

Профессиональный лицей №110 «Автосервис»

Применение графических приемов
представления учебной информации в
рамках производственного обучения.

мастер п/о: Царева Т.П

Санкт-Петербург

Виды педагогических технологий

Педагогические технологии

Информационно-развивающие технологии

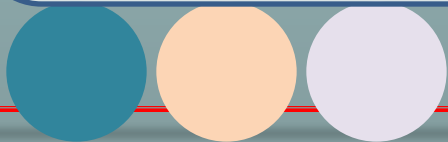
Деятельностные технологии

Личностно-ориентированные

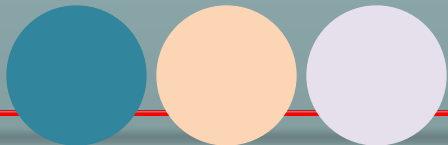
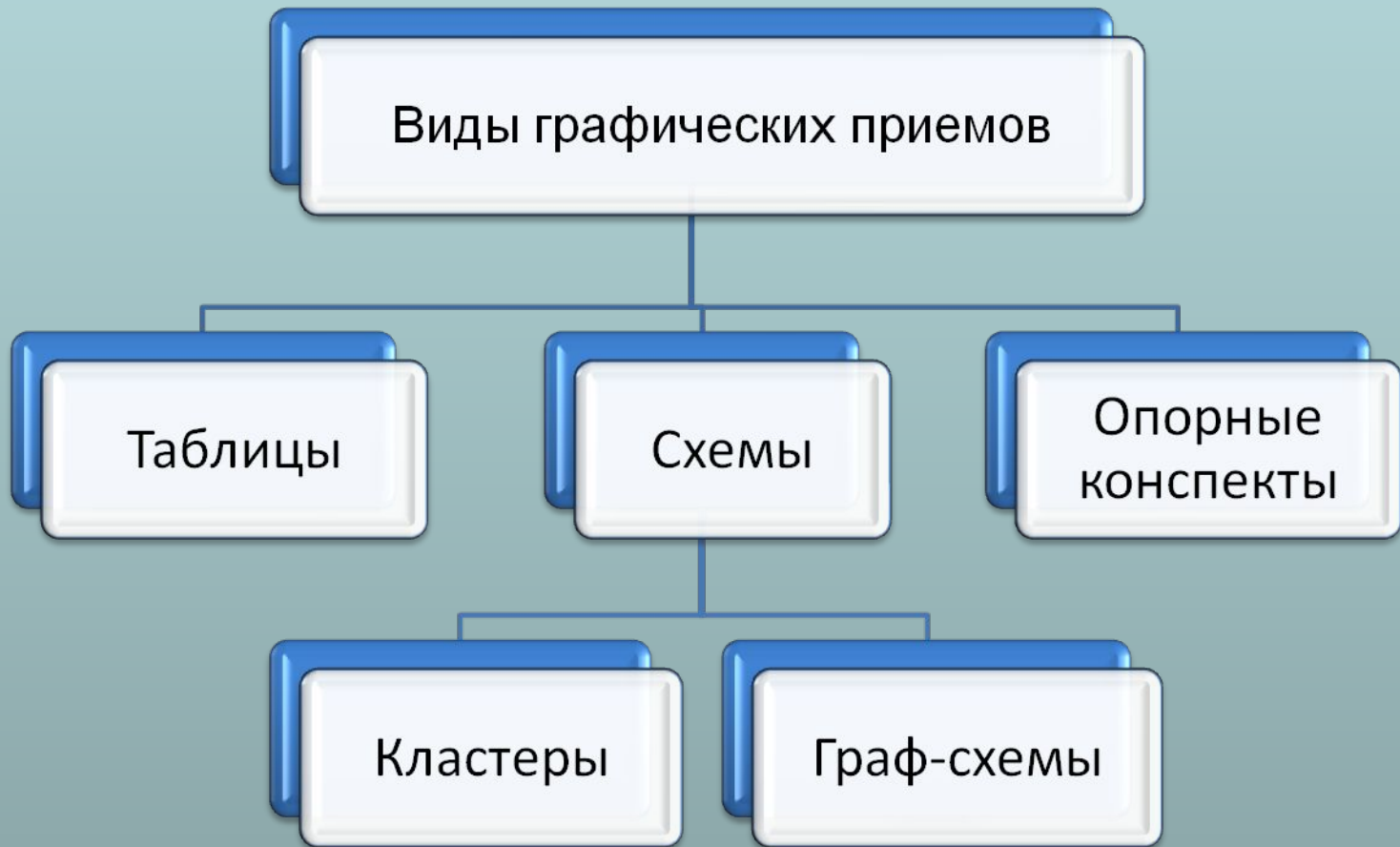
- Информационные технологии
- Проблемное обучение

- Игровые технологии
- Профессиональные ситуации

- Технология:
- развития критического мышления
 - исследовательской деятельности



Применение графических приемов работы с учебной информацией



Сравнительная таблица:

Критерии сравнения	Объект сравнения	Объект сравнения	Объект сравнения

Простая таблица

<u>Предположения</u> Что мне известно по данной теме?	<u>Новая информация</u> Что нового я узнал из текста?

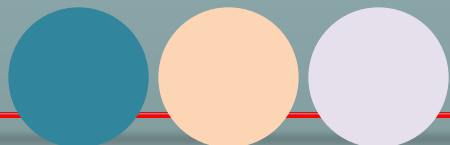
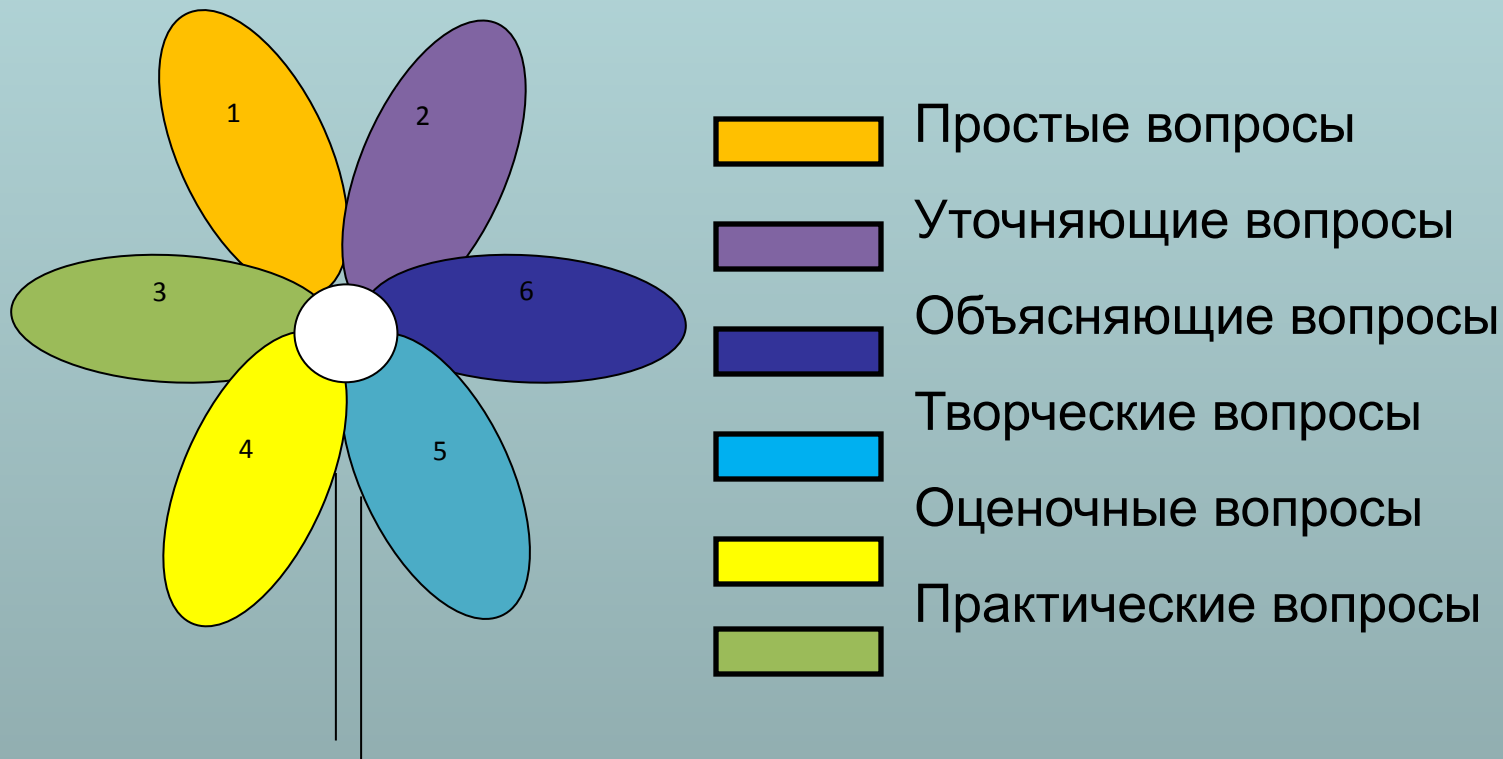


Схема “Ромашка Блума”:

шесть лепестков – шесть типов вопросов



Применяется при контроле усвоения знаний на зачетах и устных опросах

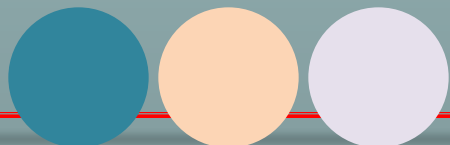
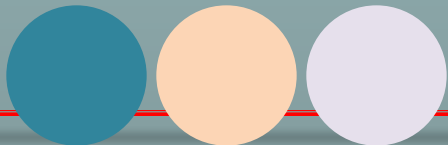
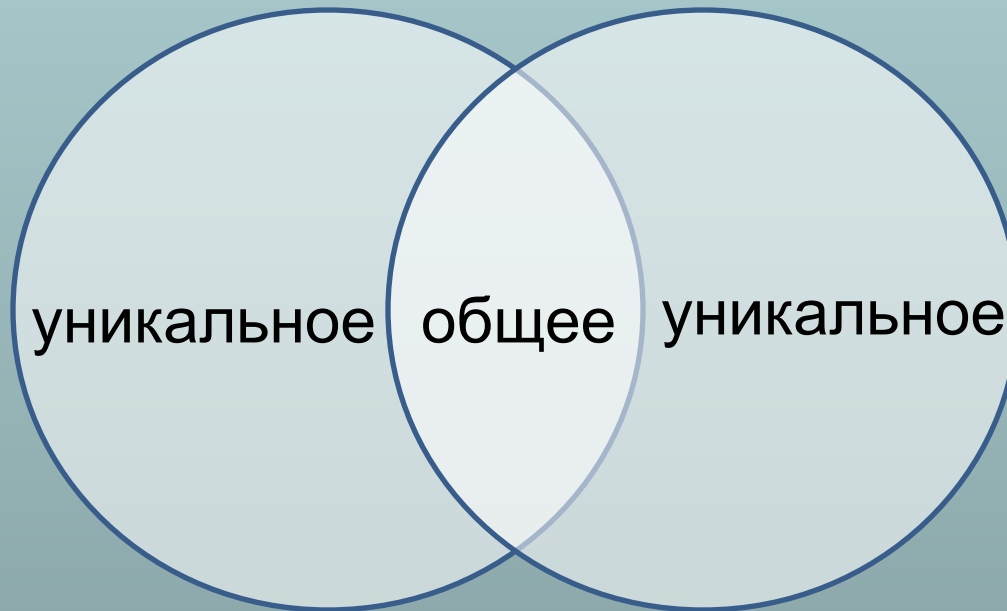


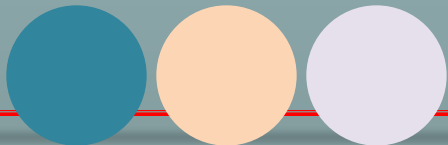
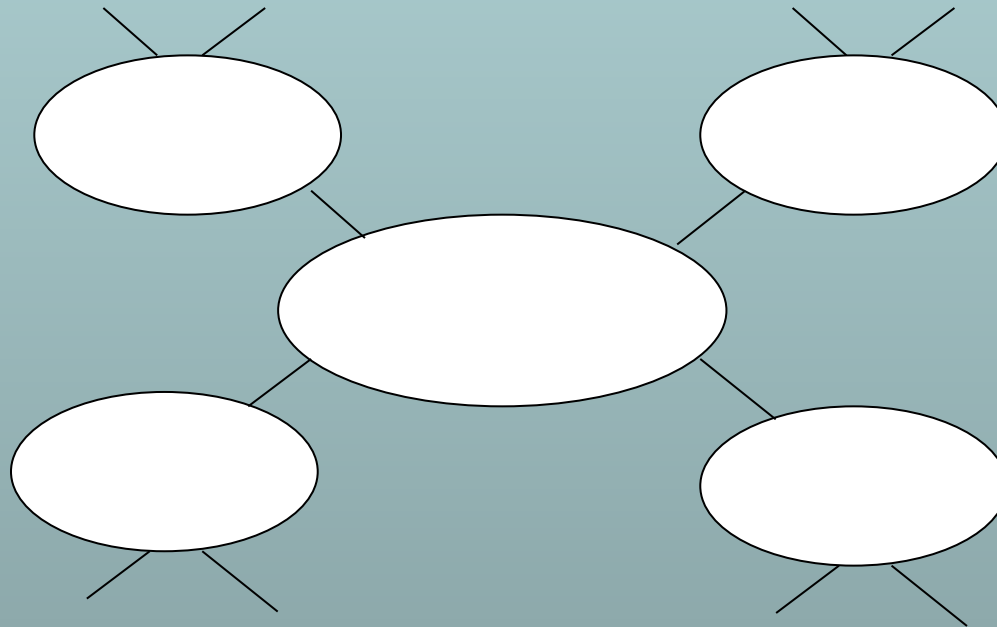
Схема “Кольца Венна”:

“Кольца Венна” применяется для сравнительных характеристик двух и более предметов



Кластеры:

Кластеры используются для обобщения и систематизации большого объема информации

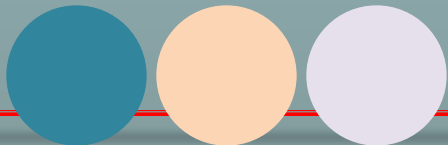


План урока производственного обучения с применением графических приемов работы с учебной информацией

Раздел программы:

«Технология приготовления бульонов и первых блюд».

1. Урок на тему: «Технология приготовления бульонов».
2. Урок на тему: «Технология приготовления борщей»

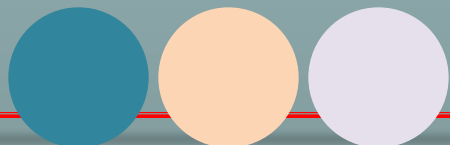


План урока по теме “Технология приготовления борщей”

Данный урок рассчитан на шесть часов

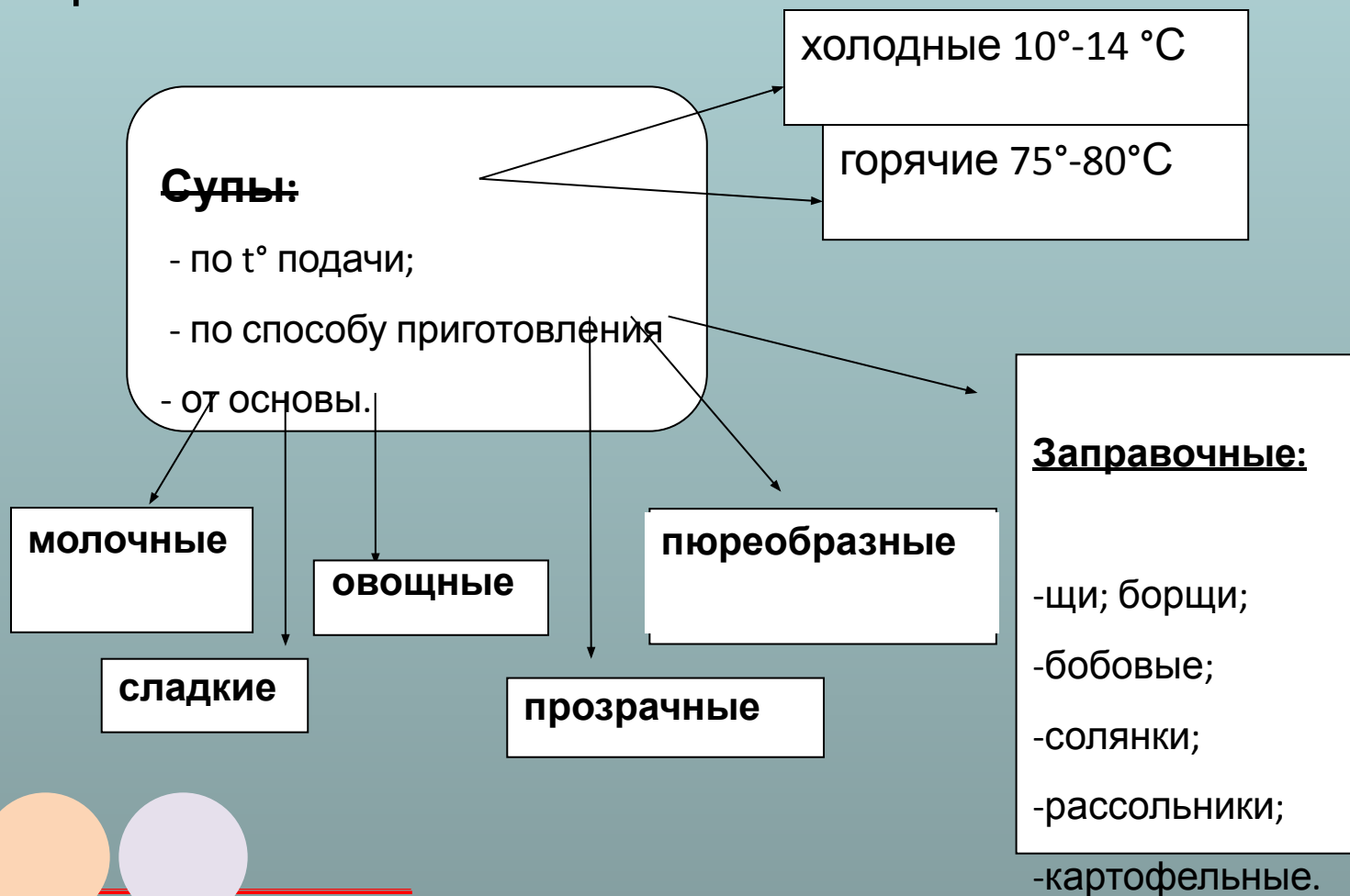
После изучения темы урока:

- **Учащийся будет знать:** рецептуру и технологию приготовления борщей
- **Учащийся будет уметь:** работать со сборником рецептов, выполнять первичную и кулинарную обработку овощей, организовывать рабочее место
- **Учащийся будет владеть:** навыками приготовления борщей, навыками кулинарной обработки сырья, приемами техники безопасности труда

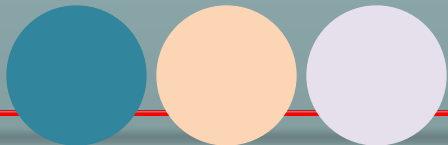
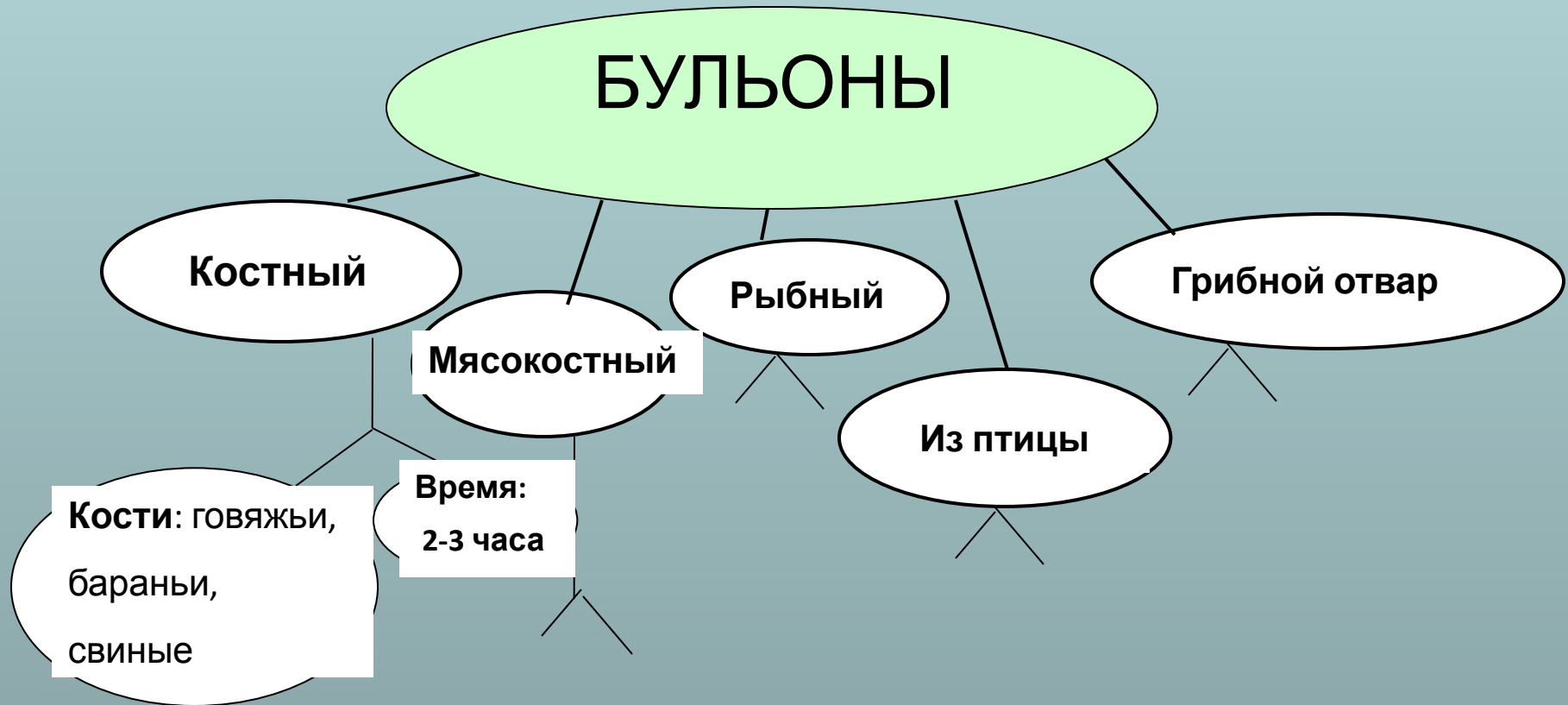


Вводный этап урока.

1. Повторение пройденного материала.
Актуализация опорных знаний. Применение опорной схемы.



Индивидуальная работа учащихся – составление кластера по видам бульонов



Изучение новой темы

Опорный конспект по теме «Заправочные супы.
Технология приготовления борщей»

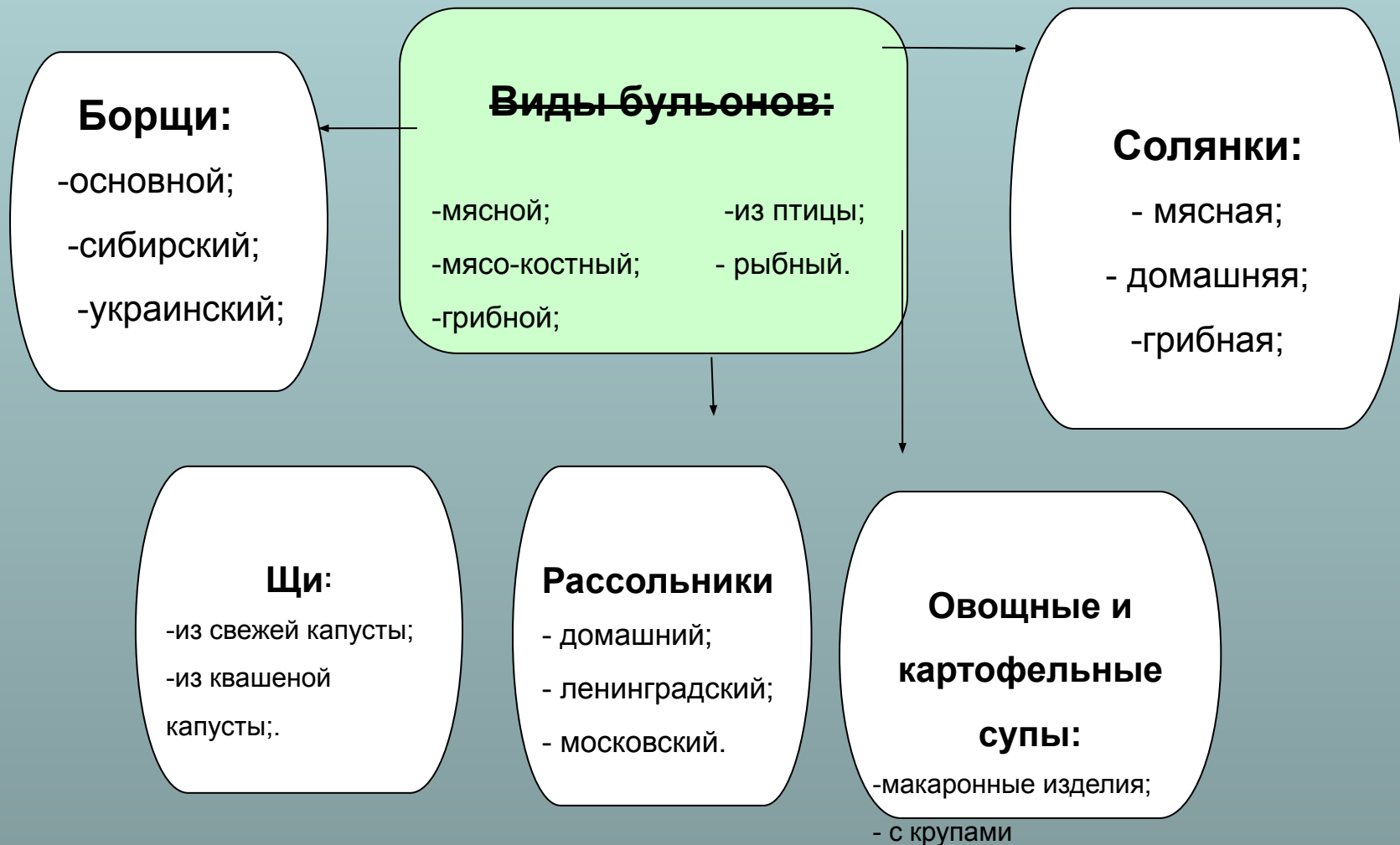
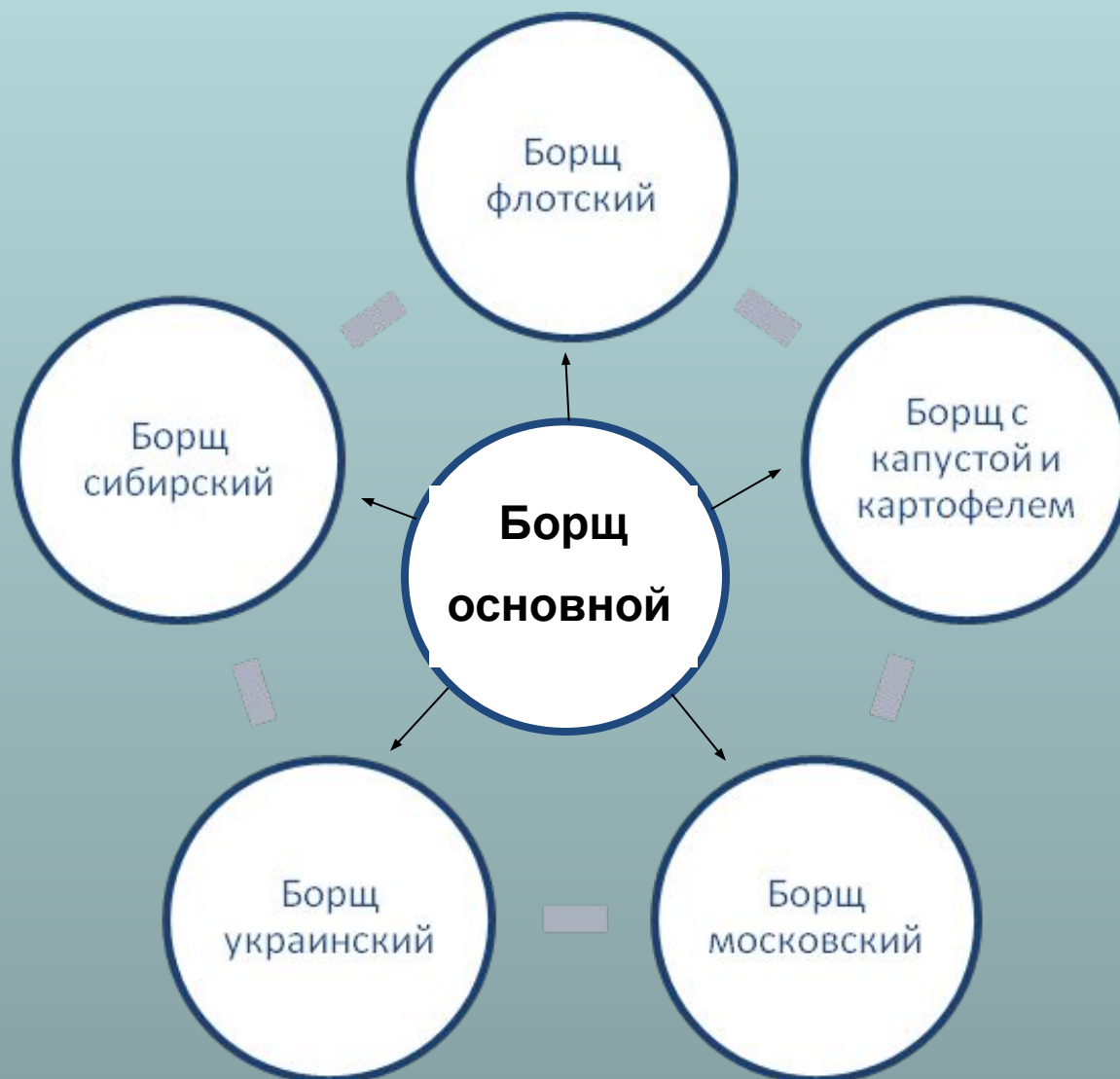


Схема “Виды борщей”



Основной этап (Практическая часть урока)



Ингредиенты для приготовления борща



Заключительный этап урока

Таблица «Особенности приготовления борща»

Наименование супов	Продукты, входящие в состав супов	Характерные особенности
Борщ основной		Заправляют пассированными овощами, тушеной свеклой, пассированной мукой, готовят без картофеля
Борщ московский	Окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски, свекла, капуста, морковь, лук, томат, жир, сахар, уксус, бульон, сметана, ватрушки с творогом	
Борщ с капустой и картофелем		Готовят с картофелем

Схема: Кольца Вена «Сравнительная характеристика»

Борщ московский

Мясной набор
(мясо, ветчина,
сосиски)

Борщ сибирский

а

а

Различные
продукты

Об
пр