

департамент образования города Москвы  
Государственное автономное образовательное  
учреждение

среднего профессионального образования

Технологический колледж №28

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПО ОРГАНИЗАЦИИ**

**ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИКА»**

**Специальность 260807 Технология продукции общественного  
питания**

Разработчик: Иванова Лариса Юрьевна,

преподаватель физики

# Основная цель самостоятельной работы

- содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала
- развитие их познавательной активности, повышению профессиональной мотивации, готовности и потребности в самообразовании.

# Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- формулируют и решают познавательные задачи;
- развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация, обобщение);
- приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет ресурсы);
- практически применяют теоретические знания;
- приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

# Виды самостоятельной работы

- решение прикладных и профессиональных задач;
- составление логических схем;
- работа с дополнительной научной литературой ( Интернет-ресурсами);
- составление конспектов, рефератов и пр

- Проект - специальным образом оформленная детальная разработка определённой проблемы (технологии), предусматривающая поиск условий и способов достижения реального практического результата.

# Формы продуктов проектной деятельности

- Web-сайт
- Анализ данных социологического опроса
- Сравнительно-сопоставительный анализ
- Атлас, карта, учебное пособие
- Видеофильм
- Выставка
- Газета, журнал, справочник
- Костюм, модель, коллекция
- Игра, мультимедийный продукт
- Музыкальное или художественное произведение
- Постановка, праздник
- Экскурсия, поход
- Законопроект и т.д.

# Умения и навыки проектирования:

- проблематизация (рассмотрение проблемного поля и выделение под-проблем, формулирование ведущей проблемы и постановка задачи);
- целеполагание и планирование деятельности;
- самоанализ и рефлексия;
- презентация хода своей деятельности и результатов;
- поиск нужной информации, вычленение и усвоение необходимого знания;
- практическое применение знаний, умений и навыков;
- проведение исследования (анализ, синтез, выдвижение гипотезы, обобщение).
- выбор, освоение и использование адекватной технологии изготовления конечного продукта;
- умение готовить презентацию в наглядной форме.

# Примерный перечень тем проектов

- Исследования влияние электромагнитных волн на нагревание пищи в зависимости от используемой посуды;
- Изучение взаимодействия молекул моющих средств с жиром (на примере разных производителей);
- Рациональное питание с точки зрения закона сохранения энергии;
- Исследование тепловых свойств различной металлической посуды (на примере теплоемкости и теплопроводности металлов);
- Изучение изопроцессов на примере использования современной кухонной техники (пароконвектомата или скороварки).



# Основные этапы работы над проектом:

- 1. Выбор и обоснование актуальности темы (темы могут быть персональные или групповые);
- 2. Составление календарного плана, оказание консультационной помощи;
- 3. Координация проектной деятельности со стороны руководителя проекта;
- 4. Публичная защита проекта и оценивание в соответствии с предложенными критериями 5. Подведение итогов (самооценивание, рефлексия, выводы)

# Календарный план:

-конкретные мероприятия;

-ответственные;

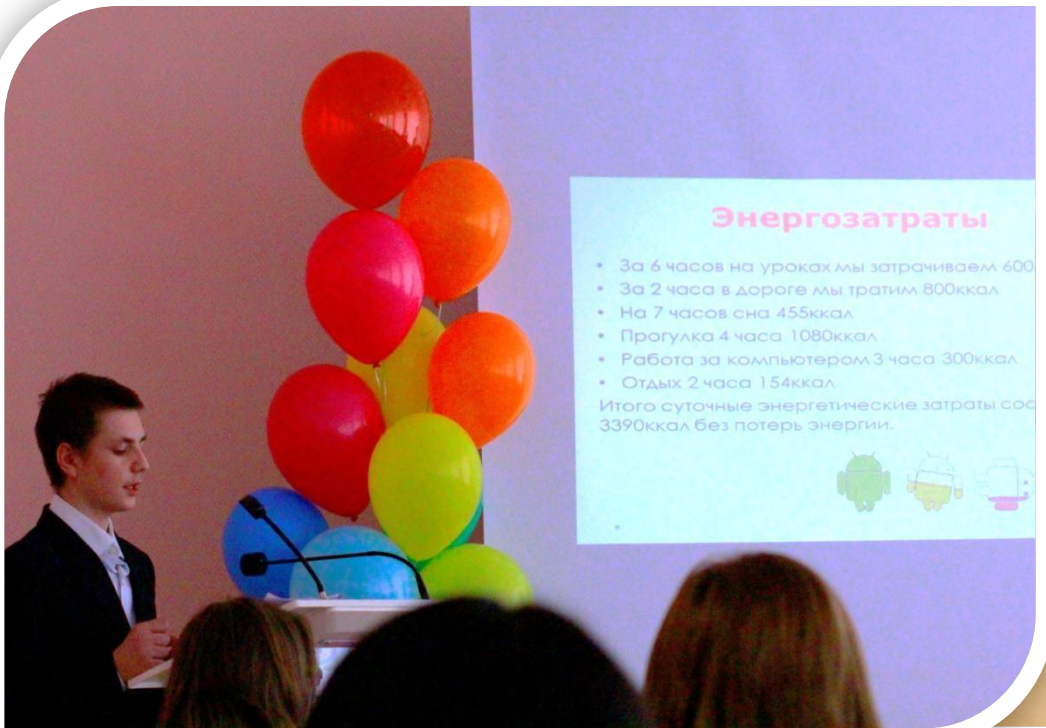
-сроки

# К публичной защите необходимо подготовить портфолио проекта:

- • Готовый проект (продукт);
- • Выступление (презентация проекта);
- • Отчет о проекте;
- • Календарь работы над проектом;
- • Рецензия координатора проекта;
- • Рецензия руководителя-преподавателя с оценкой предоставленного материала;
- • Рабочие материалы, черновики

# Оценивание презентации проекта (маx 37 баллов)

- Обоснование и постановка цели, планирование путей ее достижения. (маx 5 баллов)
- Полнота использованной информации, разнообразие источников информации. (маx 3 балла)
- Творческий и аналитический подход к работе. (маx 7 баллов)
- Соответствие требованиям оформления отчета о работе над проектом (маx 4 баллов)
- Анализ процесса и результата работы (маx 6 баллов)
- Личная заинтересованность автора, его вовлеченность в работу (маx 4 баллов)
- Презентация (маx 8 баллов )
- Рецензия 5 баллов



**Дорогу осилит  
идуший!**

*(римский философ Л. Сенека)*

**Спасибо за внимание!**