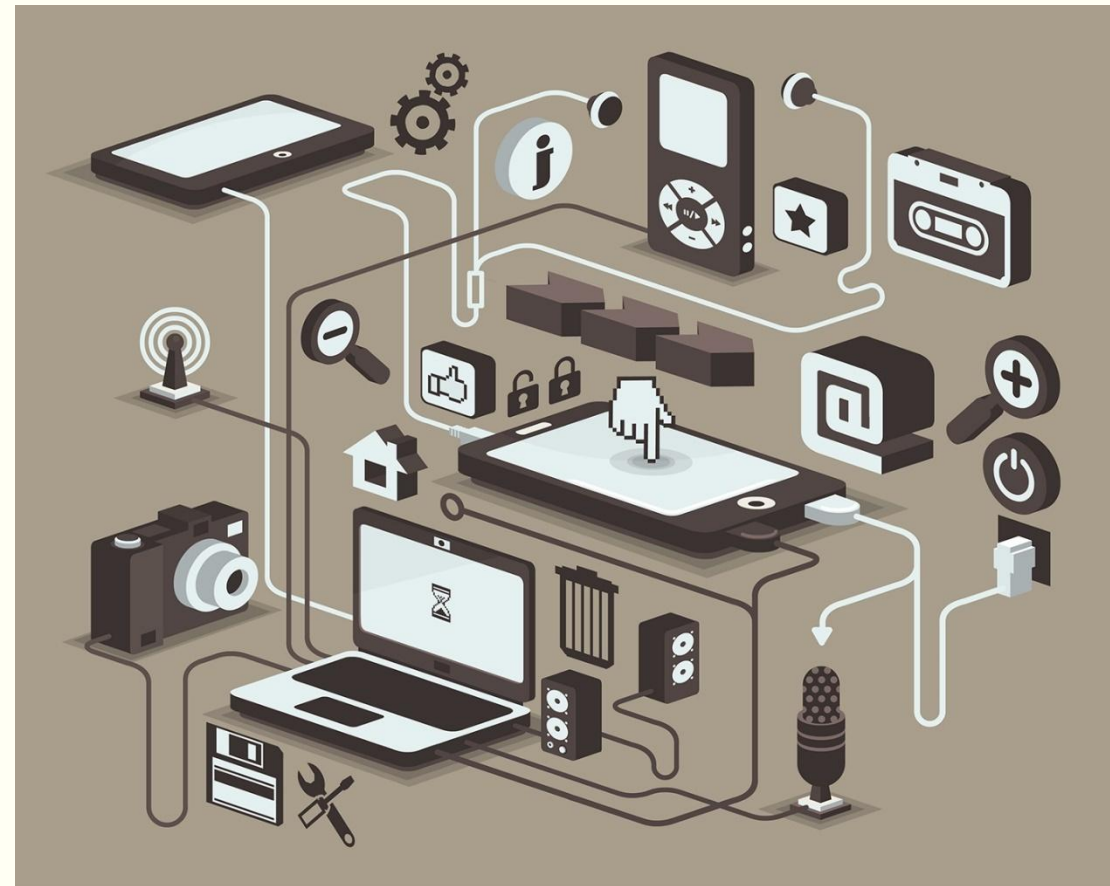


# РЕАЛИЗАЦИЯ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Выполнила: Тазетдинова Аделия Шамиловна

Научный руководитель: Короткова Марина Васильевна



# 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 ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ В ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

---

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

### Плюсы

- Цветная графика, анимация, звуковое сопровождение, гипертекст;
- постоянное обновление;
- интерактивные веб-элементы;
- нелинейность прохождения материала благодаря гиперссылкам.

### Минусы

- не всегда можно использовать на занятиях соответствующих учебных дисциплин;
- сложные приложения, не понятные студентам;
- развлекательный характер.

# ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ В ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

---





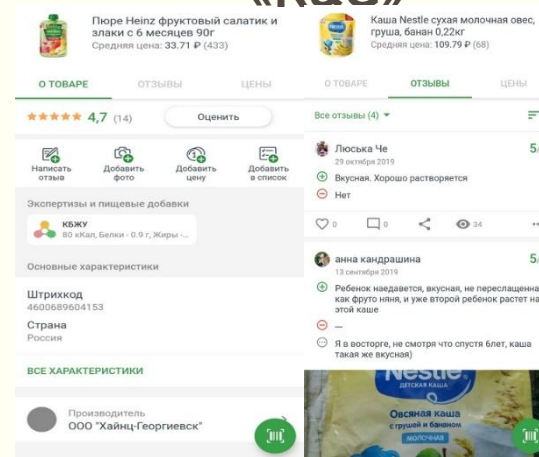
# РЕАЛИЗАЦИЯ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

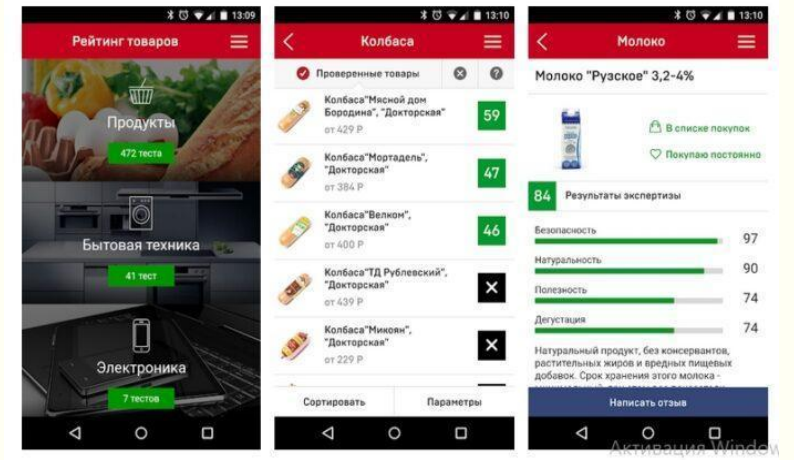
## МП «Е код – пищевые добавки»



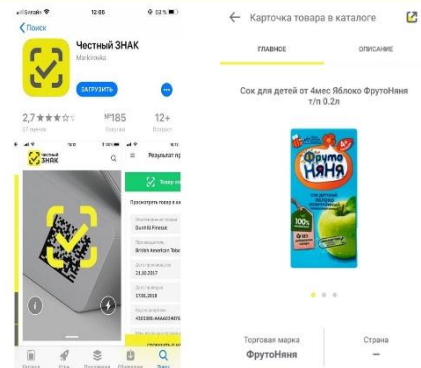
## МП «Мобильное приложение «R&G»



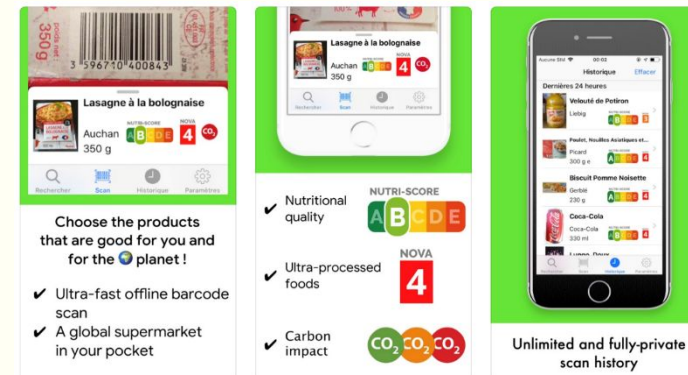
## МП «Росконтроль»



## МП «Честный знак»



## МП «Open Food Facts»



# МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «НАТУРОМЕТР»

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



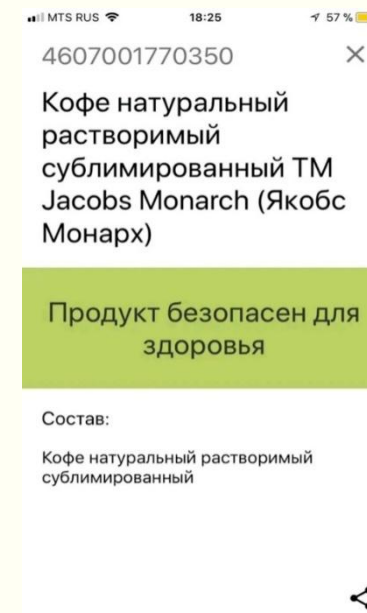
2. Открыть МП на своем гаджете



3. Отсканировать штрих-код товара



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) Скрины с телефонов по каждому товару приложить отдельными файлами.

## 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						

# Рекомендации по использованию МП «Натурометр»

---

## Рекомендации

1. Предварительная подготовка преподавателем всего процесса
2. Правильная организация самостоятельной работы студентов

## Правила

- 100% вовлеченность студентов
- Подбор подходящего материала
- Необходимая атмосфера для самореализации студентов
- Оборудованное помещение
- Регламент занятия

## Способы предотвращения нежелательных последствий

- Контроль педагога
- Разработка подсказок
- Использование ИКТ



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!**