



Управление образования
Миноблсполкома

Учебно-методическое учреждение
«МИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЛАСТНОЙ
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КАБИНЕТ»

СБОРНИК
примерных планов открытых уроков
производственного обучения



МГОУМК

Минск
2011



Составители: Отдел организационно-методического обеспечения работы учреждений профессионально-технического образования Учебно-методического учреждения «Минский государственный областной учебно-методический кабинет»

Предложенные планы уроков были представлены на республиканском конкурсе профессионального мастерства мастеров производственного обучения учреждений профессионально-технического образования «Мастер года» и могут быть использованы при проектировании урока производственного обучения.

© Управление образования
Миноблсполкома



Лесун Анатолий Николаевич,
мастер производственного
обучения учреждения образования
«Борисовский государственный
колледж»

Педагогическое кредо:
*«Научить всему, что знаю и умею
сам»*

Победитель в номинации
«Мастер золотые руки»

Награжден Дипломом Министерства образования III степени

ПЛАН УРОКА производственного обучения

Тема программы № 18 «Ремонт двигателя»

Тема учебного занятия № 18.3 «Притирка клапанов»

Цели урока:

обучения: сформировать первоначальные профессиональные умения и навыки по притирке клапанов в механизме газораспределения двигателя внутреннего сгорания.

В результате урока учащиеся должны:

1. рассухаривать клапаны головки блока;
2. притирать клапаны газораспределительного механизма;
3. промывать головку блока;
4. засухаривать клапаны головки блока;
5. проверять качество притирки.

воспитания: создать условия для воспитания профессионально-значимых качеств личности слесаря по ремонту автомобиля: аккуратности, внимательности, трудолюбия, ответственности за качество выполняемой работы;

развития: создать условия для развития навыков самоконтроля и взаимоконтроля, технологического мышления;

методическая: использование мультимедийного оборудования для активизации учебно-производственной деятельности учащихся при проведении вводного и заключительного инструктажей.

Тип урока - урок освоения трудовых приемов и операций

Материально-техническое оснащение урока: головки блока двигателя внутреннего сгорания автомобилей «Мерседес», «Опель», ВАЗ, «Москвич»; коловороты, струбины, приспособления для притирки клапанов, отвертки, пинцеты; приспособления для рассухаривания и засухаривания клапанов; притирочная паста, керосин, кисточки, моторное масло, ветошь; натуральные образцы деталей газораспределительного механизма, мультимедийная установка, Веб-камера, фотоаппарат.

Дидактическое оснащение урока: мультимедийная презентация; инструкционные карты, таблица учета результатов учебно-производственной деятельности учащихся, фотографии

Межпредметные связи:

Техническое черчение (темы «Рабочие чертежи деталей», «Сборочные чертежи»).

Охрана труда (темы «Производственная санитария и гигиена», «Пожарная безопасность»).

Устройство и эксплуатация автомобилей (тема «Общее устройство и механизмы двигателей»).

Материаловедение (темы «Твердые сплавы, минералокерамика, абразивные материалы», «Виды эксплуатационных материалов»).

Слесарно-ремонтное дело (темы «Основные сведения о деталях и механизмах машин», «Слесарное дело»).

Ремонт автомобилей (тема «Ремонт деталей кривошипно-шатунного и газораспределительного механизмов»).

Физика (темы «Механическое движение и взаимодействие тел», «Давление твердых тел, газов и жидкостей»).

Ход урока

1. Организационная часть (до 5 минут)

1.1. Взаимоприветствие, проверка присутствия учащихся на уроке

1.2. Проверка готовности учащихся к уроку (наличие спецодежды, рабочих тетрадей и т.д.)

2. Вводный инструктаж (до 45 минут)

2.1. Мотивация предстоящей учебно-производственной деятельности

2.1.1. Сообщение и комментирование темы урока. Создание проблемной ситуации

2.1.2. Постановка и комментирование целей предстоящей учебно-производственной деятельности

2.2. Актуализация опорных знаний учащихся по теме урока.

Фронтальный опрос учащихся на основе презентации.

- 2.2.1. Охарактеризуйте принцип работы четырехтактного двигателя внутреннего сгорания.
- 2.2.2. Раскройте назначение газораспределительного механизма.
- 2.2.3. Перечислите компоненты газораспределительного механизма.
- 2.2.4. Объясните, за счет чего осуществляется плотное прилегание головки клапана к седлу?
- 2.2.5. Поясните, что может быть причиной неплотного закрытия (прилегания) клапана?
- 2.2.6. Поясните, как определить, не разбирая двигатель, неплотное закрытие клапана?
- 2.2.7. Объясните, к чему может привести неплотное прилегание клапана к седлу (закрытие клапана)?
- 2.2.8. Назовите, какая слесарная операция применяется для обеспечения плотного прилегания клапана к седлу?
- 2.2.9. Назовите материалы и инструменты, которые применяются при притирке криволинейных поверхностей.
- 2.2.10. Изложите основные требования безопасности труда при притирке криволинейных поверхностей.
- 2.2.11. Опишите основные требования к организации рабочего места при притирке криволинейных поверхностей.

2.3. Формирование ориентировочной основы предстоящей учебно-производственной деятельности.

- 2.3.1. Раскрытие содержания предстоящих действий по притирке клапанов – цели, задачи, условия
- 2.3.2. Определение перечня необходимых материалов, инструмента, приспособлений для притирки клапанов
- 2.3.3. Показ и объяснение способов притирки клапанов и их последовательность выполнения
- 2.3.4. Ознакомление с порядком самоконтроля и способами его проведения
- 2.3.5. Характеристика причин и мер предупреждения брака
- 2.3.6. Обеспечение безопасных приемов труда и организации рабочего места
- 2.3.7. Пробное выполнение трудовых операций учащимися с целью проверки понимания правильности их выполнения
 - рассухаривание клапанов;
 - притирка клапанов с использованием притирочной пасты;
 - засухаривание клапанов;
 - проверка герметичности соединения между тарелкой клапана и седлом.

2.3.8. Сообщение учебно-производственного задания, критериев оценивания результатов деятельности учащихся

3. Самостоятельная практическая деятельность учащихся и текущий инструктаж (до 180 минут)

3.1. Самостоятельное выполнение учащимися учебно-производственных заданий

3.2. Обходы мастером рабочих мест учащихся с целью проверки

- организации рабочего места;
- соблюдения требований охраны труда;
- правильности выполнения приемов притирки клапанов;
- правильности использования материалов, инструмента;
- правильности проведения самоконтроля и взаимоконтроля в процессе выполнения работ;
- фиксирование с помощью фотоаппарата особенностей выполнения отдельными учащимися трудовых приёмов

3.3. Индивидуальный инструктаж учащихся при выполнении учебно-производственных работ (по необходимости)

4. Заключительный инструктаж (до 40 минут)

4.1. Сравнительный анализ результатов выполнения работ учащимися.

4.2. Разбор ошибок в работе при выполнении трудовых операций (с опорой на фотографии), выявление причин их возникновения, обсуждение способов их устранения.

4.2. Повторение показа трудовых операций (мастером производственного обучения или учащимися), при выполнении которых учащиеся допустили наибольшее количество ошибок.

4.3. Подведение итогов урока и оценка результатов учебно-производственной деятельности (сообщение отметок и их комментирование).

4.4. Организация рефлексии.

4.5. Выдача домашнего задания.



Сморгович Наталья Григорьевна,
мастер производственного обучения
государственного учреждения
образования «Жодинский
профессиональный лицей»

Педагогическое кредо:
*«Каждый учащийся – личность. Моя
задача – найти в ней все самое хорошее,
ценное и дать этому развитие»*

Победитель в номинации
«За новаторство в обучении»

План урока производственного обучения

Тема программы № 4: Обслуживание покупателей (потребителей)

Тема урока № 4.20: Обслуживание покупателей (потребителей) при
продаже сыров

Цель урока:

обучения: сформировать первоначальные профессиональные умения и
навыки по освоению способов нарезки сыра, обслуживанию покупателей
(потребителей) при продаже сыра.

В результате урока учащиеся должны:

- выполнять нарезку, упаковку, взвешивание, маркировку и выкладку сыра;
- осуществлять правильную последовательность операций, необходимых при обслуживании потребителей;
- контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место.

воспитания: создать условия для воспитания чувства взаимопомощи,
формирования культуры трудовой деятельности;

развития: способствовать развитию глазомера, точности выполнения
трудовых приемов, творческих способностей;

методическая: использование коллективных форм организации
учебно-производственной деятельности для формирования умений само- и
взаимоконтроля профессиональных действий.

Тип урока: урок освоения трудовых приемов и операций

Межпредметные связи:

Товароведение продовольственных товаров (тема «Молоко, молочные и яичные товары»).

Торговое оборудование (тема «Весоизмерительное оборудование»; «Измельчительно-режущее оборудование»).

Организация технологии торговли (тема «Организация торгово-технологического процесса»).

Психология и этика деловых отношений (тема «Психологические характеристики деятельности»).

Материально-техническое оснащение урока:

- весоизмерительное оборудование;
- доски для нарезки сыра;
- ножи;
- упаковочный материал;
- торговый инвентарь;
- натуральные образцы товаров;
- торговое оборудование;
- мультимедийная установка.

Дидактическое оснащение урока:

- опорные конспекты;
- инструкционные карты;
- карточки-задания;
- инструкция по охране труда;
- учебная презентация;
- таблица учета и оценки учебно-производственной деятельности учащихся в течение урока.

Ход урока

1. Организационный момент (до 5 минут)

1.1. Взаимоприветствие, проверка присутствия учащихся на уроке.

1.2. Проверка готовности учащихся к уроку (наличие спецодежды, рабочих тетрадей).

2. Вводный инструктаж (до 45 минут)

2.1. Мотивация предстоящей учебно-производственной деятельности.

2.1.1. Сообщение и комментирование темы урока. Создание проблемной ситуации.

2.1.2. Постановка и комментирование цели предстоящей учебно-производственной деятельности.

2.2. Актуализация опорных знаний учащихся.

2.2.1. Фронтальный опрос «Профессиональная разминка» на основе презентации:

- назовите элементы операции по обслуживанию потребителей;
- дайте характеристику сыра;
- опишите, на какие группы подразделяются сыры в зависимости от технологии их производства;
- перечислите отличительные черты сычужных сыров по способу прессования;
- назовите ассортимент сыров типа Голландского;
- раскройте особенности рассольных сыров;
- перечислите показатели, по которым определяется качество сыра;
- объясните особенности устройства весов ВЭ-15Т;
- раскройте особенности устройства клавиатуры весов ВЭ-15Т;
- определите тип сыра, основываясь на отличительных особенностях.

2.2.2. Обсуждение основных положений закона «О защите прав потребителя».

2.3. Формирование ориентировочной основы предстоящей учебно-производственной деятельности:

2.3.1. Раскрытие содержания предстоящих действий при работе по обслуживанию покупателей (потребителей), нарезке, упаковке, маркировке и выкладке сыра.

2.3.2. Характеристика организации рабочего места и раскрытие безопасных приемов труда.

2.3.3. Показ и объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при организации рабочего места продавца.

2.3.4. Показ и объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при нарезке сыра, упаковке и маркировке отвесов.

2.3.5. Пробные упражнения по нарезке сыра, выполняемые учащимися под наблюдением мастера.

2.3.6. Демонстрация мастером последовательности выполнения операций при выкладке сыра.

2.3.7. Объяснение мастером производственного обучения последовательности выполнения операций при обслуживании покупателей (потребителей) с использованием проблемных вопросов.

2.3.8. Пробные упражнения по обслуживанию покупателей (потребителей), выполняемые учащимися под наблюдением мастера.

2.3.9. Характеристика видов ошибок, причин и мер их предупреждения.

2.3.10. Сообщение учебно-производственных заданий, критерий оценивания учащихся.

2.3.11. Распределение учащихся по рабочим местам.

3. Самостоятельная практическая деятельность учащихся и текущий инструктаж (до 180 минут):

3.1. Самостоятельная работа учащихся в бригадах по выполнению заданий.

3.1.1. Самостоятельная работа учащихся по подготовке сыра к продаже в производственных помещениях магазина.

3.1.2. Самостоятельная работа учащихся по обслуживанию потребителей и выкладке сыра в торговом зале магазина.

3.1.3. Самостоятельная работа учащихся по нарезке, упаковке и маркировке сыра в производственных помещениях магазина.

3.1.4. Организация деловой игры по обслуживанию покупателей (потребителей):

- разъяснение особенностей хода и содержания деловой игры (встреча и выявление спроса покупателя (потребителя), показ товара и консультация покупателя (потребителя);

- определение состава участников и их ролей.

3.2. Обход мастером рабочих мест учащихся с целью определения:

- правильности организации рабочих мест;
- возможности каждого учащегося самостоятельно приступить к работе;

- соблюдения учащимися правил охраны труда;

- правильности выполнения операций при обслуживании покупателей;

- правильности выполнения операции при нарезке, упаковке и маркировке сыра;

- правильности выполнения операций при работе на весоизмерительном оборудовании;

- правильности проведения самоконтроля и взаимоконтроля в ходе выполнения учебно-производственных заданий.

3.3. Индивидуальный инструктаж отдельных учащихся или бригады по необходимости.

3.4. Оценивание выполняемых работ.

3.5. Уборка рабочих мест.

4. Заключительный инструктаж (до 40 минут)

4.1. Анализ достижения целей урока.

4.2. Подведение итогов деятельности учащихся:

- анализ хода и результатов работы учащихся;

- выявление и анализ ошибок, затруднений и достижений учащихся;
- сообщение и комментирование отметок за урок;
- закрепление умений по обслуживанию покупателей (потребителей) на основе повтора трудовых операций .

4.3. Рефлексия.

4.4.Выдача домашнего задания: изучить и проанализировать способы выкладки сыра в различных магазинах города Минска, составить опорный конспект по теме «Мясо, мясные товары».