

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/glava-diploma/99728>

Тип работы: Глава диплома

Предмет: Методика преподавания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Глава 1. Теоретические вопросы применения принципов научности в системе среднего профессионального образования.....	7
1.1. Сущность и классификация, и содержание словесных методов обучения.....	7
1.2. Характеристика средств реализации словесных методов обучения.....	10
1.3. Особенности применения словесных методов обучения в профессиональной подготовке техников технологов общественного питания в системе среднего профессионального образования.....	14
1.4. Возрастные особенности обучающихся в системе среднего профессионального образования.....	20
1.5. Выводы.....	24
Глава 2. Разработка и апробация средств реализации словесных методов обучения в профессиональную подготовку по специальности «техник-технолог»	
2.1. Роль и место профессионального модуля в основе программы	
2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
2.3. Планы-конспекты профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
2.4. Педагогический эксперимент по апробации средств реализации словесных методов обучения на занятиях дисциплины ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» ..	
2.5. Анализ материально-технической базы ОГБПОУ УТПИТ.....	
Заключение.....	
Список используемых источников.....	

2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

В условиях изменяющейся социально политической обстановки в стране и на мировой арене, а в связи с этим с изменением потребностей современной личности и государства, требования к результатам освоения образования тоже претерпели значительные изменения.

Знаниевая парадигма перестала быть главенствующей. На образовательные учреждения возложено много задач. Среди этого множества можно выделить, как наиболее существенные, те, которые предполагают формирование у обучающихся навыков самообразования, самоорганизации, самовоспитания.

Наиболее существенными принципами, не умаляя степень значимости и важности применения остальных общепедагогических и дидактических принципов, в преподавании стали:

- принцип практикоориентированности,
- принцип ответственности.

Рассмотрим тематический план профессионального модуля в табл. 2

Таблица 2 - Тематический план профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Рассмотри внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу при изучении раздела 1:

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
9. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
10. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
11. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
12. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.
13. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
14. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
15. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.
16. Подготовка словаря иностранных терминов
17. Составление инструкционной карты «Приготовление кнельной массы».
18. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов».
19. Составление инструкционной карты «Обработка утиной или гусиной печени».
20. Составление инструкционной карты «Приготовление полуфабриката карпаччо из баранины».
21. Составление инструкционных карт «Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы».
22. Составление инструкционной карты «Приготовление сложных полуфабрикатов из экзотических видов рыб»
23. Составление инструкционной карты :«Обработка ракообразных».
24. Составление инструкционной карты «Обработка моллюсков».
25. Составление инструкционной карты «Обработка рыб осетровых пород»
26. Составление инструкционной карты «Обработка кролика»

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

1. Презентация «Новые технологии в приготовление сложных полуфабрикатов из дичи».
2. Презентация на тему «Приготовление чучела из перьев дичи».
3. Составление инструкционной карты «Обработка крупной пернатой дичи»
4. Презентация на тему «Снятие с пернатой дичи кожи с перьями чулком »
5. Составление инструкционной карты «Приготовление начинок для фарширования рыбы».
6. Презентация «Начинки для фарширования птицы». Презентация на тему «Современные способы обработки мяса»
7. Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».
8. Презентация на тему «Современные способы обработки рыбы».
9. Составление инструкционной карты «Приготовление сложных полуфабрикатов из экзотических видов рыб»
10. Презентация на тему: «Современные способы обработки птицы».
11. Составление инструкционной карты :«Обработка ракообразных».

12. Составление инструкционной карты «Обработка моллюсков».
13. Составление инструкционной карты «Обработка рыб осетровых пород»
14. Составление инструкционной карты «Обработка кролика»
15. Составление инструкционных карт «Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы».
16. Презентация на тему «Современные способы обработки рыбы».
17. презентация на тему: «Современные способы обработки птицы».

При работе по разработанному тематическому плану обучающиеся по сути работали по той схеме, которую принято называть «Методика развития критического мышления»: формулировали ассоциации, самостоятельно оценивали свой объем знаний и жизненного опыта по теме, структурировали материал, анализировали, рефлексировали, находили пробелы, строили свою концепцию деятельности.

Специфика проведенной нами работы заключалась в том, что она была организована в соответствии с принципами фасилитации, практикоориентированности, организации неотсроченной обратной связи, для повышения уровня эрудиции, с опорой на жизненный опыт и конкретные предметные знания из разных учебных дисциплин, обеспечения формирования жизненно необходимых умений и навыков.

2.4. Педагогический эксперимент по апробации средств реализаций словесных методов обучения на занятиях дисциплины ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Для оценки эффективности применения словесных методов обучения техников-технологов, мы организовали и провели экспериментальное исследование на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения.

В эксперименте приняли участие обучающиеся 1 курса.

С целью апробации средств реализаций словесных методов обучения мы оценивали:

- показатели демонстрирующие изменения в уровне пластичности мышления;
- уровень интеллектуального развития;
- особенности динамики уровня сформированности абстрактно-логического понятийного мышления;
- развитость мнемонического запоминания;
- динамику уровня знаний по дисциплинам технологического цикла.

Мы применяли:

- Модифицированный вариант методики «Доминанта»;
 - Методику А. С. Лачинса «Гибкость мышления»;
 - Методику А.Р. Лурия «Пиктограмма»;
 - Методику «Смысловая память»;
 - Комплекты разработанных нами тестовых заданий по «Организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
- Собранные материалы были обработаны и проанализированы нами, результаты представлены в виде диаграмм.

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/glava-diploma/99728>