

# 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

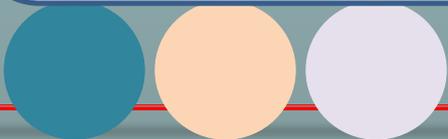
Деятельностные технологии

Личностно-ориентированные

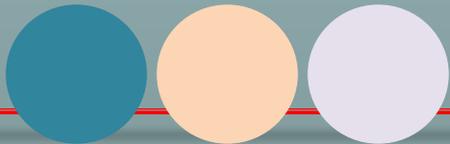
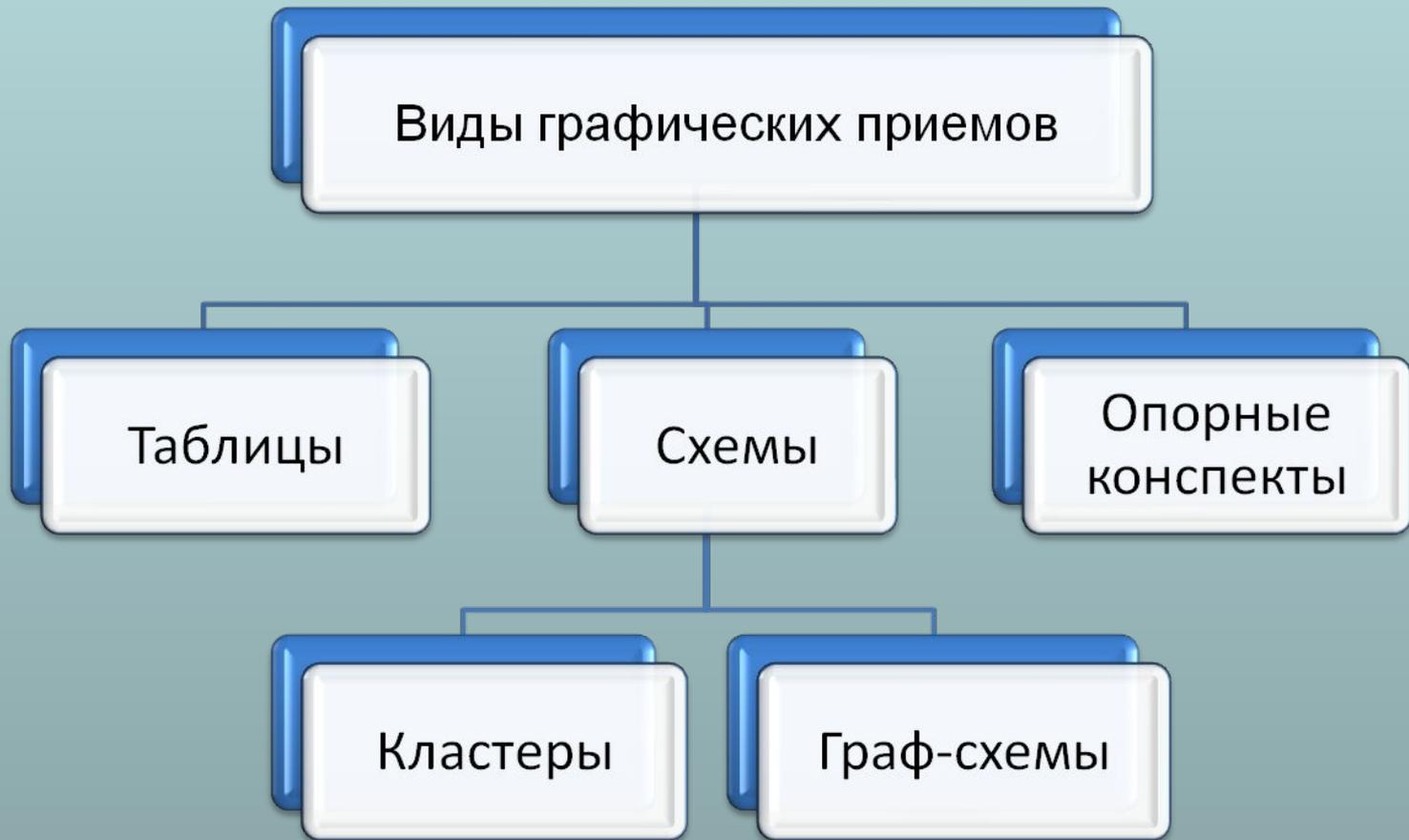
- Информационные технологии
- Проблемное обучение

- 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

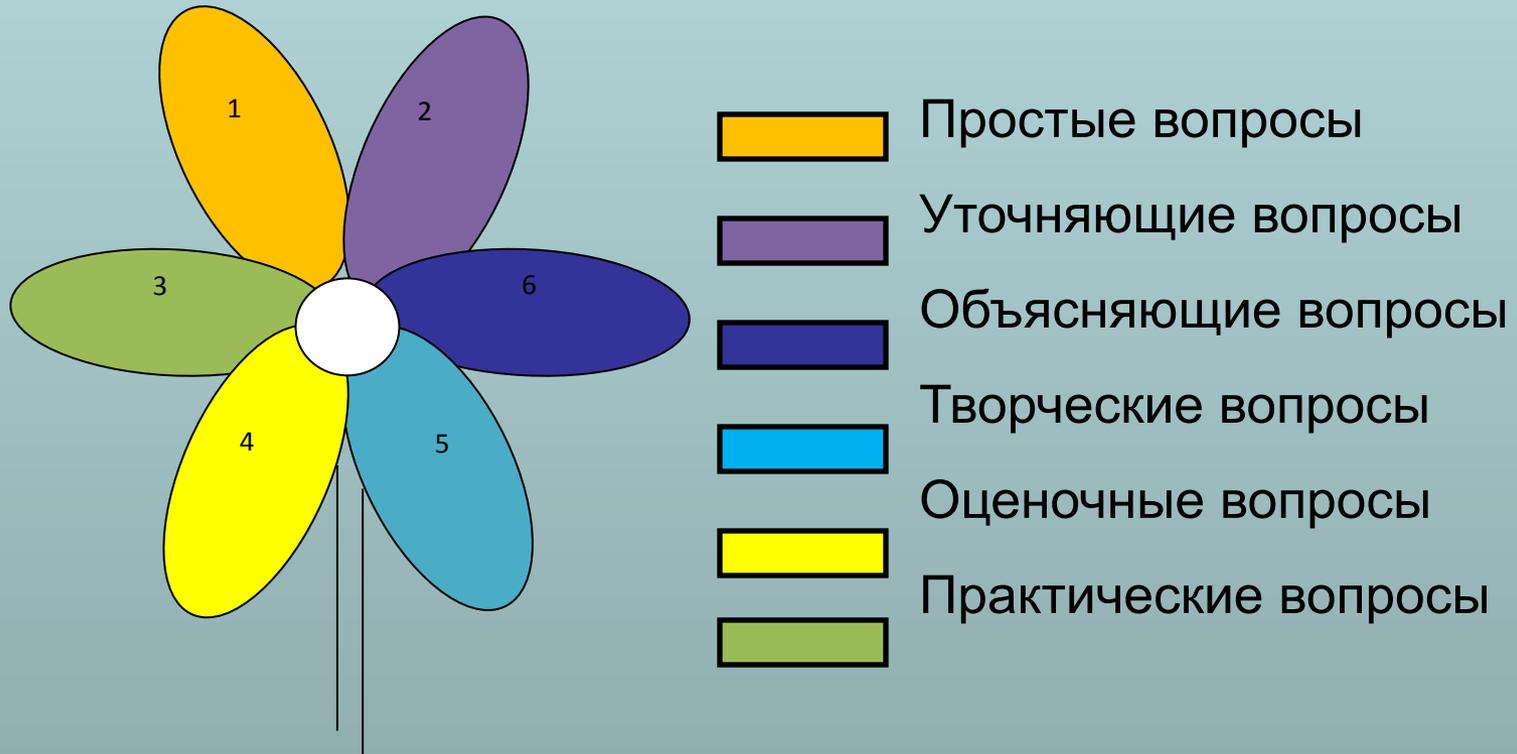
## Простая таблица

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

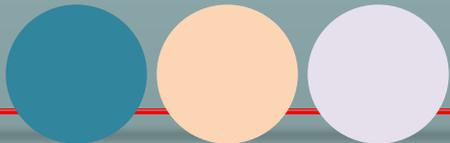


# Схема “Ромашка Блума”:

шесть лепестков – шесть типов вопросов

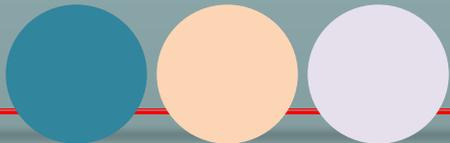
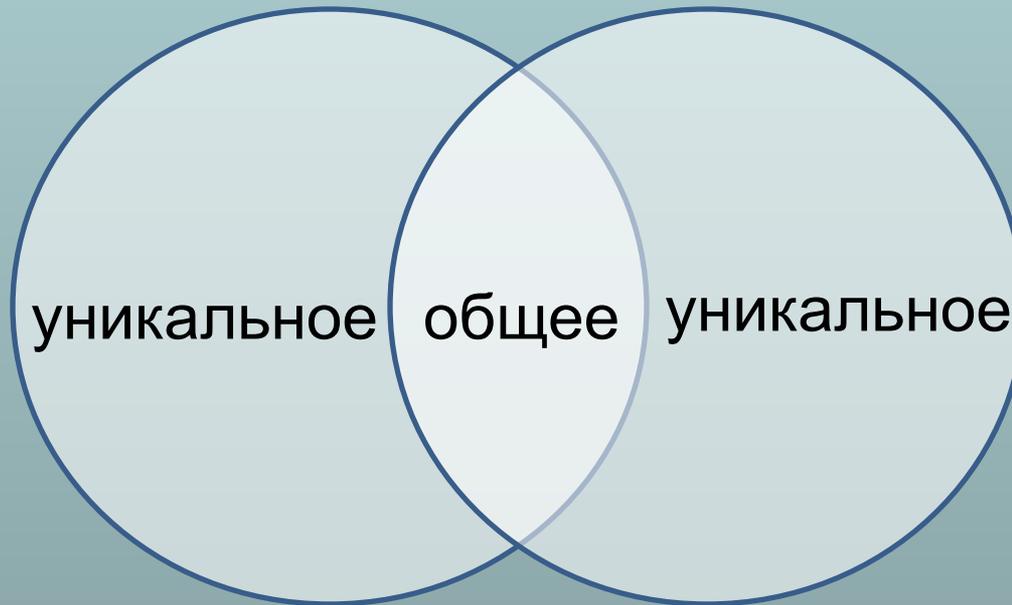


Применяется при контроле усвоения знаний на зачетах и устных опросах



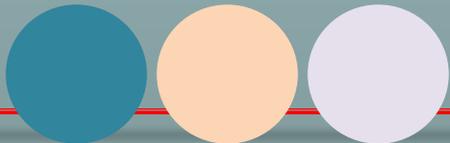
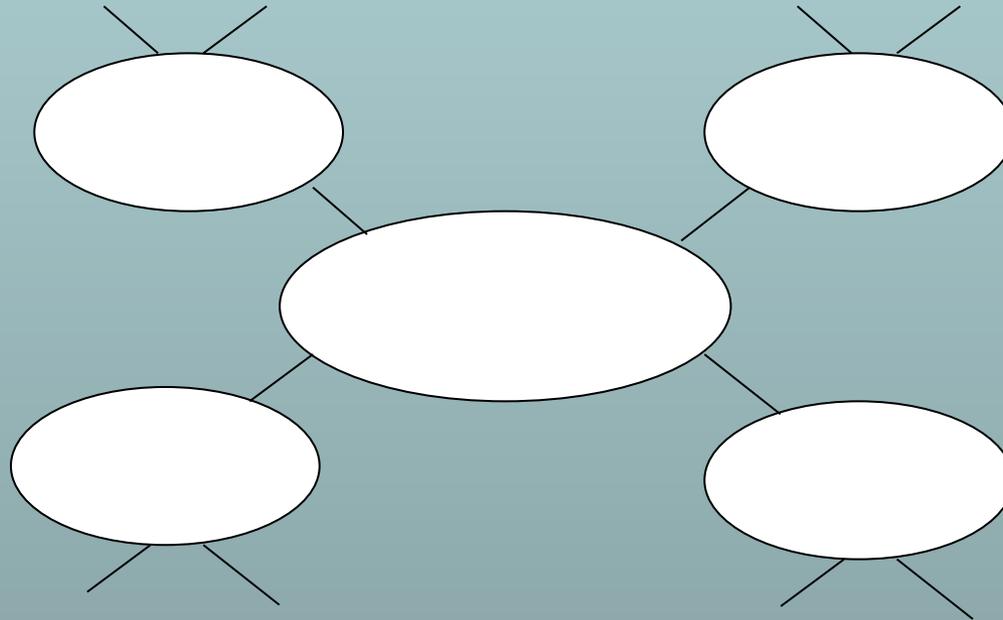
## Схема “Кольца Венна”:

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



# Кластеры:

Кластеры используются для обобщения и систематизации большого объема информации

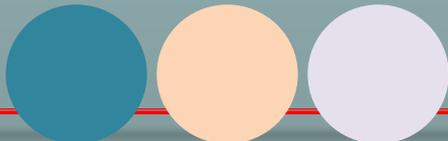


# План урока производственного обучения с применением графических приемов работы с учебной информацией

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

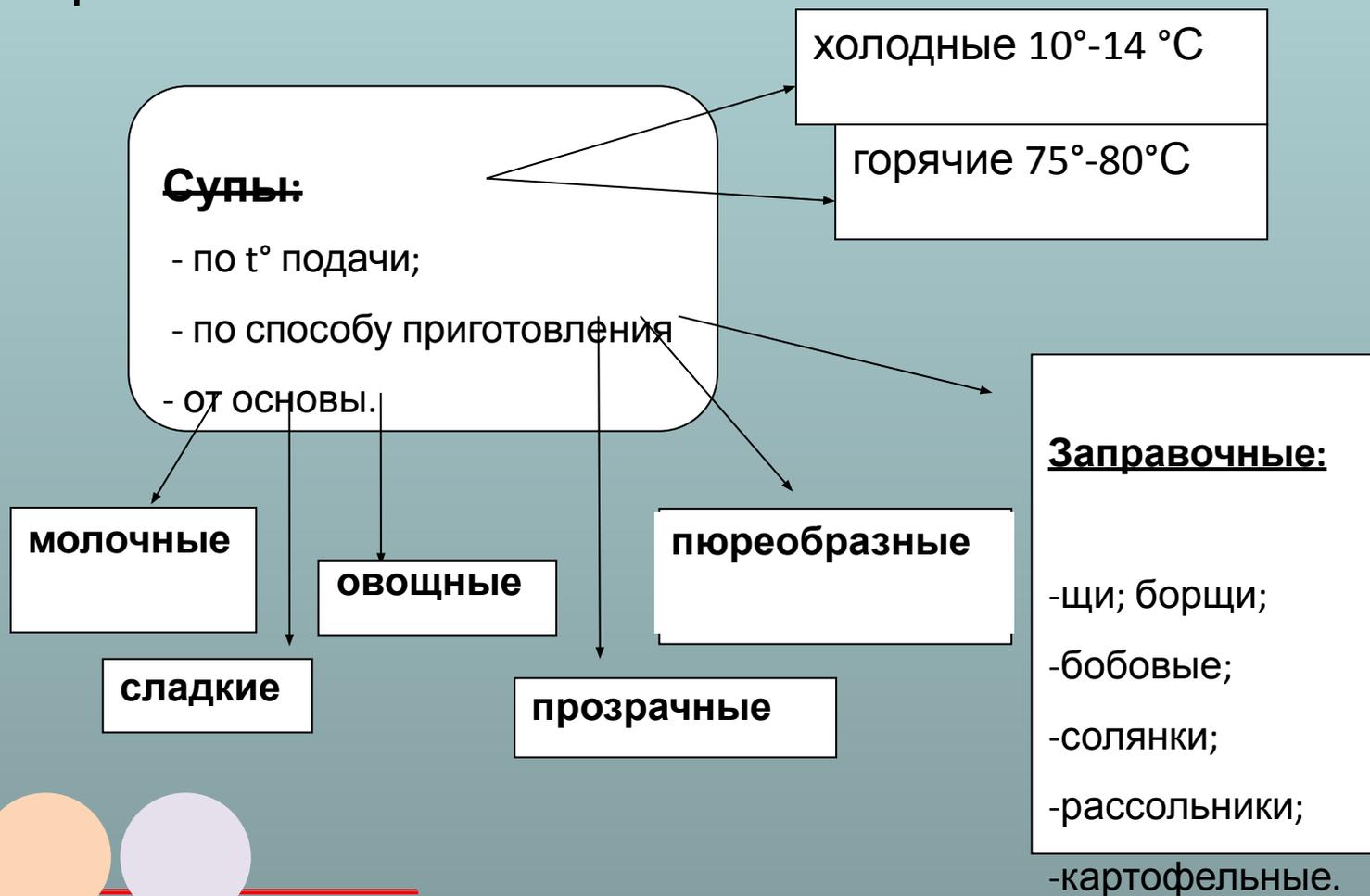
## После изучения темы урока:

- **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

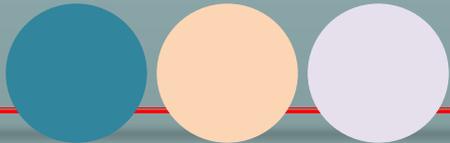
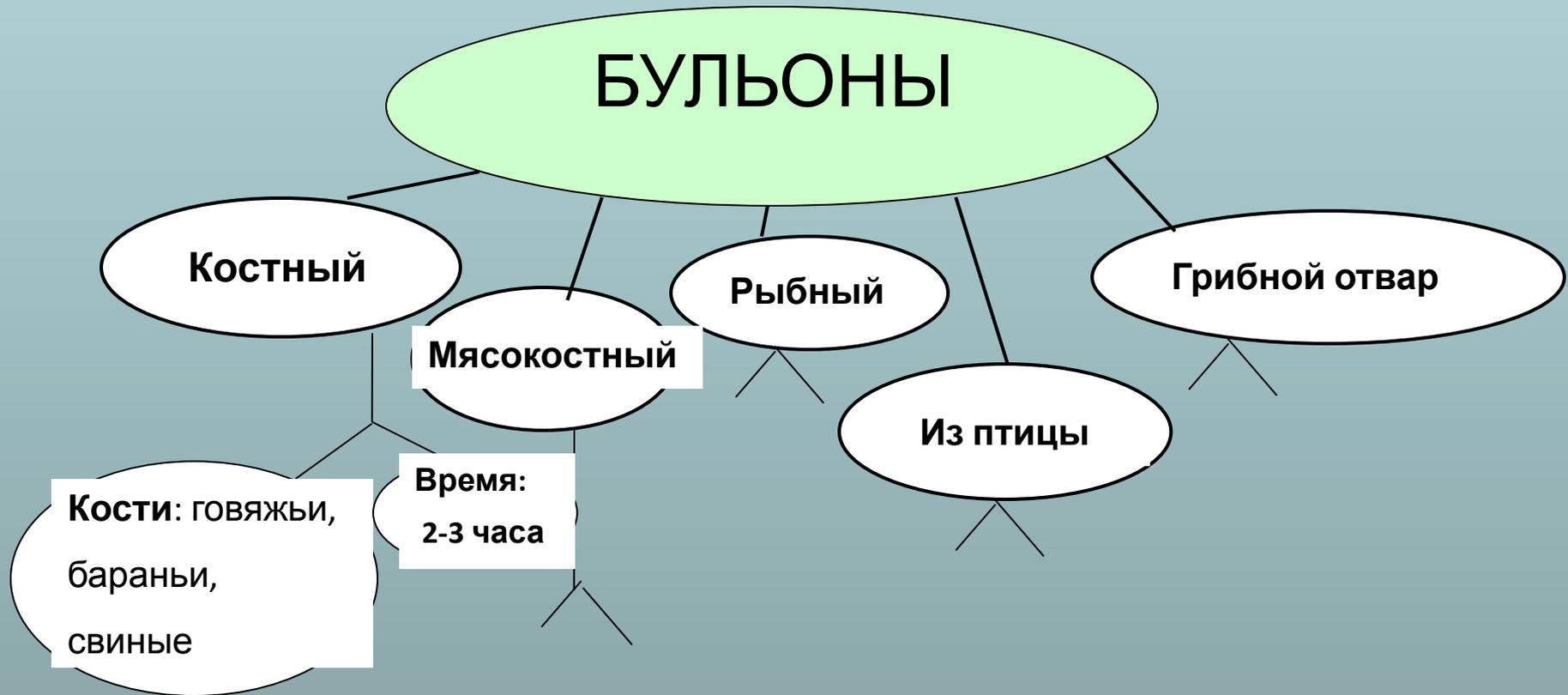


## Вводный этап урока.

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

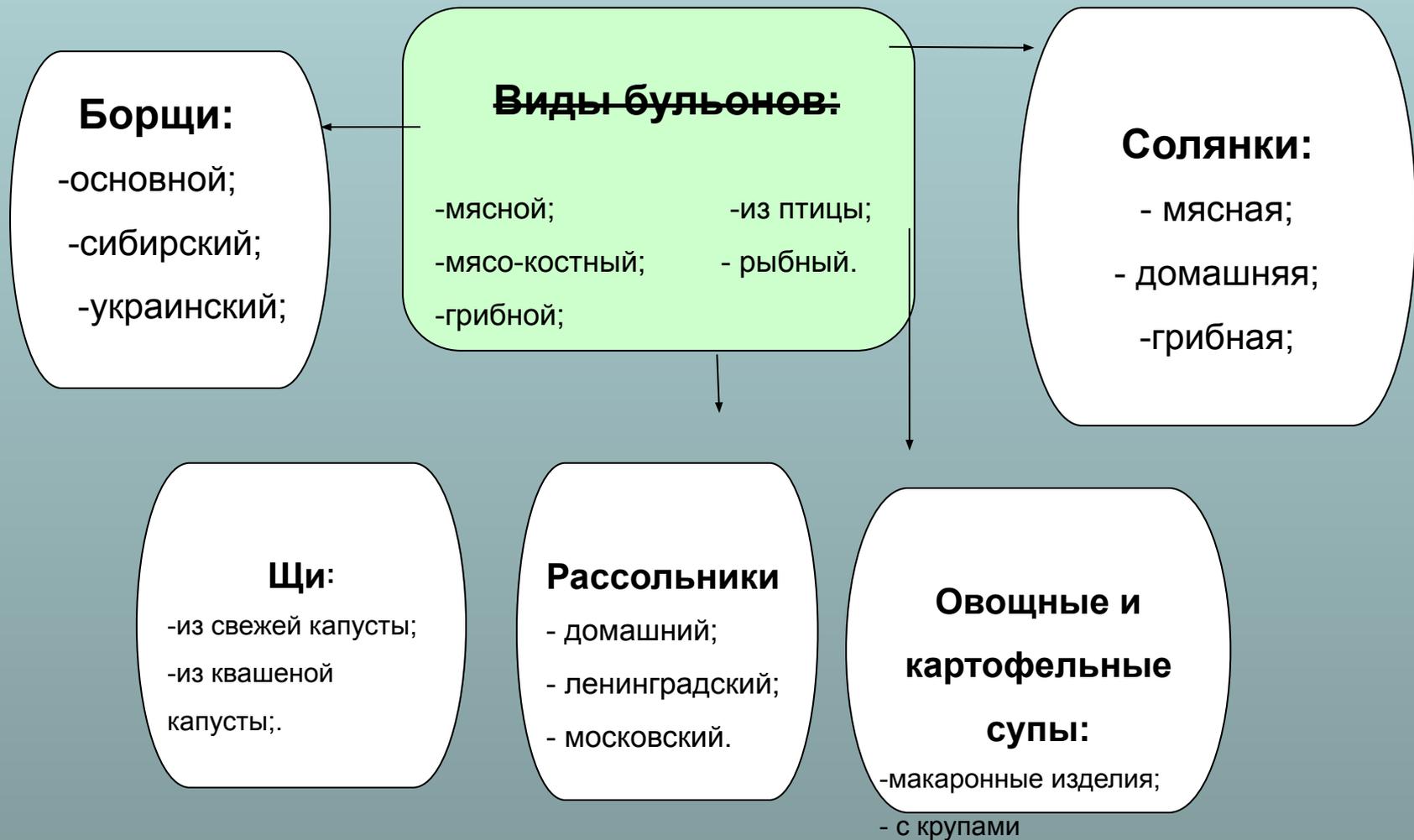


# Индивидуальная работа учащихся – составление кластера по видам бульонов



# 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
<b>Борщ основной</b>		Заправляют пассированными овощами, тушеной свеклой, пассированной мукой, готовят без картофеля
<b>Борщ московский</b>	Окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски, свекла, капуста, морковь, лук, томат, жир, сахар, уксус, бульон, сметана, ватрушки с творогом	
<b>Борщ с капустой и картофелем</b>		Готовят с картофелем

# Схема: Кольца Венна «Сравнительная характеристика»

## Борщ московский

Мясной набор  
(мясо, ветчина,  
сосиски)

## Борщ сибирский

а

а

Различные  
продукты

Об  
пр