

# **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;

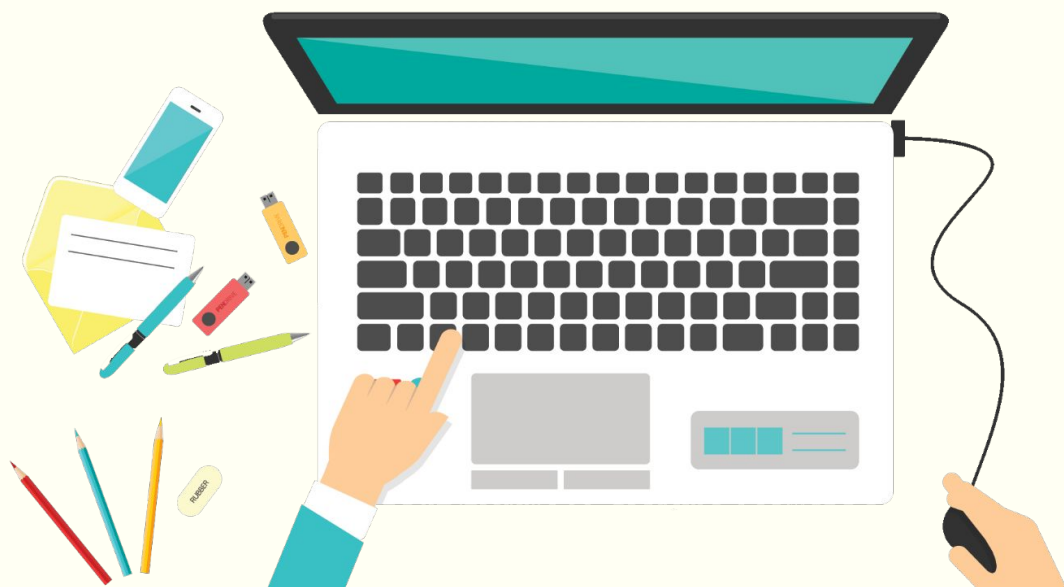
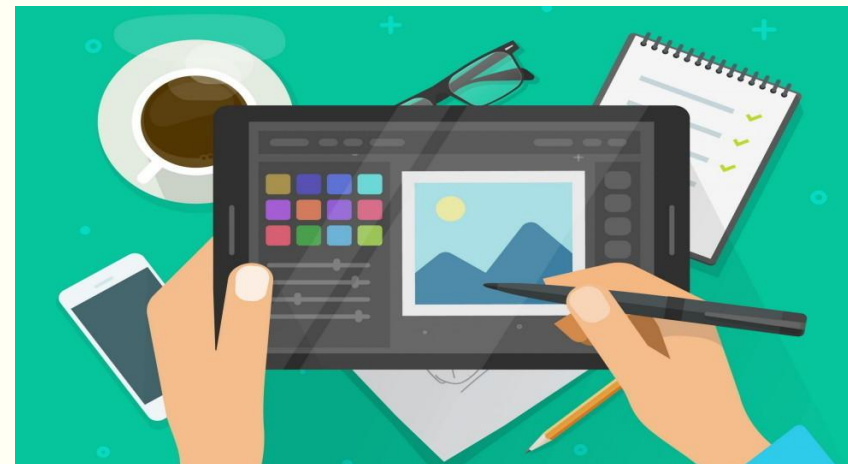
- сложное  
пробуждение,  
понятные студентам;

- интерактивные  
веб-элементы;

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

---

---



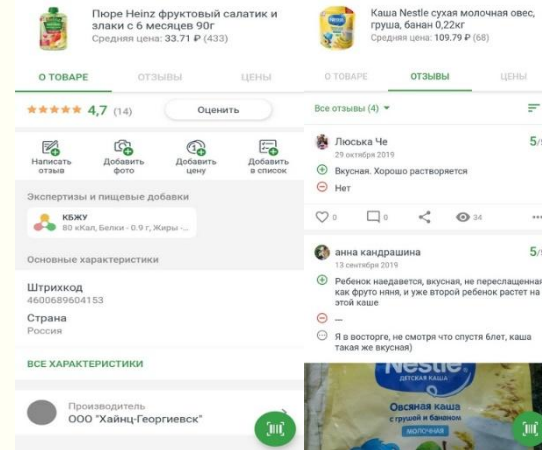
# РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ СРЕДСТВ РЕАЛИЗАЦИИ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ТОП ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

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

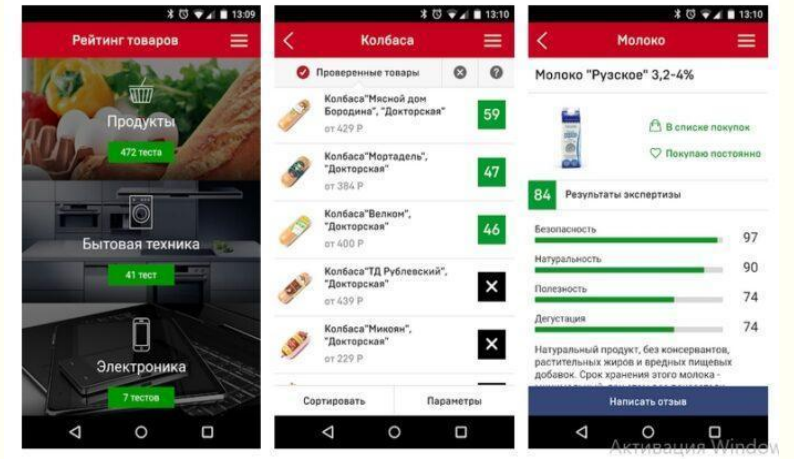
## МП «Е код – пищевые добавки»



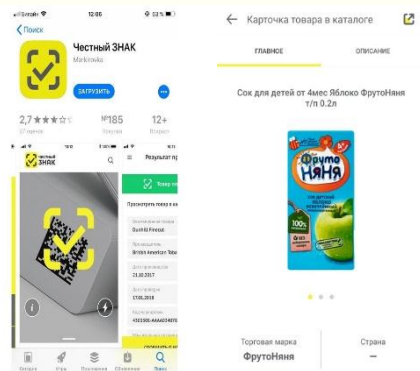
## МП «Мобильное приложение «R&G»



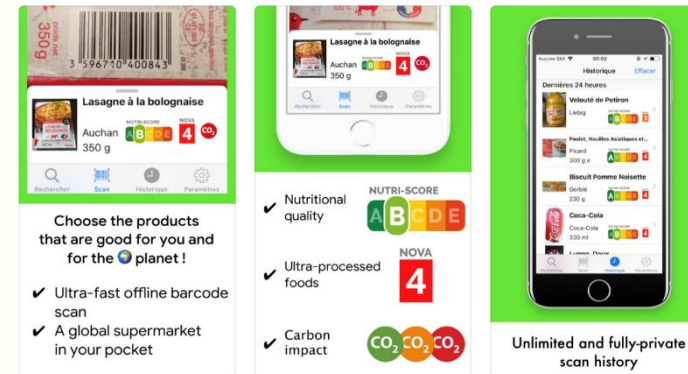
## МП «Росконтроль»



## 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

