



Реализация инновационных методов обучения в подготовке обучающихся

Выполнила:

Тазетдинова Аделия Шамиловна

Научный руководитель:

Короткова Марина Васильевна

Вставка рисунка

Цель, объект и предмет исследования

- **Цель работы** – изучить особенности использования современных методов обучения в профессиональном обучении специалистов поварского и кондитерского дела и составить методическую разработку практического занятия с использованием мультимедиа технологий.
- **Объект исследования** – образовательный процесс в системе среднего профессионального образования.
- **Предмет исследования** – особенности реализации методов обучения на практических занятиях в подготовке специалистов поварского и кондитерского дела.

Задачи исследования

- изучить теоретические основы современных методов обучения на практических занятиях в подготовке специалистов поварского и кондитерского дела;
- разработать средства организации практической подготовки специалистов поварского и кондитерского дела в процессе изучения раздела дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- разработать рекомендации по использованию предложенных средств практической подготовки специалистов поварского и кондитерского дела.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА

Мультимедийные технологии – это современная информационная технология, объединяющая в компьютерной системе текст, звук, видеоизображение, графическое изображение и анимацию.

н н
е е
в л
с и
е н
г е
д й
а н
м о
о с
ж т
н ь
о п
и р
с о

Минусы

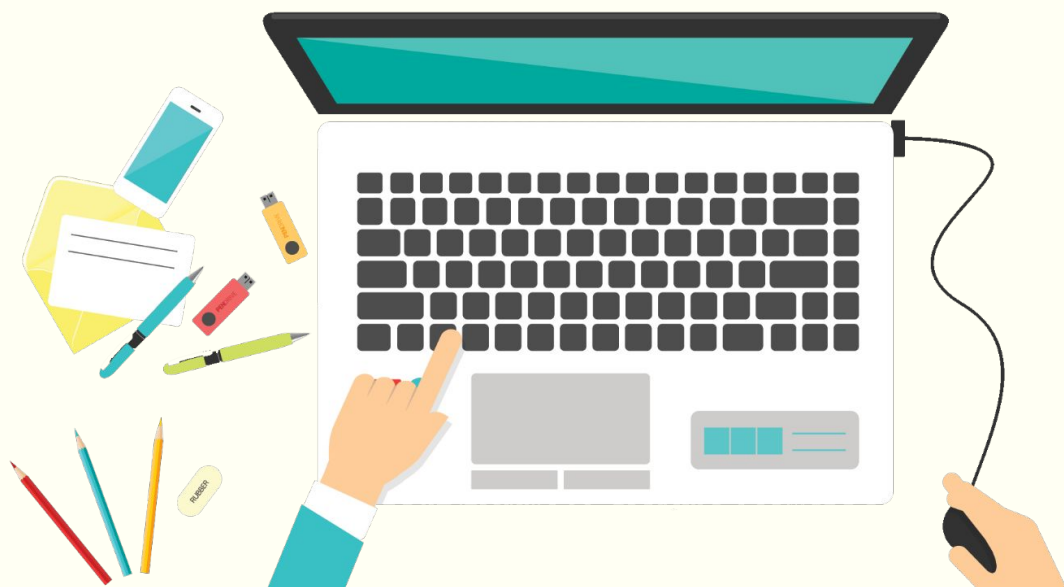
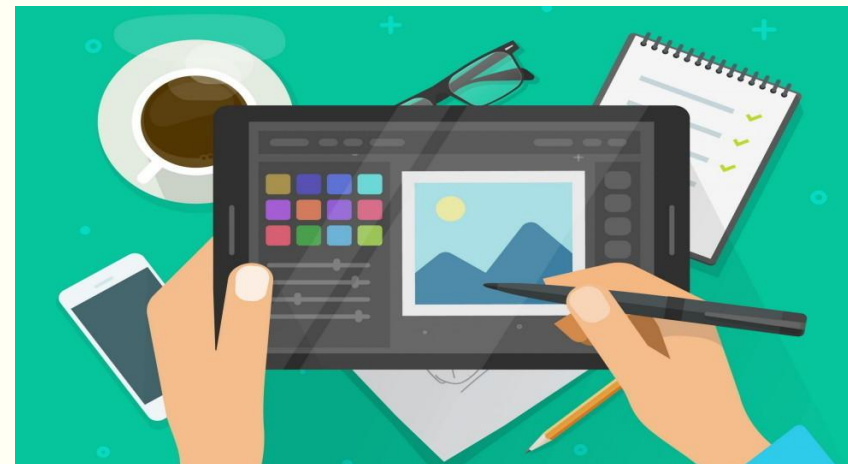
Плюсы

развлекательная графика,
характерная,
звуковое
сопровождение,
гипертекст;

- сложное
проблемное
понятные студентам;

- интерактивные
веб-элементы;

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА



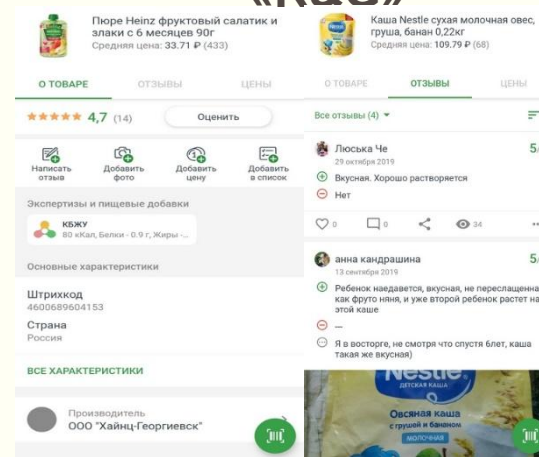
РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ СРЕДСТВ РЕАЛИЗАЦИИ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ТОП ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

Мобильное обучение – новый способ учёбы, при котором знания люди получают через гаджеты: смартфон, планшет или лэптоп.

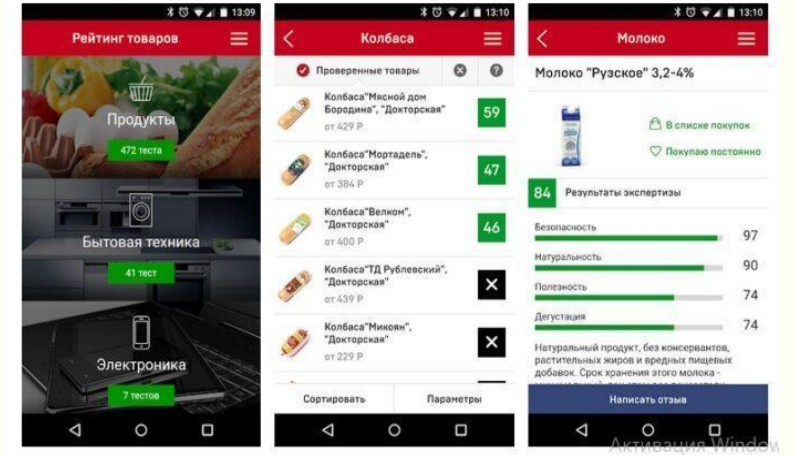
МП «Е код – пищевые добавки»



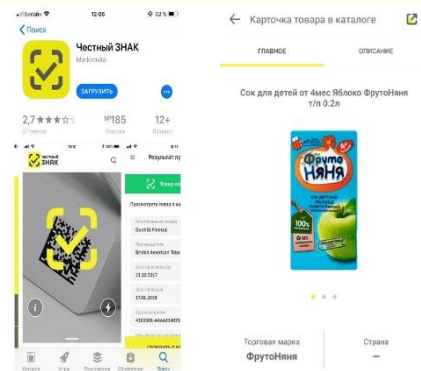
МП «Мобильное приложение «R&G»



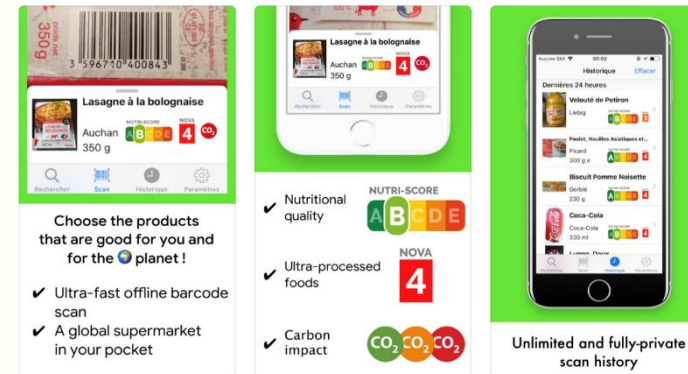
МП «Росконтроль»



МП «Честный знак»

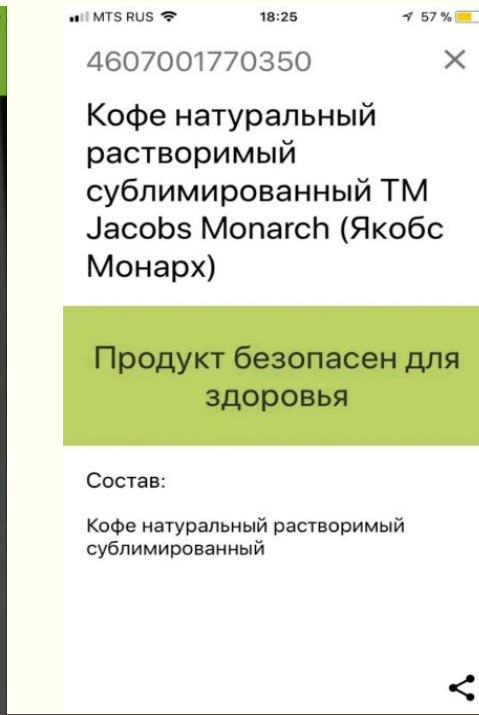


МП «Open Food Facts»



Интегральная оценка продукта:

- красный цвет – в продукте есть добавка, опасная для здоровья
- желтый цвет – продукт может оказывать негативное влияние на организм в некоторых случаях
- зеленый цвет— продукт не содержит вредных веществ.



Практическое занятие по теме №11 «Органолептическая оценка качества яичных продуктов»

- . Теоретическая часть остается без изменения.
- . Практическая часть:
 1. Оценка качества яичных продуктов органолептическими методами;
 2. Оценка качества яичных продуктов при помощи мобильного приложения «Натурометр».

Оценка качества яичных продуктов при помощи мобильного приложения «Натурометр»

1. Найти МП в Google Play и установить



2. Открыть МП на своем гаджете



3. Отсканировать штрих-код товара

вка рисунок



4. Получить данные о качестве товара



Домашнее задание по теме №11 «Органолептическая оценка качества яичных продуктов»

- 1) Найти и установить мобильное приложение «Натурометр» на свои гаджеты.
- 2) При походе в магазин отсканировать по 5 торговых марок яиц и сливочного масла.
- 3) Подготовить отчет в виде таблицы о проверке качества яиц и сливочного масла.
- 4) Скриншоты с телефонов по каждому товару приложить

Отчет о выполнении домашнего задания по оценке качества товаров при помощи МП «Натурометр»

№	Наименование товара	Производитель	Фасовка	Торговая сеть	Цена	Заключение Натурометра
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Методика и результаты экспериментальной работы

**Распределение обучающихся,
получивших оценки «5», «4», «3», «2» и
«1» и средний балл**

**Успеваемость обучающихся по
результатам контрольно-
оценочной работы**

1 _____ 1
Вставка рисунка

0 DD/MM/YYYY0

DD/MM/YYYY1

0 DD/MM/YYYY0

DD/MM/YYYY1

Рекомендации по использованию МП «Натурометр»

Н П
е р
о а
б д
х в
о я
д р
и и
м а
а в
я о
а р
т н
м а
о я
с и
ф о
е д
р ц
а о

Рекомендации

**Способы
предотвраще
ния
нежелательн
ых
последствий**

Правила

Использовани
е ИКТ

Контроль
ведущая
студентов

Подготовка
подходящего
материала

Оборудованно
е помещение

Регламент
занятия

