

Учебно-методическая карта занятия №80

Специальность	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Учебная дисциплина	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
Курс, группа	2 курс, 21тм
Тема занятия	Расчет потерь при холодильной обработке мяса и мясных продуктов
Тип занятия	Практическое занятие
Форма занятия	Практическая работа
Преподаватель	Трефилова Марина Николаевна

- Цель занятия:** ➤ Создать условия для отработки общих и профессиональных компетенций ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4
- Задачи занятия:**
- 1 Дидактическая: ➤ Активизация профессиональных умений и навыков в разрезе практического занятия
➤ Оптимизировать деятельность основных субъектов дидактического процесса (преподавателя и студентов) на основе использования личностно-ориентированного обучения, КМД, блочно-модульной.
 - 2 Развивающая: ➤ Побудить студентов к развитию образного мышления, сообразительности, внимания, способствовать развитию сотрудничества.
 - 3 Воспитательная: ➤ Воспитывать чувство ответственности, добросовестности, способствовать сотрудничеству и коллективной деятельности;
➤ Содействовать развитию положительных черт личности, творческих способностей;
- Современные образовательные технологии:**
- Элементы соревнования
 - Личностно-ориентированная
 - Модульно-блочная
 - КМД
 - здоровьесберегающая

Межпредметные связи: МДК 02.01, ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Технические средства: ВКонттакт

Раздаточный материал: Варианты для решения производственных ситуаций, среднегодовые нормы выхода готовой продукции

Место проведения занятия: Дистанционное обучение

Литература: Асминкина Т.Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Асминкина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2019. — 174 с.

Задание на дом: 1, с.56-58 СР34

№ п/п	Элементы занятия и узловые вопросы рабочей программы	Методы обучения	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время	При- ме- ча- ние
I	<i>Организационный момент</i>	Беседа	Приветствие. Переключка	Приветствие	2мин	
II	<i>Вводно-мотивационная часть</i>	Эвристи- ческая беседа	Сообщение преподавателем темы, цели занятия, краткая характеристика занятия	Студенты слушают, анализируют, конспектируют	5 мин	
III	<i>Основная часть</i> Освоение методики расчетов	Словесно- иллюстра- тивный метод	Представление документа с методикой расчетов потерь при холодильной обработке мяса и мясных продуктов. Объяснение последовательности усвоения материала	Студенты осваивают материал	15 мин.	
IV	<i>Освоение решения задач на типовом примере</i>	Словесно- иллюстра- тивный метод	Ознакомление студентов с предложенным преподавателем примером решения типового задания	Студенты внимательно изучают предложенный пример решения	5 мин	
V	<i>Решение предложенных вариантов задач(самостоятельно)</i>	Словесно- иллюстра- тивный метод	Распределение вариантов задач.	Получение варианта задания. Решение задачи студентами	16мин	
VI	Контроль за решением задач. Защита проделанной работы. Сдача	Словесно- иллюстра-	Ответы на вопросы студентов преподавателем. Проверка	Студенты задают вопросы,	10мин	

	фотоотчетов.	тивный метод	решенных студентами задач. Опрос студентов об освоении материала	возникающие при решении задачи. Сдача фотоотчетов решенных задач. Отвечают на вопросы преподавателя при защите работы.		
VII	<i>Рефлексивно-оценочная часть: Обобщение</i>	Словесный метод	Анализ занятия с позиции обучаемого	Студенты отмечают положительные и отрицательные стороны занятия	5 мин	
	<i>Подведение итогов</i>	Словесный метод	Выставление и аргументация оценок		1мин	
VIII	<i>Домашнее задание</i>	Демонстра- ционный метод	Преподаватель записывает домашние задание Объясняет.	Студенты записывают , анализируют	1 мин.	

Преподаватель : Трефилова М.Н.