</p> <p>Портновский манекен</p> <p>Инструментарий:</p> <p>Лекало, материал, мел, ножницы, булавки</p> <p>Выбрать лекала отделочных деталей, раскроить и соединить с изделием в соответствии с заданным стилем одежды</p>	<p>-Теперь переходим непосредственно к нашему заданию: <i>Выбрать лекала отделочных деталей, раскроить и соединить с изделием в соответствии с заданным стилем одежды.</i></p> <p>- Сейчас я покажу последовательность выполнения задания. Подойдите к столу. (Демонстрация трудовых приёмов с комментированием. В процессе проведения инструктажа преподаватель делает акцент на соблюдение правил ТБ)</p>	<p>Слушают, наблюдают, запоминают.</p>

<p>Выдача задания бригадам</p>		<p>- Работать мы будем в бригадах. (Назначает бригадиров, которые выбирают детали заданного стиля. Даёт бригадирам целевые указания. Выдаёт необходимые материалы и инструменты.)</p>	<p>Слушают. Бригадиры выбирают детали заданного стиля. Знакомятся с функциями.</p>																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№п/п</th> <th>Критерии</th> <th>Кол-во баллов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Соблюдение правил техники безопасности</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Правильность выполнения обмеловки лекал</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Правильность раскроя</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Соответствие раскроенных деталей заданному стилю</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Итого:</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p> -5- отлично, 9-10 баллов -4- хорошо, 7-8 баллов -3- удовлетворительно, 6 баллов </p>	№п/п	Критерии	Кол-во баллов	1.	Соблюдение правил техники безопасности	2	2.	Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы	2	3.	Правильность выполнения обмеловки лекал	2	4.	Правильность раскроя	2	5.	Соответствие раскроенных деталей заданному стилю	2	Итого:		10	<p>Знакомит всех с критериями оценки работ.</p>	<p>Слушают.</p>
№п/п	Критерии	Кол-во баллов																						
1.	Соблюдение правил техники безопасности	2																						
2.	Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы	2																						
3.	Правильность выполнения обмеловки лекал	2																						
4.	Правильность раскроя	2																						
5.	Соответствие раскроенных деталей заданному стилю	2																						
Итого:		10																						
<p>Выполнение практического задания. Текущий инструктаж</p>		<p>Проводит текущий инструктаж. Обращает внимание на последовательность выполнения работ.</p>	<p>Самостоятельно выполняют заданную бригадиром работу. Бригадир контролирует процесс выполнения и оценивает по критериям.</p>																					

<p>Заключительный инструктаж</p>	<p style="text-align: center;">Критерии оценки</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№п/п</th> <th>Критерии</th> <th>Кол-во баллов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Соблюдение правил техники безопасности</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Правильность выполнения обмеловки лекал</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Правильность раскроя</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Соответствие раскроенных деталей заданному стилю</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Итого:</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td colspan="2">-5- отлично, 9-10 баллов</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">-4- хорошо, 7-8 баллов</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">-3- удовлетворительно, 6 баллов</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№п/п	Критерии	Кол-во баллов	1.	Соблюдение правил техники безопасности	2	2.	Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы	2	3.	Правильность выполнения обмеловки лекал	2	4.	Правильность раскроя	2	5.	Соответствие раскроенных деталей заданному стилю	2	Итого:		10	-5- отлично, 9-10 баллов			-4- хорошо, 7-8 баллов			-3- удовлетворительно, 6 баллов			<p>Слушает отчёты бригадиров о работе всей бригады. Выявляет ошибки в работе в соответствии с критериями. Обобщает услышанное.</p>	<p>Бригадиры отчитываются о работе бригад, рассказывают, какие возникли трудности при выполнении работ. Оценивают работу по предложенным критериям.</p>
№п/п	Критерии	Кол-во баллов																															
1.	Соблюдение правил техники безопасности	2																															
2.	Раскладка лекал на материале: - правильное определение сторон материала - соблюдение нити основы	2																															
3.	Правильность выполнения обмеловки лекал	2																															
4.	Правильность раскроя	2																															
5.	Соответствие раскроенных деталей заданному стилю	2																															
Итого:		10																															
-5- отлично, 9-10 баллов																																	
-4- хорошо, 7-8 баллов																																	
-3- удовлетворительно, 6 баллов																																	
<p>Подведение итога</p>	 <p style="text-align: center;">Цель занятия: Научиться выбирать и раскраивать отделочные детали в соответствии со стилем одежды</p>	<p>- Чему вы научились сегодня на занятии? - Сегодня мы рассмотрели отделочные детали для классического и романтического стилей. На следующем занятии выясним, какие детали подходят спортивному и фольклорному стилям и научимся их выкраивать. Спасибо за работу. До свидания.</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p>																														

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Технология швейных изделий: учеб. пособие для сред. проф. учеб. заведений / Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О.В., Сакулин Б.С. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Амирова Э.К., Сакулина О.В., Сакулин Б.С.. Конструирование швейных изделий: учеб. пособие для сред. проф. учеб. заведений / Э.К.Амирова, О.В.Сакулина, Б.С.Сакулин. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Савостицкий Н.А. и др.. Материаловедение швейного производства : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Савостицкий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Ермилова В.В., Ермилова Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Кузьмичев, Н.Г. Папина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

19.01.17 Повар, кондитер

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

Тема урока: **Приготовление блюд и закусок из птицы**

Автор разработки:

Шевченко Н. А., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Данная методическая разработка предназначена для проведения занятий учебной практики по теме «Приготовление блюд и закусок из птицы» ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Тип урока: урок контроля знаний, урок по изучению трудовых приемов и операций.

Вид урока: проведение урока учебной практики в форме игры.

Формы организации учебной деятельности: коллективная, индивидуальная, фронтальная.

Цели урока:

Образовательные: формирование практического опыта обучающихся по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок; отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по подготовке сырья.

Планируемые результаты: ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Развивающие: развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд.

Планируемые результаты:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, развитие навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Воспитательные: формирование у обучающихся интереса к профессии, умений работать в коллективе, соблюдение правил охраны труда на рабочих местах, умений планировать свой труд.

Формируемые умения, компетенции:

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

– использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

– оценивать качество холодных блюд и закусок.

Урок разработан с элементами педагогической технологии – формирования профессиональных и общих компетенций, с элементами регионального чемпионата компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»WORLD SKILSRUSSIA.

Учебно – методическое оснащение урока:

Дидактический материал – план урока, электронные презентации;

Технические средства – компьютер, мультимедийный проектор, экран;

Наглядный материал – инструкционно - технологические карты, карточки задания;

Оборудование – производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, электромясорубка;

Инвентарь и посуда – миски, сковороды, лопатки, ложки, разделочные доски, ножи, тарелки и др.

Сырѐ – печень куриная, соль, перец черный молотый, масло сливочное, лук репчатый, морковь, масло растительное.

Средства обучения – калькуляторы, инструкционно - технологические карты.

Учебно-производственные работы:

Подготовка овощей и печени

Приготовление паштета из куриной печени

Порционирование

Оформление

Оценка качества готового продукта

Междисциплинарные и внутридисциплинарные связи:

МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок;

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

ХОД УРОКА

Организационная часть (приветствие)

Мастер: Здравствуйте ребята. По нашей традиции, начнем занятия с минутки позитива:

- Мы будем

Обучающие - улыбаться!

Мастер: Мы будем

Обучающие: заниматься!

Мы будем с каждым днем

Расти и процветать!

Обучающие присаживаются за рабочие столы.

Мастер: Староста, группа к практическим занятиям готова? Сколько человек присутствует на занятии? Кто отсутствует и по каким причинам?

Староста сообщает количество присутствующих, и кто и по какой причине отсутствует.

Мастер: и так...

Нас солнца луч смешит и дразнит,

Нам нынче весело с утра,

Весна нам дарит звонкий праздник,

И главный гость на нём – игра.

Ведь сегодня мы мечтаем

Знать побольше обо всём,

Мы в мечты свои играем,

Мы мечтой своей живём!

- Теперь нам с вами необходимо определить тему и цель нашего урока. Перед вами стол – сюрприз. Я представлю вашему вниманию то, что спрятано под нашей скатертью самобранкой, а вы, внимательно посмотрев, определите, что же можно приготовить из увиденных продуктов. Тем самым мы определим с вами тему нашего сегодняшнего занятия, то есть что мы сегодня готовим и первого помощника – эксперта «творец».

Сообщение темы и цели урока:

Обучающие сами должны определить тему урока посмотрев на заранее приготовленные и накрытые скатертью, продукты, инвентарь и оборудование. Тот, кто первый правильно отгадает тему нашего занятия, тот назначается первым помощником – экспертом «творец» (вручить бейджик).

Дату и тему записать в тетрадь. Показать 1 слайд – тему занятия.

Затем, обучающие определяют цель занятия при помощи наводящих вопросов. Например: «Подскажите мне какая цель нашего занятия. Скажите, что же мы с вами делаем на занятиях учебной практики?» Ответы

Вводный инструктаж (35-40мин).

- закрепляем изученный ранее материал на МДК 06.01.

- учимся и отрабатываем навыки и умения по приготовлению холодных блюд и закусок.

- мы формируем практический опыт.

Показать 2 слайд – цель занятия.

Мастер: Молодцы! И так тема нашего занятия - приготовление блюд и закусок из птицы, а цель занятия - закрепление и отработка умений и навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок (формирование практического опыта).

Мастер: Сегодня наше занятие будет не совсем обычное, сегодня мы проведем урок – игру, с элементами регионального чемпионата по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» WORLDSKILSRUSSIA.

Проведем мы его в форме соревнования. Которое будет заключаться в том, что вам нужно будет набрать как можно больше баллов. Я надеюсь, что по итогам игры, проигравших у нас не будет, а каждый из вас получит небольшое удовольствие и самое главное – знания и навыки, которые вам пригодятся в будущем. У вас на столах лежат таблицы (таблица 1) оценивания, которую вы сами будете заполнять.

Обучающийся 2 курса группы № ____ по профессии Повар, кондитер

(ФИО)

Таблица 1 - Подведение итогов игры – урока

Название конкурса	Кол-во баллов	Примечания
Разминка		
Анаграммы		
Творец - творец		
Творец - чистюля		
Творец - аудит		
Творец - гурман		
ИТОГО:		

Мастер: За каждый правильный ответ на вопрос вы ставите 1 балл, если ответ неправильный, ставите 0. Практический этап сегодня мне будут помогать оценивать помощники - эксперты. Которые определятся в процессе повторения пройденного материала. В конце занятия мы подсчитаем количество набранных вами баллов, и если вы набираете 28 баллов и выше, то получаете оценку «5», от 27-26 баллов - оценку «4», ниже 25 баллов - оценку «3». Итог мы с вами подведем в конце занятия

Мастер: Но, прежде чем перейти к нашим «соревнованиям» мы, что должны повторить?

Обучающие: Правила по технике безопасности.

Мастер: Но только сегодня немного в шуточной стихотворной форме. На предыдущем занятии вы получили конвертики с номерами, которые должны были вскрыть дома, прочесть, а сегодня вы поделитесь своей информацией согласно порядковым номерам, таким образом, мы с вами и повторим правила по технике безопасности.

«Узелок на память». (Игровой приём закрепления знаний по охране труда и техники безопасности. Учащиеся зачитывают четверостишия.)

Мастер: Правила по технике безопасности повторили, давайте подведем итог. Что же нужно сделать, прежде чем приступать к работе? (Тот, кто первый поднимет руку и даст правильный ответ будет вторым экспертом – «чистюля» (вручить бейджик)).

Мастер: Теперь переходим к нашему уроку – игре и начнем нашу игру с «Разминки».

1 конкурс «Разминка». Отгадывание вопросов-загадок.

Мастер: Перед вами очень необычное блюдо, я предлагаю вам угоститься им. Вы выбираете по одному кусочку - загадке, затем читаете и даете ответ на свою загадку. Если кто затрудняется с ответом ему можно помочь, только сначала нужно поднять руку. За каждый правильный ответ на вопрос – загадку вы ставите себе в итоговую таблицу 1 балл.

Разнести блюдо с вопросами. Затем дети по очереди читают вопрос и дают на него ответ.

Мастер: За каждый правильный ответ на вопрос – загадку вы ставите себе в итоговую таблицу 1 балл.

2 конкурс: «Анаграммы».

Из предложенных анаграмм предлагается составить как можно больше слов за определённый период времени (5 минут, по полминуты на слово). За каждые две правильно отгаданные анаграммы - 1 балл. Общее количество баллов вносится в итоговую таблицу. Тот, кто первый отгадает зашифрованные слова, тот будет третьим помощником - экспертом «гурман» (вручить бейджик).

Мастер: Прежде чем мы перейдем к следующему, основному конкурсу нам нужно зарядиться позитивом, для этого проведем нашу минутку позитива (повторяем четверостишие - позитивку). Далее переходим к текущему инструктажу.

Текущий инструктаж. 3-й конкурс: «Творец».

Мастер: Вам необходимо приготовить самостоятельно блюдо. Этот конкурс будет оценен нашими экспертами и мной. Эксперты получили оценочные таблицы, которые будут заполнять на протяжении всего конкурса «Творец» (таблицы 2-5). А в конце нашего урока – игры мы все вместе подведем итоги.

Профессия: Повар, курс – 2

ФИО эксперта (чистюля) _____

Тема программы: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема урока: Приготовление блюд и закусок из птицы.

Таблица 2 - Таблица оценивания объективных показателей при приготовлении паштета из печени

№	М А Х	НАИМЕНОВАНИЕ КРИТЕРИЯ	№ УЧАСТНИКА, ВОЛОНТЕРА /ОЦЕНКА								ЗАМЕЧА- НИЯ	
			1	1а	2	2а	3	3а	4	4а		
1	1	Персональная гигиена – спец. одежда, соответствие требованиям и чистота										
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0										
2	1	Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками)										
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0										

3	1	Персональная гигиена – снятие пробы пальцами									
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0									
4	1	Персональная гигиена – плохие привычки									
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0									
5	1	Гигиена рабочего места – чистый пол									
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0									
6	1	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок									
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0									
7	1	Гигиена рабочего места - брак									
		Без нарушений =1, одно нарушение = 0,5, два и больше нарушений = 0									
		ИТОГО (max - 14):									

Профессия: повар, курс – 2

ФИО эксперта (**творец**) _____

Тема программы: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема урока: Приготовление блюд и закусок из птицы

Таблица 3- Таблица оценивания субъективных показателей при приготовлении паштета из печени

№	М А Х	НАИМЕНОВАНИЕ КРИТЕРИЯ	№ УЧАСТНИКА /ОЦЕНКА				ЗАМЕЧА- НИЯ
			1	2	3	4	
1	1	Кулинарные навыки – приготовление и оформление					
2	1	Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса					
3	1	Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность					
		ИТОГО (max - 3):					

Примечание: волонтер набирает такое же количество баллов, что и его напарник - участник.

Профессия: Повар, курс – 2

ФИО эксперта (**аудит**) _____

Тема программы: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема урока: Приготовление блюд и закусок из птицы.

Таблица 4-Таблица оценивания объективных показателей при приготовлении паштета из печени

№	МАХ.	НАИМЕНОВАНИЕ КРИТЕРИЯ	№ УЧАСТНИКА /ОЦЕНКА				ЗАМЕЧАНИЯ
			1	2	3	4	
1	1	Использование обязательных ингредиентов					
2	1	Правильность подачи					
3	1	Температура подачи					
4	1	Соответствие массы блюда					
5	1	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)					
		ИТОГО (мах - 5):					

Примечание: волонтер набирает такое же количество баллов, что и его напарник - участник

Профессия: Повар, курс – 2

ФИО эксперта (гурман) _____

Тема программы: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема урока: Приготовление блюд и закусок из птицы

Таблица5 -Таблица оценивания объективных показателей при приготовлении паштета из печени

№	МАХ.	НАИМЕНОВАНИЕ КРИТЕРИЯ	№ УЧАСТНИКА /ОЦЕНКА				ЗАМЕЧАНИЯ
			1	2	3	4	
1	1	Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция)					
2	1	Стиль и креативность					
3	1	Вкус (общая гармония вкуса и аромата)					
4	1	Консистенция					
		ИТОГО (мах - 4):					

Примечание: волонтер набирает такое же количество баллов, что и его напарник - участник

Мастер: Прежде чем приступать к приготовлению блюда, мы, как обычно должны заполнить технологические карты, но перед тем как заполнить технологические карты, ответьте, пожалуйста, на вопрос: «Почему важно красиво оформить блюдо»? Тот, кто первый поднимет руку и даст правильный ответ, тот становится четвертым экспертом «аудит» (вручить бейджик).

Далее обучающимся необходимо рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления одной порции. Обучающиеся приступают к математическим расчетам, по окончании открыть 3 слайд (технологическая карта) и сверится с расчетами. После проверки перерасчетов показать слайды (4-8) с вариантами оформления паштета. Затем показать 9 слайд – способ приготовления.

После заполнения технологических карт (таблица 6) обучающие приступают к приготовлению блюда

Технологическая карта (Заполните таблицу)

Наименование блюда: **паштет из куриной печени** (Сборник рецептов 2011г. стр. 47)

Таблица 6–Технологическая карта

Сырье	Масса, г		Масса на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печень куриная	670	625/375*		
Масло сливочное	250	250		
Масло растительное	125	125		
Лук репчатый	233	185/125*		
Морковь	298	250/125*		
Соль	5	5		
Перец черный молотый	0,5	0,5		
Выход:	-	1000	-	100

В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, а в знаменателе – масса готового продукта.

Способ приготовления паштета из печени:

1. Организация рабочего места. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для приготовления паштета из печени ставят справа от себя.

2. Подготовка сырья к приготовлению. Лук моют, чистят, нарезают. Морковь моют, чистят, натирают на терке. Печень подготавливают, моют, обсушивают и нарезают.

3. Способ приготовления. Подготовленный лук пассеруют на разогретой сковороде с половиной массы растительного масла до прозрачности. Затем добавляют натертую морковь и пассеруют ее вместе с луком до мягкости. Отдельно на сковороде обжаривают, постоянно помешивая, нарезанную кусочками печень с оставшимся растительным маслом, около 5 минут, чтобы при разрезе не выступала кровь. Печень, лук и морковь пропускают через мясорубку. Охлаждают. Добавляют в массу размягченное сливочное масло и перемешивают. Добавляют соль, перец и снова перемешивают. Готовый паштет поставить в холодильник на 30 минут.

4. Формовка и оформление. Паштет можно выложить в силиконовые формы. Слегка приморозить (чтобы его можно было легко вынуть из формы). Украсить зеленью или вареным яйцом или маслом.

Описание готового блюда.

Внешний вид – однородный, без трещин.

Цвет – от светло - до темно-коричневого (серого).

Вкус и запах – свойственные используемым продуктам, с ароматом пассированного лука.

Консистенция – мягкая, эластичная, сочная, без комочков.

Группа делится на команды из двух человек, где один обучающийся готовит блюдо, а другой – волонтер. Волонтер набирает такое же количество баллов, что и тот, кто готовит. Команды работают под номерами.

То есть участник, только готовит блюдо, а его помощник – волонтер ему помогает. Подает, убирает, подносит, относит, моет, помогает ему во всем.

Мастер: Сейчас, помощники – эксперты остаются на своих местах, а остальные, подойдите пожалуйста, ко мне и выберите номерок. Те, кому достанется просто цифра – становится участником. Те, кому достанется цифра с индексом А – будут их волонтерами.

Мастер: Ну, вот на команды поделились. Проходите, пожалуйста, каждый к своему столу согласно номерам. И приступайте к работе. Вы будете работать в команде, поэтому не подводите друг друга. Эксперты остаются пока на своих местах.

Мастер с экспертами делают обходы.

- Первый обход: проверка подготовки рабочего места, подбор необходимого инвентаря, посуды, персональная гигиена.

- Второй обход: проверка содержания рабочих мест, их организация, проверка качества выполнения операции по подготовке сырья.

- Третий обход: проверка правильности выполнения технологической операции по приготовлению паштета, оказание необходимой помощи.

- Четвёртый обход: контроль ведения технологической операции по; приготовлению паштета, проверка правильности ведения межоперационного самоконтроля.

- Пятый обход: наблюдение за выполнением технологических операций оказание необходимой помощи, консультация обучающихся.

- Шестой обход: приёмка и оценка выполненных работ.

После приготовления паштета его необходимо поставить в холодильник на 30 минут. За это время нужно прочитать историю паштета.

Мастер: Пока наше блюдо будет доходить до готовности, давайте присядем на свои места и послушаем немного истории.

Википедия — свободная энциклопедия, сообщает нам, что

Паштет ([нем.](#) Pastete «паштет», «пирожок») — это [фарш](#) из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, и пр., приготовленный особым образом.

Также так называют круглый [пирог](#) из [слоёного теста](#) с начинкой из фарша, который во времена [Пушкина](#) назывался [страсбургский пирог](#) и упоминается в романе «[Евгений Онегин](#)». То есть, паштет, запеченный в тесте и залитый расплавленным маслом или смальцем. В таком виде его можно было транспортировать на далекие расстояния, и паштет оставался свежим. По этой причине в романе Пушкин называет его «нетленным». Именно в таком виде он и попал в Россию. В крупных городах России стали появляться, так называемые, паштетные, где и подавали эти пироги, а со временем паштет перестали сервировать тестом.

Паштет часто используется для [бутербродов](#).

История возникновения

Историческая родина этого блюда до сих пор не выяснена, поэтому существуют несколько легенд возникновения паштета. Известно, что паштет из гусиной печени появился во Франции в 1778 году. Тогдашний правитель Страсбурга поставил своему повару творческое задание – создать блюдо высокой французской кухни. Паштет из гусиной печени стал настоящим хитом званого вечера, а впоследствии был направлен в подарок королю Людовику XVI. Поначалу блюдо было доступно исключительно приближенным монарха, а после стало доступно простым людям. Впрочем, за право называться родиной паштета до сих пор спорят и Франция и Германия.

В нашей стране – в современной кулинарии – паштеты (поначалу соевый и фасолевый) появились в начале 50-х годов прошлого столетия, а в 80-х годах этот деликатес был по-настоящему дефицитным продуктом, но уже в конце 90-х был доступен каждому студенту. В Союзе даже был опыт использования паштета в качестве армейских консервов. С тех пор рецептура паштетов значительно поменялась, впрочем, как и культура его потребления. Появилось больше рецептов этого деликатеса, поэтому сегодня можно выбрать паштет, который будет соответствовать вашему вкусу и карману.

Польза паштета – белково-витаминный удар

Наиболее полезным паштетом можно с уверенностью назвать блюдо, приготовленное из печени трески. В принципе, любая рыба печень содержит множество полезных элементов, особенно для растущих детей и беременных женщин – рыбий жир,

коллаген, витамины группы В, витамин РР, Е, каротин, кальций, фосфор, йод, цинк. Печень, богатая железом, повышает гемоглобин, поэтому крайне полезна при дефиците веса и малокровии.

Печеночный паштет насыщает организм белком и ценными, незаменимыми аминокислотами – лизином, метионином, триптофаном. Некоторые виды паштета даже помогают в профилактике болезней желудочно-кишечного тракта. Это блюдо также рекомендуют людям в послеоперационный период, так как содержащийся в печени полисахарид гликоген способствует обновлению клеток.

Вред паштета – холестерин и лишний вес

В нашей стране принято готовить из паштета бутерброды или просто намазывать его на хлеб. В этом может быть скрытый вред этого блюда, ведь хлебобулочные изделия плохо влияют на фигуру и повышают холестерин. Чтобы минимизировать вред от паштета в этом смысле, готовьте закуску с использованием черного хлеба или булочек из цельнозерновой муки. Такую закуску, как ломтик хлеба с паштетом, можно назвать продуктом с высоким гликемическим индексом. Такой перекус приведет к выбросу инсулина, избыток глюкозы перерабатывается в клетки жира. Снизившись, уровень глюкозы вновь вызывает чувство голода. Поэтому назвать такой перекус здоровым нельзя, а съев достаточно много, вы, скорее всего, почувствуете тяжесть в желудке. Лучшее время для паштета – это обед. Это блюдо идеально подходит для пикника или фуршета.

Добавление в паштет измельченного свиного сала, большого количества масла и сливок делает это блюдо весьма калорийным, жирным и негативно влияющим на холестерин. Это может привести к повышению давления и снижению эластичности сосудов. Поэтому злоупотреблять им не стоит, особенно, если у вас имеется лишний вес. Конечно, если речь не идет о рыбных или вегетарианских паштетах. Паштет из куриной печени менее калориен, чем мясной. В среднем, энергетическая ценность этого деликатеса составляет 275 килокалорий на 100 граммов продукта.

При покупке паштета в магазине обратите внимание на срок годности продукта. Хорошие паштеты в полимерной оболочке имеют срок хранения до месяца. Если этот показатель слишком большой, вполне возможно, что в продукт добавлено большое количество искусственных консервантов. Паштеты, заключенные в консервные банки, хранятся долго время даже без добавления веществ, продлевающих срок хранения. Открытый паштет желательно употребить в течение пяти дней, так как мясные деликатесы портятся очень быстро, и велика вероятность появления опасных микроорганизмов, вызывающих инфекционные заболевания. После открытия жестяной банки паштет лучше переложить в другую посуду, например, стеклянную. Хороший паштет имеет однородную консистенцию и светло-коричневый, бежевый или сероватый оттенок. Использование красителей придает паштету розовый или темно-коричневый цвет, поэтому такой продукт лучше не покупать.

Далее, если время истекло нужно достать блюдо из холодильника оценить его внешний вид, попробовать его вкус, посмотреть, как оно выглядит внутри. Обратит внимание на консистенцию. И затем записать в тетрадь оценку готового блюда. Затем зачитать оценку вслух.

Заключительный инструктаж

Мастер: Вот мы с вами и подошли к подведению итогов. Мои помощники – эксперты справились со своим заданием хорошо, но, тем не менее, давайте и им устоим маленькую проверку. Итак, задание для экспертов(актуализация знаний).

Мастер: Теперь давайте закончим работу с итоговыми таблицами, подсчитаем баллы и тем самым, узнаем, кто какую оценку сегодня заработал.

После оглашения оценок сказать:

Мастер: Сегодня каждый из вас, как мог, справился с производственной задачей, вложил в свое блюдо частичку таланта, умения, навыка, любви к выбранной профессии. Приобрел практический опыт. Я желаю вам здоровья. А ведь вы здоровы потому, что вы

умеете готовить здоровую и полезную пищу, вы счастливы потому, что радуете этой пищей окружающих и вы успешны потому, что здоровый и счастливый человек всегда успешен.

Подведем итоги урока. (Подсчитываются баллы, выставляются оценки)

Разбираем приемы устранения ошибок, если они были.

Домашнее задание: повторить тему «Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок» стр.203-220.

Рефлексия: каждый обучающийся по порядку высказывает свое мнение о том, что ему понравилось, что было более интересным, что узнал нового на уроке – игре.

Уборка рабочих мест.

Критерии оценивания

В таблицу оценивания (таблица 1) за правильный ответ внести по 1 баллу, за неправильный ответ - 0. За 28 баллов и выше - оценка «5», от 27-26 баллов - оценка «4», ниже 25 баллов - оценка «3».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования /С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 192с.

2. Кулинария. Сборник рецептов / А.С. Ратушный – М.: Издательский Дом МСП, 2001. – 567 с.

3. Кулинария: учебник для сред.проф. – техн. уч-щ /Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – 4-е изд., перераб. – м.: Экономика, 1991. – 368 с.

4. Мирошниченко С.А. Золотая энциклопедия блюд. – Донецк: ООО ПКФ «БАО», 2006.

100701.01 Продавец, контролер-кассир

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров**

Тема урока: **Изучение и распознавание ассортимента муки
и макаронных изделий**

Автор разработки:

Шпилько А.Н., мастер производственного обучения

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ № 3.2

ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

Вид профессиональной деятельности: 02 Продажа продовольственных товаров.

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс 1

Тема программы: Зерномучные товары.

Тема урока: Изучение и распознавание ассортимента муки и макаронных изделий.

Цель урока:*обучающая:* Распознавание ассортимента муки и макаронных изделий по видам, способам обработки, сортам, номерам. Определение органолептических показателей качества муки и макаронных изделий. Выявление дефектов муки и макаронных изделий. Определение сорта представленного образца. Порядок и правила маркировки и хранения круп. Сроки реализации муки и макаронных изделий.

развивающая: развивать память, внимание, наблюдательность, логическое мышление.

воспитывающая: воспитывать интерес к предмету, аккуратность в работе.

Планируемые результаты:

Освоение ПК-ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7

ОК-ОК 1- ОК 7.

Тип урока: изучение трудовых приемов и операций.

Методы обучения: словесно-наглядный, практический.

Формы организации учебно-производственной деятельности учащихся:

фронтальная, индивидуальная.

Материально- техническое оснащение: инструкционные карты с заданиями по определению ассортимента муки и макаронных изделий, мультимедийный проектор, презентация, весы электронные, МК, карточки-задания, натуральные образцы пшеничной и ржаной муки и макаронных изделий, лист бумаги, линейка, чайная ложка, ГОСТы, справочная литература, упаковочный материал.

Учебно-производственные работы: распознавание ассортимента муки и макаронных изделий.

ХОД УРОКА

1. Организационная часть

- 1.1. Проверить явку обучающихся.
- 1.2. Проверить внешний вид.
- 1.3. Проверить готовность обучающихся к уроку.

2. Вводный инструктаж

- 2.1. Сообщить тему программы.
- 2.2. Сообщить тему и цель урока.

Указать на межпредметные связи изучения данной темы с темами МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами, Организация и технология розничной торговли, Деловая культура, ЗПП.

2.3. Повторить с обучающимися технику безопасности, правила торговли.

2.4. Актуализация знаний и умений обучающихся.

Обратите внимание ребята перед вами расположены индивидуальные карточки контроля, в них отражены этапы нашего урока которые подлежат оцениванию:

ФИО _____				
Вводный инструктаж	5 баллов			
Внешний вид	5 баллов			
Организация рабочего места	5 баллов			
Тест	5 баллов			
Технология выполнения работ	10 баллов			
Качество выполнения работ	10 баллов			
Соблюдение техники безопасности	5 баллов			
Умение работать в коллективе	5 баллов			
Итого	50			

По мере выполнения заданий заносите полученные вами баллы в карточку.

50-48 баллов – 5

44-47 баллов – 4

40-43 баллов - 3

39 и меньше - 2

Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию

1. Дайте характеристику ассортимента пшеничной муки.
2. По каким показателям оценивают качество муки?
3. Какие требования предъявляются к качеству муки?
4. Каковы особенности упаковки и маркировки муки?
5. Каковы особенности хранения муки?
6. Расскажите классификацию макаронных изделий.
7. Каковы особенности трубчатых макаронных изделий?
8. Каковы особенности нитеобразных макаронных изделий?
9. Перечислите ассортимент лентообразных макаронных изделий?
10. По каким показателям оценивают качество макаронных изделий?
11. Какие требования предъявляются к качеству макаронных изделий?

12. Каковы особенности упаковки и маркировки макаронных изделий?

13. Каковы особенности хранения макаронных изделий?

Устный счет по заданию мастера (определение стоимости покупки)

Покупатель приобрел:

Макароны «Макфа» по цене 50 руб 50 коп – 2 штуки;

Спагетти «Лимак» по цене 43 руб 80 коп;

Масло сливочное по цене 125 руб 80 коп;

Мука 2кг Макфа по цене 45руб 50 коп – 2 штук;

Мука блинная 1 кг по цене 40руб00 коп.

Сумма полученная от покупателя 500 руб.

Актуализация опорных знаний:

Тест по теме: «Ассортимент муки и макаронных изделий».

1. Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.

А) Крупа, Б) Мука, В) Соль.

2. Основное сырье для производства макаронных изделий.

А) Яйцо, вода; Б) Вода, мука; В) Мука, дрожжи.

3. Какое вещество содержится в муке низкого сорта.

А) Жиры; Б) Белки; В) Клетчатка.

4. Из какой муки изготавливают только хлеб.

А) Сеянная; Б) Ржаная; В) Обдирная

5. Назовите четыре типа макаронных изделий.

А) _____, Б) _____, В) _____ Г) _____.

6. Укажите оптимальные условия хранения круп: температура, влажность, срок хранения.

А) 20-25 °С, 65%, 2 мес.; Б) 0-15 °С, 75%, 1-3 мес.; В) 12-15, не выше 18 °С, 70%, 6 мес.

7. Макароны изделия в виде изогнутых, коротких трубочек.

А) Перья, Б) Рожки, В) Вермишель

8. Укажите три подтипа трубчатых макаронных изделий.

А) _____, Б) _____, В) _____

9. Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.

А) Лапша, Б) Макароны, В) Ракушки

10. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?

А) Обойная. Б)Крупчатка, В) Обдирная, Г)Сеяная

11. Какое зерно используется для производства макаронной муки?

А) Стекловидное, Б)Полустеклоидное, В)Мучнистое, Г) Любое

12. В каком сорте муки большее содержание углеводов.

А) 1 сорт, Б) Высший сорт, В) 2 сорт

13. Сколько всего имеется сортов пшеничной муки?

А)Три, Б)Два, В)Пять

14. Расшифруйте маркировку макаронных изделий: группа А, 1 класс.

А) _____, Б) _____.

15. Макароны изделия в виде лент.

А) Вермишель, Б) Лапша, В) Ушки.

Критерии оценок теста

«5» баллов ставится, если ответили правильно на 14-15 вопросов

«4» баллов ставится, если ответили правильно на 12-13 вопросов

«3» баллов ставится, если ответили правильно на 10-11 вопросов

«2» баллов ставится, если ответили менее чем на 10 вопросов

Ответы к тесту по теме: «Ассортимент муки и макаронных изделий».

1. Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна.

- Б) Мука
2. Основное сырье для производства макаронных изделий.
- Б) Вода, мука
3. Какое вещество содержится в муке низкого сорта.
- В) Клетчатка
4. Из какой муки изготавливают только хлеб.
- Б) Ржаная
5. Назовите четыре типа макаронных изделий.
- А) трубчатые; Б) нитеобразные; В) лентообразные; Г) фигурные.
6. Укажите оптимальные условия хранения круп: температура, влажность, срок хранения. Б) 0-15 °С, 75%, 1-3 месяцев
7. Макароны в виде изогнутых, коротких трубочек.
- Б) Рожки
8. Укажите три подтипа трубчатых макаронных изделий.
- А) Макароны, Б) Рожки, В) Перья
9. Какие макаронные изделия не относятся к фигурным.
- А) Лапша, Б) Макароны
10. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?
- Б) Крупчатка
11. Какое зерно используется для производства макаронной муки?
- А) Стекловидное
12. В каком сорте муки больше содержание углеводов.
- Б) Высший сорт
13. Сколько всего имеется сортов пшеничной муки?
- В) Пять
14. Расшифруйте маркировку макаронных изделий: группа А, 1 класс.
- А) А - высший сорт из твердой пшеницы, Б) 1 класс - высший сорт
15. Макароны в виде лент.
- Б) Лапша

Показ презентации

Объяснение материала:

Показ практических приемов взвешивания на весах макаронных изделий (отработка навыка глазомера).

2.5. Формирование ориентировочной основы деятельности обучающихся.

- Ассортимент муки по сортам, по качеству по видам;
- Ассортимент макаронных изделий по типу, виду, форме, длине, диаметру и ширине;

2.6. Закрепление материала вводного инструктажа.

2.7. Проведение итогов вводного инструктажа.

- Анализ итогов работы обучающихся с образцами муки, макаронных изделий.
- Упражнение №1-9

Упражнение 1. Овладение навыками распознавания вида и сорта пшеничной и ржаной муки по представленным образцам.

Порядок выполнения работы:

- ✓ на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний слой бумаги снимите;
- ✓ внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;

- ✓ определите вид и сорт муки;
- ✓ результаты сведите в таблицу 1:

Таблица 1

№	Вид муки	Цвет муки	Крупность помола	Наличие отрубей	Потребительские свойства
Пшеничная					
1	Крупчатка				
2	Высший сорт				
3	Первый сорт				
4	Второй сорт				
5	Обойная				
Ржаная					
6	Сеяная				
7	Обойная				
8	Обдирная				

Упражнение 2. Овладение навыками проведения органолептической оценки качества образцов муки.

Порядок выполнения работы:

- ✓ Определите цвет муки, для этого на чистый лист бумаги насыпьте муку тонким слоем и внимательно рассмотрите при дневном рассеянном свете;
- ✓ Определите вкус муки путем разжевывания небольшого ее количества, обратите внимание на специфичность вкуса, наличие посторонних привкусов (прогорклый, затхлый, посторонний и т. д.) и хруста на зубах (наличие примесей – песка, земли, мелких камешков);
- ✓ Определите запах муки, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая мука имеет затхлый или плесневелый запах);
- ✓ Определите наличие амбарных вредителей и посторонних примесей;
- ✓ Результаты сведите в таблицу 2:

Таблица 2

№	Вид и сорт муки	Цвет	Вкус	Запах	Хруст	Наличие посторонних примесей	Заключение о качестве

Упражнение 3. Изучение правил упаковки, маркировки и хранения муки (по представленному образцу).

- ✓ Дайте характеристику упаковки муки;
- ✓ Изучите маркировку муки;
- ✓ Изучите условия и сроки хранения муки.
- ✓ Сделайте выводы, результаты сведите в таблицу 3.

Таблица 3

№	Состояние упаковки	Маркировка	Условия и сроки хранения	Заклучение

Упражнение 4. Овладение навыками распознавания ассортимента макаронных изделий. Изучите ассортимент макаронных изделий по плакатам, образцам, планшетам с рисунками образцов.

Порядок проведения работы:

- ✓ Найдите отличительные особенности и распределите изделия по типам;
- ✓ определите вид и форму изделия;
- ✓ определите длину, ширину и диаметр изделий
- ✓ вспомните, какие добавки используются при производстве данных образцов;
- ✓ результаты сведите в таблицу 4:

Таблица 4

Наименование изделия	Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина	Диаметр или ширина
Вермишель паутинка длинная	Нитеобразные	Вермишель	Паутинка	Округлая	Не менее 20 см	0,8 мм
Макароньки короткие любительские						
Рожки обыкновенные особые						
Перья любительские						
Лапша короткая						
Макароньки «длинные» обыкновенные						
Перья особые						
Вермишель обыкновенная короткая						
Вермишель тонкая длинная						

Упражнение 5. Овладение навыками проведения органолептической оценки качества образцов макаронных изделий

Проведите органолептическую оценку качества изделий по предложенным образцам.

Порядок проведения работы:

- ✓ изучите требования к качеству макаронных изделий;
- ✓ определите тип макаронных изделий;
- ✓ рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- ✓ для определения запаха макаронных изделий образец тщательно измельчить в ступке, согреть дыханием на ладони и определить запах;
- ✓ вкус, его типичность и наличие посторонних привкусов, следует определять разжевыванием;
- ✓ определите состояние поверхности, вид на изломе, форму образца;
- ✓ определите состояние макаронных изделий после варки (сохранность формы изделия, наличие потерявших форму, склеившихся, развалившихся по швам, наличие комков);
- ✓ сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий; полученные данные сведите в следующую таблицу 5:

Таблица 5

№	Тип изделия	Внешний вид, форма	Поверхность	Цвет	Вкус	Запах	Вид на изломе	Заключение о качестве

Упражнение 6.

Изучение правил упаковки, маркировки и хранения муки.

- ✓ Дайте характеристику упаковке муки;
- ✓ Изучите маркировку муки;
- ✓ Изучите условия и сроки хранения муки.
- ✓ Результаты занесите в таблицу 6

Таблица 6

Наименование изделия	Производитель	ГОСТ	Сорт	Масса нетто	Срок хранения	Дата изготовления	Условия хранения

Упражнение 7.

Изучение правил упаковки, маркировки и хранения макаронных изделий.

- ✓ Дайте характеристику упаковке макаронных изделий;
- ✓ Изучите маркировку макаронных изделий;
- ✓ Изучите условия и сроки хранения макаронных изделий.
- ✓ Результаты занесите в таблицу 7:

Таблица 7

Наименование изделия	Производитель	ГОСТ	Сорт, группа	Масса нетто	Срок хранения	Дата изготовления	Условия хранения

Упражнение 8. Заполнить ценники на указанные товары с учетом всех требований:





Упражнение 9. Технология продажи муки, макаронных изделий.

1. Усвоить приемы работы по приемке по количеству и качеству муки и макаронных изделий.
2. Усвоить приемы работы продавца по подготовке к продаже муки и макаронных изделий.
3. Изучить признаки группировки товаров при размещении их в торговом зале.
4. Выработать умения по выкладке муки и макаронных изделий.
5. Изготовить образцы ценников на товары, размещенные в торговом зале.
6. Отработать приемы показа при обслуживании покупателей.
7. Специфические сведения, содержащиеся в информации о товаре.
8. Сформировать умения и навыки приемов работы продавца при отпуске покупателям муки и макаронных изделий.
9. Оформить кассовый и товарный чек.

10. Составить перечень сопутствующих товаров для реализации в секциях муки и макаронных изделий.

3. Текущий инструктаж

самостоятельное выполнение заданий обучающимися, согласно инструкционных карт.

Самостоятельная работа:

Обучающиеся самостоятельно работают на рабочих местах:

- обслуживание покупателей (деловая игра) и решение проблемных ситуаций,
- работают по карточкам-заданиям счет на МК,
- приемка товаров,
- упаковка продовольственных товаров,
- консультирование,
- работа с натуральными образцами (обучающиеся определяют какому виду соответствуют данные макаронные изделия, и мука).

Целевые обходы:

1 обход: проверка организации и содержание рабочих мест

2 обход: проверка и инструктирование правильности выполнения обучающимися приемов и способов работы.

3 обход: межоперационный контроль качества правильности выполнения обучающимися приемов и способов работы, определение процента выполнения учебно-производственных работ, указание характерных ошибок при выполнении заданий.

4 обход: текущая проверка и инструктирование учащихся по вопросам соблюдения технологических процессов выполнения учебно-производственной работы, проверка правильности выполнения технических условий, ведения межоперационного контроля.

Выдача дополнительного задания успевающим обучающимся.

5 обход: прием и оценка выполненных учебно-производственных работ обучающихся.

4. Заключительный инструктаж:

4.1. Подвести итоги за день. Вопросы к обучающимся:

- какие умения и навыки вы сегодня приобрели?
- отметить положительные стороны и наиболее характерные недочеты в работе обучающихся,

- проанализировать допущенные ошибки, нарушения правил ТБ,

4.2. Сообщить оценку за урок каждого учащегося, кратко охарактеризовать работу каждого обучающегося.

4.3. Отметить, кто из учащихся добился отличного качества работы, разобрать наиболее характерные недочеты.

4.4. Рефлексия, самоанализ.

4.5. Сказать о достижении цели урока.

4.6. Выдача домашнего задания:

- ознакомление с темой следующего урока: «Распознавание ассортимента хлеба»;
- опережающее задание на выбор обучающимся: составить презентацию по теме: «Распознавание ассортимента хлеба» или сообщение по данной теме;
- уборка класса.

Мастер п/о _____ Шпилько А.Н.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
3. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
4. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Гос-стандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
5. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
6. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2009. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами./ А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2013.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4
8. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

15.02.07 Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям)

**Методическая разработка урока учебной практики
ПМ. 06. Основы эксплуатации контрольно-измерительных приборов и
элементов автоматики (по отраслям)**

Тема урока: **Опиливание металлов**

Автор разработки:

Яцкая Д.С., мастер производственного обучения

ВВЕДЕНИЕ

Перемены в системе профессионального образования ставят перед педагогами задачи поиска и внедрения новых инновационных форм и средств в обучение, способствующих развитию интереса к обучению и получаемой профессии, его качеству. От мастерства, опыта работы и профессионализма педагога требуется такая организация учебного процесса, при которой каждый урок должен быть интересным, неординарным, запоминающимся, а обучающиеся смогли проявить себя, найти применение знаниям, раскрыть свои творческие способности, полюбить будущую профессию, стать настоящими специалистами.

Начальным этапом овладения профессией начинается в учебных мастерских. В ходе слесарной учебной практики организуемой в слесарной учебной мастерской обучающиеся осваивают, знакомятся с первоначальными знаниями и умениями, а затем навыками по слесарной обработке металлов, овладевают приёмами работы с инструментами, оборудованием, приспособлениями, используемыми при выполнении работ с металлом, а в дальнейшем применение их на производственной практике.

Тема урока: Опиливание металла.

Тип урока: урок получения знаний, умений, навыков

Цели урока:

Обучающая: обучить учащихся выполнять учебно-производственные работы с применением производственной документации;

научить пользоваться инструментами и приспособлениями, применяемыми при опиливании; научить комплексу приёмов; рациональной организации рабочего места и труда; принимать правильную рабочую позу; обеспечивать балансировку напильником при опиливании плоскостей; производить опилование различных плоскостей, заготовок; работать с высокопроизводительными приспособлениями и механизированными устройствами.

Развивающая: совершенствовать умения и навыки выполнения учащимися ранее изученных трудовых приёмов и операций;

формировать умение учащихся самостоятельно планировать и осуществлять технологический процесс выполнения работ комплексного характера;

формировать навыки производительного труда (скорость в работе);

формировать основы творческого подхода к трудовой деятельности, культуры труда.

Воспитывающая: воспитание дисциплинированности, бережного отношения к инструментам, экономность использования металла; соблюдение правил техники безопасности.

Формируемые ПК:

ПК 4.1. Выполнять слесарную обработку простых деталей

ПК 4.2. Проводить профилактическое обслуживание простых механизмов

ПК 4.3. Производить монтаж и демонтаж простых узлов и механизмов

Формируемые ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Оснащение: плакаты, планшеты с инструментами, презентация, тесты.

Проблемное задание: выбор напильников.

ХОД УРОКА

1. Организационный момент

Проверка готовности учащихся к уроку.

Проверка наличия спецодежды.

2. Вводный инструктаж

3. **Постановка цели и задач урока** проводится мастером самостоятельно

4. **Актуализация знаний и способов действия** проводится мастером в процессе постановки вопросов, опирающихся на прошлый опыт обучающихся с целью повышения их мотивации, формирования ценностно-смысловой компетентности и развития устной коммуникации

Вопросы по теме: «Рубка металла» (*ответы обучающихся*)

- Что такое рубка металла?

- Назовите инструменты, применяемые при рубке.

- Из чего состоит слесарное зубило и его назначение.

- Назовите, для каких материалов рекомендуются представленные углы заострения: **70°**, **60°**, **45°**, **35°**.

- Организация рабочего места и ТБ при рубке.

5. **Обобщение и систематизация знаний и способов действия** происходит в процессе интерактивной беседы мастера с обучающимися с целью установления правильности и осознанности усвоения теоретического материала, выявления пробелов и неверных представлений и их коррекции.

Опиливанием придают детали требуемую форму и размеры, пригоняют детали друг к другу при сборке и выполняют другие работы. С помощью напильников обрабатывают плоскости, криволинейные поверхности, пазы, канавки, отверстия различной формы, поверхности, расположенные под разными углами.

- что такое опиление?

Опиливание – удаление поверхностного слоя с заготовки посредством движения напильника с целью придания деталям требуемой формы и размеров.

- Необходимым инструментом для процесса опиления является напильник. Напильники бывают разными, но объединяют их одно... (определение)

- Определение напильника

(*Виды напильников*)

Различают напильники:

- с одинарной насечкой, которые могут снимать широкую стружку, равную длине всей насечки. Их применяют при опиливании мягких материалов (латуни, баббита, свинца, алюминия, меди) с незначительным сопротивлением резания, а также для заточки пил, обработки дерева;
- с двойной (перекрестной) насечкой. Применяют для опиления стали, чугуна и других твердых материалов с большим сопротивлением резанию
- с рашпильной (точечной) насечкой, получаемой вдавливанием металла специальными трехгранными зубилами, оставляющими расположенные в шахматном порядке вместительные выемки, способствующие лучшему размещению стружки. Применяется для обработки очень мягких металлов и неметаллических материалов;
- с дуговой насечкой, получаемой фрезерованием. Имеет большие впадины между зубьями и дугообразную форму, обеспечивающую высокую производительность и повышенную чистоту обрабатываемой поверхности. Применяется при обработке кузовов автомобилей.

(*Профили напильника*)

- Напильники могут иметь следующий профиль: ножевой (с острым углом), полукруглый, плоский, квадратный, трехгранный (треугольный), круглый.
- А также напильники делятся на нормальные и специальные.

Нормальные слесарные напильники по числу насечек на 1 см длины делятся на номера:

- № 0 и № 1 **ДРАЧЕВЫЕ** имеют наиболее крупные зубья и служат для грубого опиливания;
- № 2 **ЛИЧНЫЕ** применяются для чистового опиливания изделий
- № 3 и № 4 **БАРХАТНЫЕ** служат для окончательной отделки изделий.

Специальные напильники различного назначения

- Рашпили-напильники с крупной насечкой и грубыми, острыми зубьями.
- Надфили – это маленькие с мелкой насечкой напильники.
- Электрическая машина с гибким валом, выполняющая обработку стальными щетками, фрезами, круглыми фасонными напильниками, шарошками.

Виды опиливания.

- Называют виды опиливания обычно по направлению движения напильника относительно длины обрабатываемой заготовки.
- При этом различают продольное, поперечное, перекрестное, круговое опиливание.

Техника безопасности при опиливании.

Во время работы напильником запрещается:

- Доводить напильник до удара рукояткой о деталь,
- Поджимать пальцы левой руки под напильник при обратном ходе,
- Удалять руками металлическую стружку с поверхности или тисков,
- Сдувать металлическую стружку

Запрещено работать неисправным инструментом

Показ правильной постановки корпуса и ног при выполнении опиливания.

Перед тисками стоять прямо и устойчиво, вполборота к ним, корпус развернуть под углом 45 градусов к оси тисков, правое плечо – против винта тисков.

Ступни ног поставить под углом 60-70° одна к другой, расстояние между пятками – 200-300 мм.

Показ основного приема опиливания (*поперечного*)

Проверка качества опиливания прямоугольной кромки проверяется угольником, посмотрите как.

4. Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция проводится мастером в процессе выполнения обучающимися операции опиливания металла различными видами напильников с предварительным фронтальным опросом, а также в форме тестирования.

Вопросы:

- Перечислите требования к безопасным условиям труда при опиливании
- Назовите и покажите инструменты при опиливании
- Покажите правильную постановку корпуса
- Проведение тестирования для проверки усвоения нового материала.
- Проверьте себя сами (самоанализ обучающихся).

ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ перед выполнением операции опиливания:

- Проверка организации рабочего места.
- Проверка соблюдения ТБ и технологической последовательности при выполнении опиливания.

В ходе выполнения учащимися операции по опиливанию мастер:

- оказывает помощь слабым учащимся при выполнении опиливания различными приемами;
- для сильных учащихся дополнительные задания: опиливание надфилями дополнительных заготовок.
- отмечает лучшие работы учащихся.

По окончании операции опиливания учащиеся выполняют тестовую работу

	Вопрос		Ответ
1	Опиливание – это...	1	Одинарная, двойная (перекрестная), рашпильная, дуговая.
2	Напильники выполняются из...	2	мелкие напильники для ювелирных, граверных работ и зачистки в труднодоступных местах.
3	Напильники с одинарной насечкой применяются для...	3	Насеканием, фрезерованием или шлифованием, протягиванием.
4	Виды насечек	4	Обработки неметаллов (дерево, оргстекло, кожа, кость).
5	Надфили – это...	5	Углеродистой инструментальной стали У10А, У13, У13А.
6	Напильники с рашпильной насечкой применяются для...	6	Обработки мягких материалов (латунь, медь, алюминий).
7	Получение зубьев у напильника выполняется...	7	Операция по снятию лишнего слоя металла режущим инструментом напильником.

Критерии оценивания:

«5» - 6,7 правильных ответов и операция по снятию лишнего слоя металла с заготовки проведена правильно.

«4» - 6 правильных ответов и операция по снятию лишнего слоя металла с заготовки в соответствии с требованиями с мелкими недочетами.

«3» - 5 правильных ответов и операция по снятию лишнего слоя металла с заготовки в соответствии с требованиями со средними недочетами.

«2» - менее 5 правильных ответов и операция по снятию лишнего слоя металла с заготовки в соответствии с требованиями с большим количеством недочетов.

5. Подведение итогов урока. Рефлексия (самооценка обучающихся) организуется мастером после выполнения практического задания, тестирования и проводится в устной форме. Цель данного этапа заключается в том, чтобы обучающиеся вспомнили, выявили и осознали основные компоненты своей деятельности на уроке. Разбираются типичные ошибки (неправильная постановка корпуса, непрочное и неточное зажатие детали в тисках). Выставление оценок в журнал.

Преподаватель предлагает обучающимся ответить на вопросы:

- Что на уроке, для вас, было самым ярким и запоминающимся?
- Что вызвало затруднения?
- Как вы думаете, пригодятся вам данные умения в жизни?