



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И  
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Тема выпускной квалификационной работы

«Использование инновационных форм учебных занятий как средство активизации учебно-познавательной деятельности будущих технологов»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

30 % авторского текста

Работа рецензирована  
рецензентом на рецензии

к защите  
« 20 » марта 2020 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и предметных  
методик к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студентка группы ЗФ-409/083-3-1  
Иванова Кристина Михайловна

Научный руководитель:

К.п.н., доцент кафедры ПППОиГМ  
Алексеева Любовь Петровна

Челябинск  
2020 г

## Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Проблема активизации учебно-познавательной деятельности будущих технологов в психолого-педагогической литературе .....	6
1.1 Инновационные формы учебных занятий в профильном образовании .....	6
1.2 Проблема активизации учебно-познавательной деятельности при обучении будущих технологов .....	13
1.3 Инновационные формы учебных занятий как средство активизации учебно-познавательной деятельности.....	17
Выводы по первой главе.....	21
Глава 2. Экспериментальная работа по активизации учебно-познавательной деятельности будущих технологов .....	22
2.1 Цели и задачи экспериментальной работы.....	22
2.2 Разработка инновационных форм учебных занятий для активизации учебно-познавательной деятельности.....	26
2.3 Анализ итогов экспериментальной работы .....	40
Выводы по второй главе.....	45
Заключение .....	47
Список литературы .....	50
Приложение .....	54

## Введение

Корни современных инновационных процессов в образовании лежат в исторически сформировавшихся на протяжении многих десятилетий философских концепциях, характерных для той или иной страны. Именно эти теории определяют основные направления образовательной политики, содержание реформ и модернизации образовательных систем. В условиях современной России перед институтами образования встала проблема выработки программы адаптации молодежи к жизни в новом обществе. Сегодня трудно представить деятельность профессионального учебного заведения без различного рода инноваций: смена образовательных парадигм, модернизация содержания образования, оптимизация образовательного процесса.

Педагогическая инновация является целенаправленным изменением, вносящим в образовательную среду стабильные новшества, которые улучшают характеристики отдельных частей, компонентов и самой образовательной системы в целом; поиск идеальных методик и программ, их внедрение в образовательный процесс.

Социальный заказ системе образования связан с формированием у выпускников личностных качеств, которые были бы адекватны ситуации динамичных изменений, позволили бы им быть активными созидателями общества и реализовать себя в нем. Решить эти задачи, оставаясь в рамках только традиционных педагогических подходов, не представляется возможным. Результативность обучения в современных условиях во многом связана с осознанием настоятельной необходимости применения в учебно-воспитательном процессе инновационных форм учебных занятий. Применение данных педагогических технологий в учебно-воспитательном процессе способствует: расширению общекультурного кругозора студентов; развитию их интеллектуальных способностей, исследовательских и

организационных навыков, творческих качеств, коммуникативных умений, ораторских способностей; формированию гражданской позиции и навыков жизнедеятельности в обществе и т.д. В сфере образования внедряется большое число инноваций различного характера, направленности и значимости.

**Цель исследования:** определение эффективных инновационных форм учебных занятий для активизации учебно-познавательную деятельность будущих технологов.

**Объект исследования:** инновационные формы учебных занятий.

**Предмет исследования:** инновационные формы учебных занятий как средство активизации учебно-познавательную деятельность будущих технологов.

**Гипотеза:** использование инновационных форм учебных занятий при обучении будущих технологов будет способствовать активизации учебно-познавательной деятельности.

**Задачи:**

1. Выделить основные инновационные формы учебных занятий в профильном образовании;
2. Определить проблемы активизации учебно-познавательной деятельности при обучении будущих технологов;
3. Изучить инновационные формы учебных занятий как средство активизации учебно-познавательной деятельности.
4. Разработать и апробировать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов».

**Методы исследования:** теоретические - исследование проблемы в педагогической литературе; анализ, синтез, структурирование, обобщение педагогического материала по данной проблеме, выявление сути понятий и их сути.

**Теоретические основы исследования:** следует отметить, что особую важность имеют психолого-педагогические работы Б.Г. Ананьева, П.Я.

Гальперина, И.Я. Лернера, А.Н. Леонтьева, А.М. Матюшкина, А. Маслоу, Д.Н. Узнадзе и др., так как они составляют теоретическую основу исследования активизации учебно-познавательной деятельности.

**Практическая значимость:** заключается в разработанных инновационных формах учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов».

**База исследования:** ГБПОУ Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего, группа 110 – 20 человек.

# **Глава 1. Проблема активизации учебно-познавательной деятельности будущих технологов в психолого-педагогической литературе**

## **1.1 Инновационные формы учебных занятий в профильном образовании**

Традиционно, в среднем профессиональном образовании используются следующие формы учебных занятий: теоретические (лекция, семинар), урок (комбинированное занятие), практическое занятие (в том числе по учебной практике), лабораторное занятие, консультация [17, с. 46].

Учебное занятие может проводиться в традиционной и нетрадиционной форме. При традиционной форме учащийся, как правило, является пассивным объектом обучения. В этом есть свои плюсы и минусы.

Положительные стороны традиционной формы учебных занятий:

- системность обучения;
- упорядоченная, логически правильная подача учебного материала;
- организационная четкость;
- оптимальные затраты ресурсов при массовом обучении.

Отрицательные стороны традиционной формы учебных занятий:

- шаблонное построение, однообразие;
- отсутствие самостоятельности;
- слабая речевая деятельность учащихся, пассивное поведение в целом;
- слабая обратная связь;
- отсутствие индивидуального подхода.

Признаки инновационного занятия [9, с. 94]:

- присутствуют элементы нового, происходит изменение внешних рамок;
- кроме программного, используется и внепрограммный материал;
- организуется коллективная деятельность обучающихся в сочетании с индивидуальной;

- занятие проводится в нетрадиционном месте или с использованием оригинального оформления;
- в процессе занятия используется музыка, видео, информационные компьютерные технологии, мультимедийное оборудование;
- дает возможность обучающимся раскрыться с новых сторон, помогает ориентироваться в атмосфере творческого поиска;
- требует серьезной предварительной подготовки.

Далее рассмотрим сами формы инновационных форм учебных занятий.

Самой распространенной формой учебного занятия является лекция. Традиционная лекция - это лекция, представляющая собой подачу теоретического материала. Основной целью традиционной лекции является обеспечение теоретической основы обучения, развитие интереса к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, формирование у обучающихся ориентиров для самостоятельной работы над курсом [3, с. 31].

Инновационными формами лекций можно назвать:

- проблемная лекция;
- лекция-беседа;
- лекция-консультация;
- лекция-визуализация;
- лекция вдвоем;
- лекция-провокация;
- интерактивная лекция.

Проблемная лекция отличается от традиционной тем, что она опирается на логику последовательно моделируемых проблемных ситуаций и задач, которые надо решать [22, с.17].

Лекция-беседа предполагает применение элементов диалога, полилога и дискуссии. Средствами активизации учебной деятельности студентов здесь выступают вопросы преподавателя и аудитории, направленные на выявление имеющихся у студентов знаний и умений по той или иной проблеме. Преподаватель должен следить за тем, чтобы вопросы не оставались без

ответа, иначе они будут носить риторический характер и не обеспечат достаточной активизации мышления студентов[1, с.54].

Лекция-консультация применяется при изучении тем с четко выраженной практической направленностью. Существует несколько вариантов проведения таких лекций[11, с. 123]:

- студенты по ходу лекции готовят вопросы, на которые преподаватель дает ответы самостоятельно или с привлечением самих студентов;

- преподаватель заранее собирает вопросы студентов в письменной форме, на лекции он отвечает на эти вопросы и организует свободный обмен мнениями студентов;

- студенты заранее получают материалы лекции и готовят свои вопросы, лектор отвечает на эти вопросы самостоятельно или с привлечением самих студентов;

- преподаватель заранее сам составляет вопросы по теме лекции и организует коллективное обсуждение этих вопросов.

Лекция-провокация - это лекция с заранее запланированными ошибками. Во вступительной части занятия преподаватель сообщает, что в предстоящей лекции он сознательно допустит определенное количество ошибок и информирует студентов о том, что в конце лекции эти ошибки будут показаны на электронном носителе. Студенты по ходу лекции должны обнаружить допущенные ошибки и отметить их в конспектах. За 10-15 минут до окончания лекционного времени студенты показывают и комментируют эти ошибки. Выявленные студентами ошибки сравниваются с электронным списком, преподавателем отмечаются студенты, обнаружившие все допущенные им ошибки [1, с. 74].

«Лекция вдвоем» может проводиться двумя и более психологически и интеллектуально совместимыми преподавателями, которые могут быть представителями одной или разных наук. Они заранее договариваются о порядке проведения лекции.



Проведение «лекции вдвоем» может базироваться на двух подходах: чтение лекции на «контрасте» (на различных точках зрения) или на взаимодополнении. Лекция «на контрасте» предполагает разыгрывание преподавателями дискуссии на глазах у слушателей. В этом случае они подают студентам пример научной полемики [6, с. 87].

Лекция-визуализация предполагает наглядную демонстрацию основного содержания. Поэтому ведущим методом здесь выступает демонстрация кино-, теле- и видеофрагментов, слайдов, блоков информации в виде схем, таблиц, рисунков, которые комментируются лектором.

Преподаватель может попросить студентов прокомментировать содержание отдельных наглядных средств.

Интерактивная лекция - тип занятия, который объединяет в себе аспекты традиционной лекции и тренинговой игры. Этот формат имеет смысл использовать в тех случаях, когда носителем уникальной информации является преподаватель и когда ресурс времени и других информационных источников ограничен. В систему образования интерактивная лекция пришла из сферы бизнеса [31, с. 64].

Выше нами изложены основные виды инновационных лекций, которые применяются в профильном образовании. Следует заметить, что преподаватели могут проводить комбинированные лекции, включающие в себя элементы различных видов лекций.

Семинар как организационная форма обучения представляет собой особое звено процесса обучения. Его отличие от других форм состоит в том, что он ориентирует студентов на проявление большей самостоятельности в учебно-познавательной деятельности, так как в ходе семинара углубляются, систематизируются и контролируются знания студентов, полученные в результате самостоятельной внеаудиторной работы над первоисточниками, документами, дополнительной литературой. Традиционные семинарские занятия проводятся в виде докладов и сообщений по подготовленным рефератам.

Инновационными формами семинаров можно назвать:

- проблемное семинарское занятие;
- дидактическая игра;
- дебаты;
- мозговой штурм;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- круглый стол;
- научно-практическая конференция;
- семинар с использованием технологии учебного сотрудничества;
- занятие-конкурс.

Кратко охарактеризуем специфические особенности этих занятий.

Проблемные семинарские занятия могут проводиться по заранее подготовленным преподавателем и самими студентами проблемным вопросам. Действующими лицами на проблемном семинаре могут быть докладчиками, содокладчиками, ассистенты, оппоненты, эксперты, «провокаторы» и др. В заключение преподаватель подводит итог, дает оценку качества сформулированных проблем, способов и результатов их решения [22, с. 47].

Семинарское занятие в форме дидактической игры проводится по следующим этапам: подготовка игры, ввод в игру, проведение игры, анализ и обобщение результатов игры. Результаты игры в дальнейшем могут использоваться в образовательном процессе.

Семинар в форме дебатов представляет собой обсуждение какой-либо образовательной проблемы в виде прений и обмена мнениями. Дидактическая значимость занятий в форме дебатов заключается в том, что они способствуют развитию критического мышления, культуры диалога, воспитанию толерантности, уважительного отношения к различным точкам зрения.

Семинар с использованием метода «мозговой атаки» (мозгового штурма) имеет целью генерирование новых идей в предельно сжатые сроки с

использованием приемов критического мышления: анализа, синтеза, аналогии, ассоциации, экстраполяции и др. Этот метод предполагает работу студентов по таким подгруппам, как «генераторы», «аналитики», «резонаторы», «теневики», «эксперты» и др. [18, с.84].

Семинар с использованием метода анализа конкретных ситуаций (кейс-метода) предполагает подготовку для студентов набора конкретных ситуаций профессиональной направленности (кейсов). Решение этих ситуаций осуществляется в малых группах и выносится на обсуждение всех участников семинара. Желательно участие в этих семинарах соответствующих специалистов.

Семинар с использованием метода «круглого стола» на основе принципа коллективного обсуждения проблемы за «круглым столом».

Семинар в форме научно-практической конференции проводится по результатам изучения отдельных разделов и дисциплины в целом с целью систематизации и углубления знаний студентов, формирования у них научного мышления и исследовательских умений.

Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества строится на основе метода групповой работы как наиболее распространенной формы кооперации. Цель этой технологии состоит в формировании у субъектов образовательного процесса умения эффективно работать в малых группах по взаимообучению и получению качественных образовательных результатов.

Семинар в форме защиты творческих проектов предполагает выполнение и защиту студентами творческих проектов. Проектное обучение развивает учебную активность и самостоятельность обучающихся, переводит их из объектов в субъекты образовательного процесса.

Семинар в форме конкурса направлен на организацию познавательной деятельности учащихся. Цель конкурсов - научить учащихся мыслить, творчески применять теоретические знания в практической деятельности, выявить степень овладения умениями и навыками, закрепить их.

Обратимся к инновационным формам практических занятий [29, с. 63].

Стандартом предусмотрено выполнение лабораторных работ творческого характера с самостоятельным выбором подходов к решению практических задач изучаемых процессов, систем, явлений и иных объектов, анализом результатов и формулированием выводов. Предусмотрено право преподавателя в рамках стандарта учебной дисциплины выбирать методы и средства проведения лабораторных работ, обеспечивающих высокое качество учебного процесса. При проведении лабораторных работ студент руководствуется методическими указаниями (рекомендациями), утвержденными кафедрой. Рекомендации содержат цель и задачи, теоретическое обоснование, описание установки, методику проведения работы и другие указания.

При проведении инновационных работ, в отличие от типовых, студентам сообщаются необходимые теоретические сведения и предлагается самостоятельно продумать порядок проведения работы, определить перечень подлежащих определению (измерению) параметров, последовательность проведения процедур и хода выполнения работы. Предлагается продумать способы и приемы измерений, их регистрации и обработки, выбрать аппаратуру и приборы, определить необходимое количество измерений, обеспечивающих требуемую точность и надежность [29, с. 69].

Таким образом, инновационные формы учебных занятий это такие формы при которых аккумулируются различные методы и приемы различных форм обучения. Инновационные формы строятся на совместной деятельности преподавателя и студента, на совместном поиске и экспериментах по отработке новых приемов. Все это производится с целью повышения качества учебно-воспитательного процесса.

Основными инновационными формами учебных занятий являются: проблемная лекция; лекция-беседа; лекция-консультация; лекция-визуализация; лекция вдвоем; лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой

штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, научно-практическая конференция, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс.

## **1.2 Проблема активизации учебно-познавательной деятельности при обучении будущих технологов**

Познавательную активность определяет не только объем знаний, но общее развитие, высокая культура мышления, способность включать знания в практическую деятельность и применять их в новых условиях. Обучение в высших учебных заведениях должно способствовать развитию познавательной активности и самостоятельности обучаемых.

Активизация учебно-познавательной деятельности и воспитание познавательной инициативности студентов в процессе обучения представляется одним из наиболее значимых инструментов решения вышеназванной проблемы.

Вопросы активизации учебно-познавательной деятельности при обучении будущих технологов относятся к числу наиболее актуальных проблем современной педагогической науки и практики. Принцип активности в обучении имеет первостепенное значение, так как качество обучения как деятельности определяет его результат, развитие и воспитание учащихся, а также их успешность в трудовых отношениях [14, с. 73].

В профессиональных учебных заведениях особое внимание должны уделять таким формам занятий, которые способствуют активному участию каждого студента в проведении занятий и повышают их индивидуальную ответственность за результаты учебного труда. Эти задачи успешно решаются через технологию активных форм обучения.

Обучение – это целенаправленное, заранее запроектированное общение, в ходе которого осуществляются образование, воспитание и развитие обучаемого, усваиваются отдельные стороны опыта человечества,

деятельности и познания. То есть сложный и многогранный, специально организуемый процесс отражения в сознании учащегося реальной действительности, управляемый педагогом [10, с. 57].

Познавательная деятельность – это единство чувственного восприятия, теоретического мышления и практики. Она осуществляется во всех видах деятельности и социальных взаимоотношений учащихся, а также путем выполнения различных предметно-практических действий в учебном процессе. Но только в процессе обучения познание приобретает четкое оформление в особой, присущей только человеку учебно-познавательной деятельности.

По мнению С.Л. Рубинштейна, А.Н. Леонтьева, Л.С. Выготского и др. деятельность является главным условием формирования психических свойств личности, важнейшей основой развития человека и формирования общественной личности. Поэтому для педагогики вне деятельности невозможно решать задачи учебно-воспитательного процесса [24, с.32].

Предметом этой деятельности является опыт субъекта, преобразуемый по линии дополнения его новыми знаниями и умениями. Усвоенный фрагмент социального опыта и изменение за счет этого прежнего опыта студента составляет продукт учебно-познавательной деятельности. Учебно-познавательная деятельность реализуется целым рядом исполнительных действий и операций. Ими являются: действия уяснения учебного материала; действия обработки учебного материала.

Учебная деятельность как деятельность студента есть познавательная деятельность, поскольку она направлена на изменение его опыта. А.В. Брушлинский, например, считает, что «в процессе познавательной деятельности непрерывно видоизменяется не только образ познавательного объекта, но тем самым и этот последний» [4, с. 75].

И. Лингарт полагает, что учение является основным фактором психического развития, на его основе развивается личность. Учебно-познавательная деятельность студентов технологов в широком понимании

рассматривается как один из видов познания, который протекает на основе отражательно преобразующей деятельности субъекта. Особенностью учебно-познавательной деятельности студентов является то, что учебный процесс в профильном образовании проходит в условиях общей учебной деятельности студентов и преподавателей. Каждый из субъектов имеет свои задачи в этой взаимосвязанной деятельности. Задача преподавателя заключается в управлении процессом усвоения знаний и способов деятельности студента.

Совместная учебно-познавательная деятельность должна способствовать формированию не только знаний учебного курса, но и способов эффективного усвоения этих знаний. Эта мысль формулируется и обсуждается в педагогике, психологии и дидактике в контексте проблемы активизации учебно-познавательной деятельности студентов.

Исходя из проведенного анализа, можно дать следующее определение. Учебно-познавательная деятельность является элементом целостного процесса обучения, представляющим целенаправленное и управляемое взаимодействие обучающегося с окружающей действительностью, в результате которого формируется система знаний, умений и практических навыков, способствующая творческому и профессиональному становлению обучаемого как специалиста.

В системе профильного образования проблема формирования познавательной активности рассматривается как путь повышения социальной роли вуза в условиях рынка и как средства подготовки специалистов. Задача профильного образовательного учреждения состоит в стимулировании интеллектуальной активности обучаемых в учебном процессе и самостоятельной работы студентов технологов по поиску новых знаний [16, с. 35].

Основными источниками активности в учебной деятельности являются потребности студента технологов в знаниях и интерес к обучению, которые стимулируют его познавательную деятельность.

Многие исследователи отмечают, что каждый отдельный студент неоднозначно относится к разным учебным дисциплинам. Уровень интереса студентов к предмету непосредственно коррелирует с пониманием его значимости для последующей социальной и профессионально-трудовой деятельности. Подобная установка способствует не только созданию высокого уровня мотивации по отношению к учению, но направлена на развитие высокого уровня самостоятельности в учебно-познавательной, а в дальнейшем и в профессиональной деятельности.

Активизация учебно-познавательной активности будущего технолога к изучаемому предмету - сложный процесс, включающий использование различных приемов развивающего обучения и правильного стиля отношений между педагогом и учащимися. По мере реформирования системы образования возникает потребность в разработке различных способов активизации учебно-познавательной деятельности студентов, получивших название «методы и формы активного обучения»[13, с. 46].

Проблема поиска методов активизации учебно-познавательной деятельности обучающихся остро ставилась в разное время авторами. Предлагались разнообразные варианты ее решения: увеличение объема преподаваемой информации, ускорение процессов считывания; создание особых психологических и дидактических условий учения; усиление контрольных форм в управлении учебно-познавательной деятельностью; широкое использование технических средств. Еще в 70-е гг. XX столетия проблема поисков методов активного обучения нашла отражение в исследованиях М.И. Махмутова, И.Я. Лернера и других по проблемному обучению [5, с.68].

К основным активным методам обучения, имеющим особую ценность для профильного образования, относятся: проблемное обучение; анализ конкретных ситуаций (case-study); игровое производственное; семинар-дискуссия; «круглый стол»; мозговой штурм; деловая игра и т.д.



Таким образом, активизация учебно-познавательной активности будущего технолога к изучаемому предмету - сложный процесс, включающий использование различных приемов развивающего обучения и правильного стиля отношений между педагогом и учащимися.

### **1.3 Инновационные формы учебных занятий как средство активизации учебно-познавательной деятельности**

Инновационные формы учебных занятий, безусловно, помогают активизировать учебно-познавательную деятельность обучающихся.

Студенты профильного образования изначально профессионально направленные личности. Профессиональный выбор имеет большое влияние на ценностные ориентации, намерения, образ жизни.

Образовательная деятельность обучающихся отличается большим объемом, так как вместе с общеобразовательными предметами студент изучает специальные дисциплины. Согласно учебному плану теоретическое обучение сочетается с производственными, что влияет на общую осведомленность обучающихся, учебную мотивацию и профессиональное становление личности [18, 12].

Несомненно, данные факторы влияют на активизацию учебно-познавательной деятельности. Но при этом однообразие форм учебных занятий, выдачи теоретического материала, существенно снижает интерес студентов к учебе. Для постоянной активности в учебно-познавательной деятельности педагоги используют инновационные формы учебных занятий, которые рассматриваются в первом параграфе настоящей работы.

Процесс обучения сложен и многогранен, он зависит от самых разнообразных и разнохарактерных факторов. Успешно выполнить свою задачу преподаватель может только в том случае, если овладеет методами обучения, выработанными педагогической наукой и; передовой практикой, будет систематически совершенствовать мастерство.

Далее опишем, как инновационные формы учебных занятий активизируют учебно-познавательную деятельность.

Проблемная лекция: психологической основой проблемного обучения выступает противоречие между наличными и необходимыми знаниями и умениями студентов для решения проблемных ситуаций и задач. При подготовке таких лекций нужно решать следующие задачи: подбор необходимого учебного материала, формулирование проблемных ситуаций и вопросов, определение способов их разрешения, подготовка дидактических материалов [1, 23].

На лекции проблемного характера студенты находятся в постоянном процессе «сотворчества» с преподавателем, т.е. соавторами решения проблемных задач. Знания, усвоенные таким образом, становятся достоянием студентов и перерастают в их убеждения. Самостоятельно приобретенные знания являются более прочными и легко актуализируются, они обладают свойствами их переноса в другие ситуации. Решение проблемных ситуаций и задач развивают интеллектуальные способности и повышает интерес студентов к содержанию профессиональной подготовки [23, с. 97].

Лекция-беседа: при изложении лекционного материала преподаватель может организовать свободный обмен мнениями студентов. Уточняя и дополняя ответы студентов, он подводит под них теоретическую базу в виде в виде совместно выработанных положений. Таким образом, студенты становятся сотворцами лекций.

Лекция-консультация: преимущества таких лекций заключаются в том, что они позволяют приблизить содержание знаний к практическим интересам студентов и тем самым индивидуализировать процесс обучения.

Лекция-провокация: лекция с заранее запланированными ошибками позволяют активизировать учебную деятельность студентов, развивают их внимание, логическое мышление и память.

Лекция на взаимодополнении читается представителями разных дисциплин и актуализирует межпредметные связи.

Лекция-визуализация: процесс визуализации представляет собой свертывание разных видов вербальной информации в наглядный образ, который будучи воспринятым, может быть развернут и служить опорой для адекватных мыслительных и практических действий, направленных на усвоение учебного материала.

Интерактивная лекция: побуждает к активной деятельности, этому способствуют тренинговые задания.

Инновационные семинары строятся на таких интерактивных механизмах, как полилог, диалог, мыследеятельность, смысловое творчество, субъект-субъектное и групповое взаимодействие, ситуация успеха, рефлексия и др [23, с. 64].

Иващенко Г. А., Шкуратова А. П. проводя анализ деловой игры, говорят о том, что нетрадиционные формы занятий позволяют повысить мотивацию к обучению и благоприятствуют развитию творческих способностей [9].

М. И. Канаш рекомендует использовать такие инновационные формы обучения как игры и конкурсы, что способствует развитию у обучающихся репродуктивного, воспроизводящего мышления. А.Н.Леонтьев отмечал, что в игре развиваются новые, прогрессивные образования и возникает мощный познавательный мотив, являющийся основой возникновения стимула к обучению[13, с. 35].

В результате анализа научной литературы и изучении практического опыта с применением инновационных форм учебных занятий мастерами производственного обучения и собственного по данному вопросу можно сделать следующие выводы:

Побудить интерес к предмету - одна из важных задач мастера производственного обучения. Экспериментально доказано, что применение разнообразных форм работы поддерживает активность обучающихся, способствует формированию умений, работать коллективно, и повышает ответственность за качество обучения.

Студентам интересны такие занятия. Они способствуют развитию инициативы, развивают коммуникативные навыки, предполагают самостоятельный поиск средств и способов решения задач, связанные с реальными ситуациями в жизни, искореняют такие присущие традиционному обучению негативные явления, как боязнь плохих отметок, закомплексованность.

Создаются предпосылки для формирования личностно-профессиональных качеств. Существует достаточно много видов инновационных учебных занятий.

Обучающимся нравятся инновационные учебные занятия, поскольку они не сковывают учебный процесс, а оживляют атмосферу, активируют учащихся, приближая обучение к реальной жизни.

Таким образом, активизация учебно-познавательной деятельности студентов во многом зависит от умения педагога использовать различные инновационные формы учебных занятий. Интерес студентов к инновационным формам занятий существенно выше, чем к традиционным. Так как при однообразии форм учебных занятий, выдачи теоретического материала, существенно снижается мотивация студентов к учебе.

## Выводы по первой главе

Инновационные формы учебных занятий это такие формы при которых аккумулируются различные методы и приемы различных форм обучения. Инновационные формы строятся на совместной деятельности преподавателя и студента, на совместном поиске и экспериментах по отработке новых приемов. Все это производится с целью повышения качества учебно-воспитательного процесса.

Основными инновационными формами учебных занятий являются: проблемная лекция; лекция-беседа; лекция-консультация; лекция-визуализация; лекция вдвоем; лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, научно-практическая конференция, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс.

Активизация учебно-познавательной активности будущего технолога к изучаемому предмету - сложный процесс, включающий использование различных приемов развивающего обучения и правильного стиля отношений между педагогом и учащимися.

Активизация учебно-познавательной деятельности студентов во многом зависит от умения педагога использовать различные инновационные формы учебных занятий. Интерес студентов к инновационным формам занятий существенно выше, чем к традиционным. Так как при однообразии форм учебных занятий, выдачи теоретического материала, существенно снижает мотивация студентов к учебе.

## Глава 2. Экспериментальная работа по активизации учебно-познавательной деятельности будущих технологов

### 2.1 Цели и задачи экспериментальной работы

После анализа литературы по теме исследования, переходим к этапу экспериментальной работы.

Цель экспериментальной работы: разработать и апробировать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Задачи:

1. Провести пилотное исследование со студентами на определение предпочитаемых форм работы;

2. Выявить уровень познавательной деятельности будущих студентов технологов;

3. Провести анализ полученных данных;

4. Разработать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов»;

5. Провести анализ результатов внедрения инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Пилотное исследование проходило на студентах экспериментальной группы, им предлагалась анкета по выбору форм занятия и степени удовлетворенности проведения занятий (Таблица 1).

Таблица 1 – Результаты пилотного исследования

№	Вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворяют ли вас используемые формы занятий	8	12
2	Привлекают ли вас нетрадиционный формы занятий	18	2
3	Какие формы занятий вас привлекают:		
	проблемная лекция;	10	10
	лекция-беседа;	3	17
	лекция-консультация;	4	16

лекция-визуализация;	4	16
лекция вдвоем;	3	17
лекция-провокация;	11	9
интерактивная лекция,	19	1
проблемное семинарское занятие,	17	3
дидактическая игра,	15	5
дебаты,	12	8
мозговой штурм,	13	7
анализ конкретных ситуаций (кейс-метод),	16	4
круглый стол,	14	6
научно-практическая конференция,	6	14
семинар с использованием технологии учебного сотрудничества,	12	8
занятие-конкурс	19	1

Таким образом, 60% студентов не удовлетворены используемыми на занятиях формами (отмечают, что чаще используется стандартные, традиционные формы). Практически все студенты (90%) отмечают, что их привлекают нетрадиционные формы занятий. Предпочтительными формами занятий являются: лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс.

Экспериментальное исследование предполагает такие этапы:

1. Констатирующий этап;
2. Формирующий этап;
3. Контрольный этап.

На констатирующем этапе был проведен опрос преподавателя профессиональной дисциплины «Приготовление блюд из овощей и грибов» на предмет активности студентов в познавательной деятельности. Был предложен бланк наблюдений за студентами [Приложение 1].

Оценивались следующие компоненты:

Готовность выполнять учебные задания;

Стремление к самостоятельной деятельности;

Сознательное выполнение заданий;

Систематичность обучение;

Стремление повысить свой личный интеллектуальный уровень.

Оценка проводилась по следующим критериям:

Высокий уровень – 3 балла (полностью проявляет данное качество);

Средний уровень – 2 балла (проявление со стимуляцией преподавателя);

Низкий уровень – 1 балл (проявление ситуативное, только с поддержкой преподавателя).

На основании оценки были выделены следующие уровня познавательной активности:

1. Низкий уровень. Воспроизводящая активность (5-7 баллов). Стремление понять, запомнить, воспроизвести знания, овладеть способом его применения по образцу. Этот уровень отличается неустойчивостью волевых усилий студента, отсутствием интереса к углублению знаний, отсутствием вопроса: «Почему?»

2. Средний уровень. Интерпретирующая активность (8-12 баллов). Стремление студента к выявлению смысла изучаемого содержания, стремлением познать связи между явлениями и процессами, овладеть способами применения знаний в измененных условиях.

3. Высокий уровень. Творческая активность (13-15 баллов). Стремление студента не только проникнуть глубоко в сущность явлений и их взаимосвязей, но и найти для этого новый способ. Характерной особенностью этого уровня активности является проявление высоких волевых качеств студента, упорство и настойчивость в достижении цели, широкие и стойкие познавательные интересы.



Формирующий этап предполагал внедрение в практику инновационных форм учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Контрольный этап предполагает под собой повторное заполнение карточки наблюдения за студентами на занятиях с предложенными инновационными формами учебных занятий (по итогам изучения одного раздела).

Так же на данном этапе проводился статистический анализ результатов посредством Т-критерия Вилкоксона. Критерий Вилкоксона является непараметрическим критерием, поэтому, не требует наличия нормального распределения сравниваемых совокупностей. Число исследуемых при использовании Т-критерия Вилкоксона должно быть не менее 5 и не более 50.

Изучаемый признак может быть измерен как в количественной непрерывной, так и в порядковой шкале.

Данный критерий используется только в случае сравнения двух рядов измерений.

Вычислить разность между значениями парных измерений для каждого исследуемого. Нулевые сдвиги далее не учитываются. Определить, какие из разностей являются типичными, то есть соответствуют преобладающему по частоте направлению изменения показателя.

Проранжировать разности пар по их абсолютным значениям (то есть, без учета знака), в порядке возрастания. Меньшему абсолютному значению разности приписывается меньший ранг. Рассчитать сумму рангов, соответствующих нетипичным сдвигам. Таким образом, Т-критерий Вилкоксона для связанных выборок рассчитывается по следующей формуле:

$$T = \sum R_r \quad (1)$$

где  $\sum R_r$  - сумма рангов, соответствующих нетипичным изменениям показателя.

Полученное значение T-критерия Вилкоксона сравниваем критическим по таблице для избранного уровня статистической значимости ( $p=0,05$  или  $p=0,01$ ) при заданной численности сопоставляемых выборок  $n$ :

Если расчетное (эмпирическое) значение  $T_{\text{эмп.}}$  меньше табличного  $T_{\text{кр.}}$  или равно ему, то признается статистическая значимость изменений показателя в типичную сторону. Достоверность различий тем выше, чем меньше значение  $T$ . Если  $T_{\text{эмп.}}$  больше  $T_{\text{кр.}}$ , принимается нулевая гипотеза об отсутствии статистической значимости изменений показателя.

Таким образом, цель экспериментальной работы: разработать и апробировать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов». Экспериментальное исследование предполагает такие этапы: констатирующий этап, формирующий этап, контрольный этап. Результаты пилотного исследования показали, что 60% студентов не удовлетворены используемыми на занятиях формами (отмечают, что чаще используется стандартные, традиционные формы). Практически все студенты (90%) отмечают, что их привлекают нетрадиционные формы занятий. Предпочтительными формами занятий являются: лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс. Для оценки познавательной активности были выделены три уровня (низкий, средний и высокий), которые соответствуют воспроизводящей активности, интерпретирующей активности, творческой активности.

## **2.2 Разработка инновационных форм учебных занятий для активизации учебно-познавательной деятельности**

Проведенный нами теоретический анализ литературы, практического опыта ученых и проведенное анкетирование среди студентов позволило

выделить наиболее предпочтительные формы инновационных учебных занятий в профильном образовании: лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс.

В ходе беседы с администрацией колледжи и куратора группы нами было принято решение внедрить инновационные формы учебных занятий в МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» в составе профессиональных модулей ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», составленного на основании рабочей программы профессионального модуля, утвержденной директором Челябинского техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего.

Результаты обучения по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- производить расчеты необходимого количества сырья;
- определять размер потерь при холодной и тепловой обработке сырья и полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов и пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей и приготовлении блюд;

-правила их безопасного использования.

Формирование общих компетенции:

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние)

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

Результаты обучения по МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов:

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
- обрабатывать различными методами овощи и грибы
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- производить расчеты необходимого количества сырья;
- определять размер потерь при механической обработке сырья и полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов;
- правила их безопасного использования.

Формирование общих компетенций:

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Ниже представим Календарно-тематический план на 1 семестр 2016/2017 учебного года по учебной практике междисциплинарных курсов. МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» в составе профессиональных модулей ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов». Составлен на основании рабочей программы профессионального модуля, утвержденной директором Челябинского техникума промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего

Курс	№ семестра	Номер МДК	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов, час.		Форма контроля
			Учебная практика	Производственная практика	
I	I	МДК 01	36	---	Дифференцированный зачет
I	II	МДК 01	---	72	
<b>ВСЕГО</b>			36	72	

### Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ	Объем времени на освоение ПМ			№ урока	Наименование темы урока (видов работ)	Кол- во час. на урок	Форма урока (по часам)
		Всего часов	в т. ч. ЛПЗ	Самосто				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Раздел 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	12			1	Подбор и оценка качества сырья для обработки и нарезки овощей и грибов; организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; первичная обработка и нарезка простыми формами овощей и грибов с соблюдением санитарного, временного режимов и техники безопасности: картофеля, моркови, белых кореньев, свеклы, лука, плодовых овощей. Обработка грибов: свежих, сушеных, консервированных, замороженных; нарезка овощей и грибов простыми формам	6	1. Интерактивная лекция 2. Проблемная лекция 3. Деловая игра 4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) 5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества 6. Занятие-конкурс
					2	Подбор и оценка качества сырья для нарезки овощей сложными		6

					<p>формами и подготовки овощей для фарширования.</p> <p>Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; нарезка овощей и грибов сложными формами и подготовка их к дальнейшему использованию;</p>		<p>3. Мозговой штурм</p> <p>4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)</p> <p>5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества</p> <p>6. Занятие-конкурс</p>
Раздел 2	18		3	<p>Подбор и оценка качества сырья для приготовления блюд из овощей и грибов; организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; приготовление блюд из овощей и грибов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности:</p> <p>- тыквы отварной, картофеля в молоке, капусты цветной отварной; картофеля тушеного с луком и помидорами; овощей припущенных; картофеля тушеного с грибами и луком; капусты тушеной с грибами; Сервировка и оформление блюд из овощей и грибов; Оценка качества приготовленных блюд из</p>	6	<p>1. Интерактивная лекция</p> <p>2. Проблемная лекция</p> <p>3. Дидактическая игра</p> <p>4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)</p> <p>5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества</p> <p>6. Занятие-конкурс</p>	



				овощей и грибов;Соблюдение правил хранения блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевой продукции		
			4	<p>Подбор и оценка качества сырья для приготовления блюд из овощей и грибов;Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов;Приготовление блюд из овощей и грибов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности:</p> <p>-блюд овощных, запеченных: голубцы, овощные запеканки: картофельная, морковная, капустная, пудинги из овощей; картофельное пюре запечённое; кабачки жаренные с помидорами; драники.</p> <p>-блюд из грибов: грибы жареные с картофелем;</p> <p>-блюд из картофельной массы: котлеты, биточки, зразы (котлеты морковные, капустные).</p> <p>Сервировка и оформление блюд из овощей и грибов;</p>	6	<p>1. Интерактивная лекция</p> <p>2. Проблемная лекция</p> <p>3. Дебаты</p> <p>4. Анализконкретныхситуаций (кейс-метод)</p> <p>5. Семинар с использованиемтехнологииучебногосотрудничества</p> <p>6. Занятие-конкурс</p>

					Оценка качества приготовленных блюд из овощей и грибов; Соблюдение правил хранения блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевой продукции		
				5	<p>Подбор и оценка качества сырья для приготовления блюд из овощей и грибов с учётом регионального компонента</p> <p>Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности:</p> <p>- шашлычок из овощей, грибы фаршированные, баклажаны жаренные на гриле, рататуй, кисло-сладкие баклажаны, шампиньоны в картофельных гнездах, мусака.</p> <p>Сервировка и оформление блюд из овощей и грибов;</p> <p>Оценка качества приготовленных блюд из овощей и</p>	6	<p>1. Интерактивная лекция</p> <p>2. Проблемная лекция</p> <p>3. Дидактическая игра</p> <p>4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)</p> <p>5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества</p> <p>6. Занятие-конкурс</p>

					грибов;Соблюдение правил хранения блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевой продукции	
Дифференцированный зачёт						6
Итого						36

Представим план введения форм инновационных учебных занятий изучение любого раздела программы:

Занятие 1. Интерактивная лекция.

Занятие 2. Проблемная лекция.

Занятие 3. Дидактическая игра; дебаты; мозговой штурм.

Занятие 4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод).

Занятие 5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества.

Занятие 6. Занятие-конкурс.

Изучение всех разделов начинается с теоретические занятия, которые рекомендуется проводить в форме лекция-провокация; интерактивная лекция. Интерактивная лекция наиболее доступное по форме занятие, ее способны проводить педагоги с различным уровнем профессионального мастерства. Возможно, занятие вести, иллюстрируя его презентацией, но мы рекомендуем использовать видео лекции, которые широко представлены на Youtube[Приложение 2].

Далее она основание, изученного материала проводится проблемная лекция. Третье занятие предполагает использование дидактическую игру; дебаты; мозговой штурм.

На четвертом занятии производится анализ конкретных ситуаций [Приложение 3].

Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества так же можно использовать в качестве формы обучения.

Распишем одну методическую разработку [Приложение4]. Данная методическая разработка предназначена для проведения практической работы теоретического обучения для начального профессионального образования по теме «Фигурные способы нареки овощей. Элементы карвинга» по профессии Повар, кондитер.

Урок разработан с элементами педагогической технологии - формирования профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

- План урока
- Презентация
- вопросы по проверке знаний обучающихся по теме.
- критерии оценок выполнения работы.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют преподавателю отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, по теоретической части урока.

В ходе урока у обучающихся формируются профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

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 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

Методическая разработка может быть использована на уроках теоретического обучения по профессии «Повар, кондитер».

План урока

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема программы: Характеристика сырья, механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема урока: Фигурные способы нарезки овощей. Элементы карвинга.

Место и роль урока в изучаемом разделе МДК: практическая работа.

Формирование элементов профессиональной компетенции

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

Цели урока:

Образовательные:

- Закрепить знания по механической обработке овощей;
- Формировать профессиональные умения обрабатывать различными методами овощи, нарезать традиционные виды овощей.

Развивающие:

- Развивать умения правильно и качественно выполнять фигурную нарезку овощей используя приемы карвинга.
- Развивать способности взаимоконтроля и самоконтроля при выполнении технологических операций.

Воспитательные:

- Воспитывать аккуратность, эстетический вкус

Тип урока: Выполнение простых работ, изучение трудовых приёмов и операций.

Форма урока: комбинированный, занятие-конкурс.

Учебно-производственные работы:

- изготовление цветов из моркови
- изготовление шишки из моркови
- изготовление цветов из репчатого лука

Место обучения: кулинарный цех.

Материально – техническое оснащение урока:

Овощи, ножи, разделочные доски, карбовочный овальный или треугольный нож, консервная крышка, тайский нож, ножницы, деревянные шпажки, зубочистки, миска с холодной водой.

Межпредметные связи: ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Прогнозируемый результат:

- формирование ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

- знание техники обработки овощей;

- знание способов минимизации отходов при нарезке и обработке овощей.

- формирование элементов 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Мотивация. Преподаватель говорит о значении темы в данном разделе. Фигурная нарезка овощей с использованием элементов карвинга. Урок пройдет в виде конкурса, та бригада, которая сделает лучшую работу, получит профессиональный мастер класс от известных мастеров карвинга. В течение 3-х часов мастера карвинга будут делиться с Вами секретами создания необычных декоративных цветов из овощей и фруктов к праздничному столу. 1. Введение в карвинг. Маленькие секреты простых

продуктов 2. Карвинг-коктейль. Украшение стакана 3. Карвинг-фуршет. Украшение тарелки 4. Карвинг-канапе. Украшение бутербродов.

Таким образом, представим план введения форм инновационных учебных занятий изучение любого раздела программы: Занятие 1. Интерактивная лекция. Занятие 2. Проблемная лекция. Занятие 3. Дидактическая игра; дебаты; мозговой штурм. Занятие 4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод). Занятие 5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества. Занятие 6. Занятие-конкурс.

### **2.3 Анализ итогов экспериментальной работы**

В 110 группе ЧТПиГХ им. Я.П. Осадчего обучается 20 студентов, из них 10 юношей и 10 девушек. Данный коллектив начал формироваться в 2016 году. Физическое и психическое развитие студентов соответствует норме, отклонений не наблюдается. В группе обучаются студенты в возрасте от 17 до 20 лет.

В группе обучаются студенты с творческими способностями (музыкальные, литературные, художественные), научными способностями (математическими, аналитическими, лингвистические), коммуникативными способностями.

В группе выявили группу студентов, которые внимательны и активны на уроке, имеют достаточно высокий уровень сформированности познавательного интереса. К таким студентам относятся: 5 юношей и 3 девушки.

В группе есть студенты, которые присматриваются, осторожничают, боятся. Они не проявляют на уроках высокую активность, хотя, как правило, отвечают на вопросы, справляются с учебными заданиями, осознанно воспринимают новый материал, эту группу составляют следующие учащиеся: 6 девушки и 5 юношей.



В группе есть студенты, которые с трудом справляются с требованиями педагога. Они обладают неустойчивым вниманием, часто отвлекаются, шумят, выкрикивают ответы с места. К таким учащимся относятся: 3 юноши.

И, конечно же, в группе есть студенты, которые очень редко проявляют себя на уроках, хотя на переменах общительны. В эту группу входит: 1 девушка. Она требует индивидуального педагогического подхода.

В группе обучается 2 студента из многодетной семьи. Четыре студента воспитываются в неполных семьях (родители в разводе); одна студентка – воспитывается у бабушки, одна студентка воспитывается одной мамой. Во всех семьях родители занимаются воспитанием детей. В них созданы необходимые условия для выполнения домашних учебных заданий. Неблагополучных семей не выявлено.

На урок приходят подготовленными. К выставляемым оценкам не равнодушны. Учебная мотивация к обучению средняя. В коллективе благоприятный психологический климат, студенты проявляют интерес к учебе. В коллективе можно выделить двух лидеров: лидер юношей и лидер девушек. В коллективе редко возникают конфликты, как в системе учитель-ученик, так и в системе ученик-ученик.

Нами была разработана схема наблюдений за проявлением познавательной активности студентов. Данную схему заполнял педагог производственного обучения до и после формирующего эксперимента.

Приведем сравнительные результаты уровня познавательной активности на констатирующем и контрольном этапах.

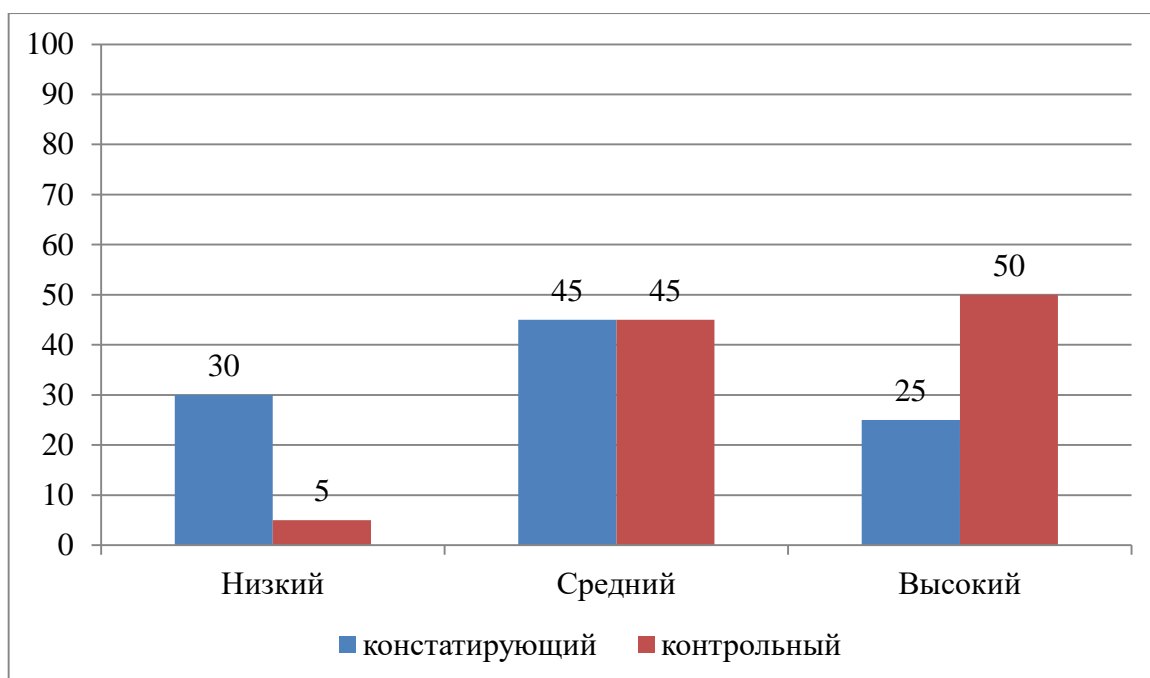


Рисунок 1 - Сравнительные результаты уровня познавательной активности на констатирующем и контрольном этапах

Из рисунка 1 видно, что низкий уровень на констатирующем этапе познавательной активности показали 30% студентов, уже на контрольном этапе таких студентов было только 5%. У данных студентов отмечена воспроизводящая активность. Стремление понять, запомнить, воспроизвести знания, овладеть способом его применения по образцу. Этот уровень отличается неустойчивостью волевых усилий студента, отсутствием интереса к углублению знаний, отсутствием вопроса: «Почему?»

Результаты среднего уровня количественно остались без изменений (45%), но произошли качественные изменения, то есть перераспределение по уровням. Студенты показавшие на констатирующем этапе низкий и средний уровни познавательной активности, на контрольном этапе уже показали средний и высокий соответственно. Таким студентам характерна интерпретирующая активность. Стремление студента к выявлению смысла изучаемого содержания, стремлением познать связи между явлениями и процессами, овладеть способами применения знаний в измененных условиях.

Высокий уровень у 50% студентов, то есть количество студентов с высоким уровнем увеличилось на 25% по сравнению с констатирующим этапом. Соответственно половина студентов в группе проявляют творческую активность. Стремление студента не только проникнуть глубоко в сущность явлений и их взаимосвязей, но и найти для этого новый способ. Характерной особенностью этого уровня активности является проявление высоких волевых качеств студента, упорство и настойчивость в достижении цели, широкие и стойкие познавательные интересы.

Количественный и качественный анализ результатов исследования показал, что инновационные формы обучения способствуют активизации познавательной активности студентов, для подтверждения гипотезы проведем статистический анализ по средством Т-критерия Вилкоксона.

Таблица 2 – Результаты расчета Т-критерия Вилкоксона

№	«До»	«После»	Сдвиг ( $t_{\text{после}} - t_{\text{до}}$ )	Абсолютное значение сдвига	Ранговый номер сдвига
1	7	9	2	2	10,5
2	8	12	4	4	19
3	10	13	3	3	16,5
4	6	8	2	2	10,5
5	10	13	3	3	16,5
6	8	10	2	2	10,5
7	7	9	2	2	10,5
8	10	12	2	2	10,5
9	6	8	2	2	10,5
10	11	14	3	3	16,5
11	5	7	2	2	10,5
12	13	14	1	1	3,5
13	9	10	1	1	3,5
14	12	14	2	2	10,5
15	14	13	-1	1	3,5

16	5	8	3	3	16,5
17	15	15	0	0	0
18	13	14	1	1	3,5
19	12	13	1	1	3,5
20	13	14	1	1	3,5
Сумма рангов нетипичных сдвигов:					3,5

Результат:  $T_{ЭМП} = 3,5$ . Критические значения  $T$  при  $n=19$ . При  $0,01=37$ , при  $0,05=53$ . Соответственно можно сделать вывод о том, что результаты проведенного исследования статистически значимы на уровне  $0,01$ .

Таким образом, студенты, показавшие на констатирующем этапе низкий и средний уровни познавательной активности, на контрольном этапе уже показали средний и высокий соответственно. Высокий уровень у 50% студентов, то есть количество студентов с высоким уровнем увеличилось на 25% по сравнению с констатирующим этапом. Количественный и качественный анализ результатов исследования показал, что инновационные формы обучения способствуют активизации познавательной активности студентов, статистический анализ посредством  $T$ -критерия Вилкоксона показал, что результаты проведенного исследования статистически значимы на уровне  $0,01$ .

## Выводы по второй главе

Цель экспериментальной работы: разработать и апробировать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов». Экспериментальное исследование предполагает такие этапы: констатирующий этап, формирующий этап, контрольный этап. Результаты пилотного исследования показали, что 60% студентов не удовлетворены используемыми на занятиях формами (отмечают, что чаще используется стандартные, традиционные формы). Практически все студенты (90%) отмечают, что их привлекают нетрадиционные формы занятий. Предпочтительными формами занятий являются: лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс. Для оценки познавательной активности были выделены три уровня (низкий, средний и высокий), которые соответствуют воспроизводящей активности, интерпретирующей активности, творческой активности.

Проведенный нами теоретический анализ литературы, практического опыта ученых и проведенное анкетирование среди студентов позволило выделить наиболее предпочтительные формы инновационных учебных занятий в профильном образовании. План введения форм инновационных учебных занятий изучение любого раздела программы: Занятие 1. Интерактивная лекция. Занятие 2. Проблемная лекция. Занятие 3. Дидактическая игра; дебаты; мозговой штурм. Занятие 4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод). Занятие 5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества. Занятие 6. Занятие-конкурс.

По результатам работы студенты, показавшие на констатирующем этапе низкий и средний уровни познавательной активности, на контрольном

этапе уже показали средний и высокий соответственно. Высокий уровень у 50% студентов, то есть количество студентов с высоким уровнем увеличилось на 25% по сравнению с констатирующим этапом. Количественный и качественный анализ результатов исследования показал, что инновационные формы обучения способствуют активизации познавательной активности студентов, статистический анализ посредством Т-критерия Вилкоксона показал, что результаты проведенного исследования статистически значимы на уровне 0,01.

## Заключение

Теоретический анализ литературы показал, что инновационные формы учебных занятий это такие формы при которых аккумулируются различные методы и приемы различных форм обучения. Инновационные формы строятся на совместной деятельности преподавателя и студента, на совместном поиске и экспериментах по отработке новых приемов. Все это производится с целью повышения качества учебно-воспитательного процесса. Основными инновационными формами учебных занятий являются: проблемная лекция; лекция-беседа; лекция-консультация; лекция-визуализация; лекция вдвоем; лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, научно-практическая конференция, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс.

Активизация учебно-познавательной активности будущего технолога к изучаемому предмету - сложный процесс, включающий использование различных приемов развивающего обучения и правильного стиля отношений между педагогом и учащимися. Активизация учебно-познавательной деятельности студентов во многом зависит от умения педагога использовать различные инновационные формы учебных занятий. Интерес студентов к инновационным формам занятий существенно выше, чем к традиционным. Так как при однообразии форм учебных занятий, выдачи теоретического материала, существенно снижается мотивация студентов к учебе.

Цель экспериментальной работы: разработать и апробировать инновационные формы учебных занятий по дисциплине «Приготовление блюд из овощей и грибов». Экспериментальное исследование предполагает такие этапы: констатирующий этап, формирующий этап, контрольный этап.

Результаты пилотного исследования показали, что 60% студентов не удовлетворены используемыми на занятиях формами (отмечают, что чаще используется стандартные, традиционные формы). Практически все студенты (90%) отмечают, что их привлекают нетрадиционные формы занятий. Предпочтительными формами занятий являются: лекция-провокация; интерактивная лекция, проблемное семинарское занятие, дидактическая игра, дебаты, мозговой штурм, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), круглый стол, семинар с использованием технологии учебного сотрудничества, занятие-конкурс. Для оценки познавательной активности были выделены три уровня (низкий, средний и высокий), которые соответствуют воспроизводящей активности, интерпретирующей активности, творческой активности.

Проведенный нами теоретический анализ литературы, практического опыта ученых и проведенное анкетирование среди студентов позволило выделить наиболее предпочтительные формы инновационных учебных занятий в профильном образовании. План введения форм инновационных учебных занятий изучение любого раздела программы: Занятие 1. Интерактивная лекция. Занятие 2. Проблемная лекция. Занятие 3. Дидактическая игра; дебаты; мозговой штурм. Занятие 4. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод). Занятие 5. Семинар с использованием технологии учебного сотрудничества. Занятие 6. Занятие-конкурс.

По результатам работы студенты, показавшие на констатирующем этапе низкий и средний уровни познавательной активности, на контрольном этапе уже показали средний и высокий соответственно. Высокий уровень у 50% студентов, то есть количество студентов с высоким уровнем увеличилось на 25% по сравнению с констатирующим этапом. Количественный и качественный анализ результатов исследования показал, что инновационные формы обучения способствуют активизации познавательной активности студентов, статистический анализ посредством



T-критерия Вилкоксона показал, что результаты проведенного исследования статистически значимы на уровне 0,01.

## Список литературы

1. Алимов, А. Т. Развитие самостоятельного и творческого мышления у учащихся в процессе обучения / А. Т. Алимов, И. Б. Савриева // Молодой ученый. - 2014. - №1. - С. 468-470.
2. Артюхина М. С. Теоретико-методические основы проведения интерактивных лекций / М. С. Артюхина, О. И. Артюхин // Фундаментальные исследования. 2013. №11-2 С.304-308.
3. Бессонов, А.А. Вузовская лекция. Памятка начинающему лектору / А.А.Бессонов. - Челябинск: ЧГУ, 2014. - 48 с.
4. Брушлинский, А.В. Мышление и прогнозирование: логико-психологический анализ / А.В. Брушлинский. - М.: Мысль, 1979.
5. Булатова, Ю.И. Активизация учебно-познавательной деятельности студентов вузов / Ю.И. Булатова // Педагогика высшей школы и профессионального образования. - 2012. - №3 (5). - С. 8-13.
6. Гайдук, М.А. Современные концепции и методология обучения в ВУЗа / М.А. Гайдук, Т.В. Регер. - СПб.: Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2011. - 180 с.
7. Горбатюк В. Ф. Интерактивные методы в современной педагогике / В. Ф. Горбатюк // Вестник Таганрогского института имени А.П. Чехова. 2012. №1с С.8-15.
8. Дьяченко, Н. В. Интегрированное занятие как способ активизации познавательной деятельности в вузе / Н. В. Дьяченко // Концепт. 2016. №2 С.11-15.
9. Иващенко, Г. А. Организация нетрадиционных форм проведения занятий в соответствии с индивидуальными особенностями студентов как способ повышения творческих способностей / Г. А. Иващенко, А. П. Шкуратова // Вестник ТГПУ. - 2014. - №6 (147). - С.14-17.

10. Карпов, В.В. Педагогика / В.В. Карпов, Л.И. Жарикова, Г.А. Жукова. - СПб.: ИЭО СПбУУиЭ, 2012. - 376 с.
11. Клепиков, В. Н. Методика построения и проведения современного этического занятия / В. Н. Клепиков // Педагогика: журнал. - 2014.- № 2.- С. 45–52.
12. Коваленко, О. Г. Педагогическая деятельность преподавателя в обучении дисциплинам студентов вуза / О. Г. Коваленко, Н. А. Шишкина // Молодой ученый. - 2015. - №21. - С. 790-792.
13. Комаров, В. В. Нетрадиционные формы в производственном обучении студентов / В. В. Комаров // ИД «Первое сентября» URL: <http://festival.1september.ru/articles/661998/> (дата обращения: 20.01.2017).
14. Коробий, Е.Б. Активизации учебно-познавательной деятельности студентов как педагогическая проблема / Е.Б. Коробий // Теория и практика общественного развития. 2014. №3 С.141-144.
15. Лизунков В.Г. Формирование необходимых навыков у студентов с использованием интегрированного обучения / В.Г. Лизунков, В.И. Марчук, Е.Ю. Малушко // Современные проблемы науки и образования. 2015. №6 С.481.
16. Макарова, Н.С. Трансформация дидактики высшей школы / Н.С.Макарова. - 2 изд. - М.: Флинта, 2012. - 180 с.
17. Методические рекомендации для преподавателей по организационным формам обучения (виды учебных занятий) / Сост. О.М.Ермолова – Волгоград, ГБОУ СПО «Волгоградский медицинский колледж», 2015. – 32 с. С.4
18. Образцов, П. И. Основы профессиональной дидактики / П. И.Образцов. – Орел: Горизонт, 2013 . – 330 с.
19. Ощепкова, О. В. Лекция как активная форма вузовского обучения / О. В. Ощепкова // СНВ. - 2013. - №4 (5). - С.123-125.

20. Петрова Г. А. Модульное построение обучения как средство активизации учебно-познавательной деятельности студентов / Г. А.Петрова, Е. В. Гульбинская // Язык и культура. - 2013. - №4 (24). - С.97-103.
21. Ратикова И. Н. Использование активных методов обучения в процессе профессиональной подготовки бакалавров педагогики / И. Н.Ратикова // МНКО. -2014. - №1 (44). - С.153-155.
22. Ретивых М.В. Инновационные технологии обучения в вузе: концептуальные основы, педагогические средства, формы и виды / М. В. Ретивых // Вестник Брянского государственного университета. - 2015. - №1. - С.61-65.
23. Ретивых, М. В. Инновационный подход к проектированию и проведению лекционных и семинарских занятий в вузе / М. В. Ретивых // Вестник Брянского государственного университета. - 2012. - №1 (1). - С.154-158.
24. Рубинштейн, С.Л. Основы общей психологии: учеб.пособие для вузов / С.Л.Рубинштейн. - СПб.: Питер, 2007. – 244 с.
25. Самыгин, С. И. Психология и педагогика: Учебное пособие / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко. - М.: КноРус, 2012. - 480 с.
26. Скворцова, С. А. Педагогические условия формирования компетентности будущих специалистов в процессе профессиональной подготовки / С. А. Скворцова // Вектор науки ТГУ. Серия: Педагогика, психология. - № 1. - 2011.
27. Супрунова, Л. Л. Сравнительная педагогика в структуре современного научного знания / Л. Л. Супрунова // Педагогика: журнал. - 2014.- № 9.- С. 100–110.
28. Тимофеева, Е. В. Активизация учебно-познавательной деятельности студентов средствами ИКТ / Е. В.Тимофеева, Ю. Б. Виноградова // МНКО. - 2014. - №5 (48). - С.96-99.

29. Черепов, О.Д. Инновации при проведении лабораторных работ / О.Д. Черепов // Гарантии качества профессионального образования. - Барнаул: АлтГТУ, 2010. - С. 217-218.

30. Чернышева, М. В. Оптимизация соотношения традиционных и интерактивных форм проведения занятий при подготовке бакалавров профессионального обучения / М. В. Чернышева // МНКО. 2011. №6-2 С.222-224.

31. Шайкин, А.А. Интерактивная лекция как универсальная форма учебного занятия в колледже / А.А. Шайкин // ПроУчителя URL: [http://proteacher.ru/2015/06/13/Interaktivnaya\\_lekciya\\_kak\\_universalnaya\\_forma\\_provedeniya\\_zanyatiya\\_v\\_kolledzhe\\_1434189846\\_46540.docx](http://proteacher.ru/2015/06/13/Interaktivnaya_lekciya_kak_universalnaya_forma_provedeniya_zanyatiya_v_kolledzhe_1434189846_46540.docx) (дата обращения: 21.01.2017).

План схема наблюдения

№	Фамилия	Компонент					Общий балл	Уровень
		Готовность выполнять учебные задания	Стремление к самостоятельной деятельности	Сознательное выполнение заданий	Систематичность обучения	Стремление повысить свой личный интеллектуальный уровень		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								

## Приложение 2

№	Тема	Ссылка
1	Особенности хранения овощей	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Qp-9ddffBqU">https://www.youtube.com/watch?v=Qp-9ddffBqU</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=KeHWZkOYhN8">https://www.youtube.com/watch?v=KeHWZkOYhN8</a>
2	Шинковка овощей. Виды и способы нарезки продуктов.	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=QJpJcsLzyXQ">https://www.youtube.com/watch?v=QJpJcsLzyXQ</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=qA1bPy1l-UA">https://www.youtube.com/watch?v=qA1bPy1l-UA</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=jvxU978iswM">https://www.youtube.com/watch?v=jvxU978iswM</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=6K5qTtqK2TQ">https://www.youtube.com/watch?v=6K5qTtqK2TQ</a>
3	Карвинг	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=UFEJI9PnPFA">https://www.youtube.com/watch?v=UFEJI9PnPFA</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=WP3f3qGQtwQ">https://www.youtube.com/watch?v=WP3f3qGQtwQ</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=b0IfGcoHfD0">https://www.youtube.com/watch?v=b0IfGcoHfD0</a>
4	Оформление блюд	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=BhAwm4XJEnI">https://www.youtube.com/watch?v=BhAwm4XJEnI</a>
	Подготовка овощей для фарширования	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=RwK8rxRPDPk">https://www.youtube.com/watch?v=RwK8rxRPDPk</a>
5	Приготовление основных блюд	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=ZiiaOkOb3s0">https://www.youtube.com/watch?v=ZiiaOkOb3s0</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=q-c0A6__vKg&amp;list=PLUYIaX6FB9xDlWk-zcd1G4o-4mUXqQT6_&amp;index=2">https://www.youtube.com/watch?v=q-c0A6__vKg&amp;list=PLUYIaX6FB9xDlWk-zcd1G4o-4mUXqQT6_&amp;index=2</a>

### Задания

1. Определить количество порций гарнира (картофеля в молоке) выходом 150г, которое можно приготовить из 15кг картофеля в сентябре.
2. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления моркови припущенной к 50 порциям котлет рыбных в январе.
3. Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18кг свеклы в марте.
4. Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.
5. Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.
6. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе.
7. Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 50 кг сырого очищенного картофеля



**Методическая разработка урока «Фигурные способы нарезки овощей.  
Элементы карвинга»**

Данная методическая разработка предназначена для проведения практической работы теоретического обучения для начального профессионального образования по теме «Фигурные способы нарезки овощей. Элементы карвинга» по профессии Повар, кондитер.

Урок разработан с элементами педагогической технологии - формирования профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

- План урока
- Презентация
- вопросы по проверке знаний обучающихся по теме.
- критерии оценок выполнения работы.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют преподавателю отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, по теоретической части урока.

В ходе урока у обучающихся формируются **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

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 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

Методическая разработка может быть использована на уроках теоретического обучения по профессии «Повар, кондитер».

План урока

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема программы: Характеристика сырья, механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема урока: Фигурные способы нарезки овощей. Элементы карвинга.

Место и роль урока в изучаемом разделе МДК: практическая работа.

Формирование элементов профессиональной компетенции

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

Цели урока:

Образовательные:

- Закрепить знания по механической обработке овощей;
- Формировать профессиональные умения обрабатывать различными методами овощи, нарезать традиционные виды овощей.

Развивающие:

- Развивать умения правильно и качественно выполнять фигурную нарезку овощей используя приемы карвинга.
- Развивать способности взаимоконтроля и самоконтроля при выполнении технологических операций.

Воспитательные:

– Воспитывать аккуратность, эстетический вкус

Тип урока: Выполнение простых работ, изучение трудовых приёмов и операций.

Форма урока: комбинированный, занятие-конкурс.

Учебно-производственные работы:

- изготовление цветов из моркови
- изготовление шишки из моркови
- изготовление цветов из репчатого лука

Место обучения: кулинарный цех.

Материально – техническое оснащение урока:

Овощи, ножи, разделочные доски, карбовочный овальный или треугольный нож, консервная крышка, тайский нож, ножницы, деревянные шпажки, зубочистки, миска с холодной водой.

Межпредметные связи: ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей.

- знание техники обработки овощей;
- знание способов минимизации отходов при нарезке и обработке овощей.

- формирование элементов 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Мотивация. Преподаватель говорит о значении темы в данном разделе.

Карвинг - художественная резьба по овощам и фруктам, более сложная и требующая усидчивости, терпения форма нарезки овощей, предназначена для украшения выставок или дорогих банкетных столов.

Конспект урока:

1. Организационный момент (2 мин.)

- Приветствие
- Проверка присутствующих
- Проверка состояния спецодежды
- Проверка готовности рабочих мест

Сообщение темы и целей урока

Сегодня у нас с вами практическая работа на тему: Фигурная нарезка овощей с использованием элементов карвинга. Урок пройдет в виде конкурса, та бригада, которая сделает лучшую работу, получит профессиональный мастер класс от известных мастеров карвинга! В течение 3-х часов мастера карвинга с мировым именем будут делиться с Вами секретами создания необычных декоративных цветов из овощей и фруктов к праздничному столу. 1. Введение в карвинг. Маленькие секреты простых продуктов 2. Карвинг-коктейль. Украшение стакана 3. Карвинг-фуршет. Украшение тарелки 4. Карвинг-канапе. Украшение бутербродов.

А чему бы вы хотели научиться в процессе сегодняшнего занятия? Чего ожидаете?

Обучающий этап:

2. Актуализация опорных знаний обучающихся (10 мин.)

1. Какова последовательность технологических операций при механической кулинарной обработке овощей? (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка)

2.Какие действия выполняют при сортировке и калибровке овощей?  
(удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству)

3.Для чего нужна нарезка овощей? (способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус)

4. Назовите основные формы нарезки овощей (простая и сложная (фигурная))

5. Вспомните и перечислите виды простой формы нарезки овощей (соломка, брусочки, кружочки, ломтики, кубики, дольки)

6. Опишите способ нарезки «брусочки» (овощи нарезают на пластинки толщиной 0,7–1,0 см и разрезают на брусочки длиной 3– 4 см)

7. Вспомните виды фигурной нарезки овощей (бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружку)

8.Какой метод при этом используют? (обтачивания)

9.Опишите способ нарезки «чесночки» (овощ сначала обтачивают бочоночком, затем разрезают вдоль на несколько частей, у каждой части по грани делают небольшую выемку.)

10.Какими инструментами при этом пользуемся? (ножи, специальные инструменты и приспособления)

11.Где и для чего используют фигурную нарезку овощей (для оформления блюд)

3. Изучение нового материала (25 мин.)

1.Обсуждение способа резьбы по овощам

Следующей, более сложной и требующей усидчивости, терпения формой резки овощей, является карвинг. Что такое карвинг? («резная работа», «резной орнамент».Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам).

2. Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Прежде чем приступить к трудовой деятельности - инструктаж по технике безопасности. Назовите основные требования к внешнему виду повара и технику безопасности при работе с ножом и специальными инструментами

Бригадиры проверьте готовность вашей бригады к занятию.

3.Показ приёмов по каждой операции (новые операции показывает преподаватель, знакомые обучающиеся)

Основной инструмент для карвинга – тайский нож, но мы воспользуемся с вами обычным ножом с острым коротким лезвием. Так же нам сегодня пригодится карбовочный овальный или треугольный нож для получения орнамента с округлыми или заостренными срезами, который мы изготовим самостоятельно, используя консервную крышку (показ новых приемов преподавателем, повторение одним из обучающихся).

4. Сообщение критериев оценок на уроке:

- внешний вид – халат, фартук, головной убор, сменная обувь, индивидуальная салфетка;

- организация рабочего места – рабочее место не загромождено, инструменты, и продукты не раскиданы;

- технология выполнения работ – работы выполнены последовательно.

Качество выполнения работ:

- умение работать с инструментом – умение работать инструментами и приспособлениями;

- соблюдение техники безопасности во время работы;

-соблюдение норм времени – обучающиеся должны закончить работу за 1 час;

- умение работать в коллективе (профессиональная этика) - вежливое отношение к одноклассникам, мастерам, преподавателям.

Демонстрация результатов работы

Выдача задания обучающимся. Расстановка по рабочим местам, бригадам.

№ п/п	Деятельность обучающегося	Деятельность преподавателя
1.	Организация рабочего места.	Целевые обходы обучающихся. Проверка начала работы.
2.	Механическая обработка овощей, подготовка заготовок для карвинга при помощи обычного ножа	Анализирует работу обучающегося, указывает на ошибки, допущенные во время работы, помогает их исправить.
3.	Отработка новых приёмов и способ выполнения изучаемой операции при помощи обычного ножа	Контроль за правильной технологической последовательностью при выполнении цветов из овощей. Индивидуальное инструктирование обучающихся.
4.	Изготовление цветов из различных овощей при помощи специального приспособления Соблюдение обучающимися техники безопасности и ведение самоконтроля за качеством выполняемых работ.	Проверка, анализ. Объяснение приёмов на рабочем месте обучающимся.
5.	Сдача обучающимися выполненных работ (композиций).	Приём и оценивание выполненных работ.

#### 4. Подведение итогов урока.(4 мин)

Анализ выполненной работы в соответствии с критериями оценок.

Разбор приёмов устранения ошибок.

Выставление обучающимся оценок в соответствии с критериями  
(Подведение итогов, на основании ведомости, перевод баллов в оценку)

5. Домашнее задание (2 мин.) Ребята, подготовьте презентацию по теме: «Самые лучшие повара России»

6. Рефлексия (2 минуты). А завершить наше занятие я предлагаю следующим образом, я буду говорить незаконченное предложение, а вы его продолжать.

Сегодня на уроке я узнал(а).....

Самым интересным для меня было.....

Ребята посмотрите пожалуйста на экран и скажите, достигли мы поставленных целей, делаем вывод.....

Урок закончен. Спасибо.