

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено на заседании ЦК
и одобрено на методическом
совете колледжа
Протокол №4 от 11.01.2019г.

Целостный педагогический опыты работы
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

*Тема опыта: «Развитие творческих способностей обучающихся и
их мотивация в практическом обучении в ресторанной индустрии».*

Преподаватель профессионального цикла дисциплин
Котлярова Светлана Владимировна

Белгород 2019 г.

I. Информация об опыте

*Плохой учитель преподносит истину,
хороший учит её находить.
А.Дистерверг*

В последние годы в образовании идут кардинальные изменения, связанные с введением Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

В связи с этим важно осмысливать тенденции, определяющие направления изменения системы образования. На современном этапе развития среднего специального образования проблема развития творческих способностей обучающихся приобретает особое значение в связи с высокими темпами развития и совершенствования науки и техники, потребностью общества в людях образованных, способных быстро ориентироваться в обстановке, мыслить самостоятельно.

В процессе своей работы я часто сталкиваюсь с проблемой низкой учебной и творческой активности обучающихся . Причём снижение активности обучающихся наблюдается с первых курсов обучения. Большинство испытывают интерес к предмету, их легко вовлечь в процесс создания изделия, но в подростковом возрасте часть детей теряет интерес к учёбе. В этом возрасте их начинает больше интересовать общение со сверстниками, появляются личные интересы, любимые занятия и увлечения. Большую роль играет перегрузка учебным материалом, несовершенство методов, приёмов и форм организации учебного процесса. Возникает проблема низкой мотивации к обучению.

На мой взгляд, существует ряд причин, приводящий к снижению качества знаний обучающихся.

В ходе своей работы я столкнулась с проблемами:
1.отсутствует внутренняя мотивация к деятельности или обучающийся работает по шаблону (выполняет задания ради оценки, нет стремления к самопознанию, самосовершенствованию);

2. обучающийся не может применить теорию на практике (не знает, как использовать знания);

3.испытывает страх перед практической деятельностью (отказывается работать, за электрической плитой).

Преподавателю приходится прилагать много усилий, чтобы поддержать интерес к учёбе и творческой деятельности.

Работая в колледже 5 лет, я постоянно стремлюсь найти пути решения проблемы повышения интереса к предмету.

При анализе своей педагогической деятельности я определила закономерность: качество знаний обучающихся можно повысить только в условиях активного обучения. Следует бороться с формализмом, который проявляется в отрыве теоретических знаний от умения их практического применения.

Целью моей педагогической деятельности является – развитие творческих способностей обучающихся на преподаваемых дисциплинах. От желания, способностей обучающихся к творчеству зависит успешность приобретения знаний, умений и навыков, а в итоге он вырастает в интересную, неординарную личность. А это уже путь в инициативные, предпримчивые и компетентные специалисты. Тем самым наши дисциплины с установкой на созидание подготавливают обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, способствуют безболезненной адаптации в жизни по окончании колледжа. Сегодня уже доказано, что люди, подготовленные к творчеству, намного быстрее находят свое место в науке, на производстве, лучше осваивают свою работу, приносят больше пользы. На основе этого я ставлю перед собой такие задачи, как приобщить обучающихся к творческой работе, привить интерес к творчеству, поиску, развить навыки созидания, самореализации. Бесталанных детей нет. Важно только вовремя научить их, раскрыть свои способности, поверить в себя. Решая данные проблемы, я вывела для себя ряд факторов, обеспечивающих успех.

Во-первых, творчество не рождается на пустом месте. Я работаю с обучающимися со 2-го по 4-й курс. На уроках для меня является важным, как проходят эти уроки, привлекаю к участию в кружках, выставках, экскурсиях, к работе на производственном участке. Здесь важно сформировать желание трудиться с интересом, с охотой, узнавать новое. Бережно отношусь к желанию работать самостоятельно, инициативно, с верой в себя.

Во-вторых, важно создать условия уютной и безопасной атмосферы в лаборатории. В кабинете эстетически продуманное оформление с работами обучающихся и преподавателя. В кабинете есть в наличии добротные наглядные пособия, раздаточный материал, а так же материал для творчества, которым можно пользоваться в любую минуту. Все это позволяет создать реальные возможности для полноценного труда.

В-третьих, обеспечить на уроке психологически комфортную атмосферу, проявить уважительное отношение к каждому, добиться чувства уверенности в посильности даваемых ему заданий. Использую эффект «синдрома справедливости»: группа видит, что у преподавателя нет «любимчиков», что он доброжелателен, справедлив в оценках, что готов поддержать творческие проявления, а не критикует необычные идеи, помогает ему избежать неодобрительной оценки со стороны одногруппников.

Улучшить организацию моей работы помогает соблюдение некоторых правил:

Служить примером для подражания. Преподавателю необходимо самому профессионально демонстрировать приемы работы, выставлять работы на выставках.

Поощрять сомнения. Конечно, дети не должны подвергать сомнению любое исходное положение, но каждый должен уметь находить объект, достойный сомнения.

Разрешать делать ошибки. Обучающийся не должен бояться рисковать, бояться думать независимо. На уроках необходимо избегать резких высказываний, которые подавляют творческую активность ребят.

Поощрять разумный поиск. Позволяя своим студентам рисковать, и даже поощряя их в этом, преподаватель может помочь им раскрыть свой творческий потенциал.

Поощрять умение находить, формулировать и первыми предлагать проблему.

Поощрять творческие идеи и результаты творческой деятельности. Давая задания, необходимо объяснить, что от них ожидают не только демонстрации знаний основ предмета, но и элементов творчества, которые будут поощряться.

Готовить к препятствиям. Творчество – это не только умение мыслить творчески, но и умение не сдаваться, встречая сопротивление, трудности, отстаивать свое мнение, добиваясь признания. Повысить мотивацию к творческой деятельности помогает использование такого продуктивного метода- метод проектов. Но, если студенты не занимались раньше по этому методу, они будут испытывать большие трудности, а для преподавателя это еще и потеря времени. В своей работе я сначала использую упражнения на развитие навыков проектирования. Выполнение тематических упражнений представляет собой деятельность обучающихся , цель которой - получить определенные знания, навыки и умения. Их выполнение может занимать различное время, что зависит от содержания упражнения, но, как правило, они небольшие по объему. Выбор упражнений следует делать с учетом возраста обучающихся и их индивидуальных особенностей. У меня было два варианта работы с упражнениями: первый – упражнения включались в процесс выполнения проектов, второй – упражнения выполнялись до ознакомления с проектами. Второй вариант оказался более успешным. В каждом упражнении указываю, какой характер будет носить деятельность обучающихся (индивидуальный или групповой), какова цель упражнения, какие материалы и оборудование потребуются для его выполнения. При подборе заданий важно учитывать их актуальность, значимость и практическую полезность. Несколько примеров.

Особую значимость я придаю методу проектов, который позволяет овладеть организацией практической деятельности по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии (продукте труда). Главная особенность этого подхода - активизировать обучение, придав ему исследовательский, творческий характер, и таким образом передать учащемуся инициативу в организации своей познавательной деятельности. Творческий проект - это хорошая творческая задача для самовыражения любого обучающегося. Метод проектов рассматриваю не как итоговую самостоятельную работу обучающихся, а как способ, позволяющий приобрести навыки проектирования и изготовления изделий, удовлетворяющих индивидуальные потребности личности, а в перспективе и

общества, другими словами: “Я делаю свой мир полезным, красивым и удобным для себя и других”.

Особое внимание на занятиях уделяю групповым проектам. В творческих коллективах складываются отношения дружбы, взаимных симпатий, эмоциональной притягательности, взаимопонимания, доверия, уважения, где учащиеся ориентируются на продуктивные формы общения и сотворчества.

Проекты выполняем по наиболее оптимальному и отработанному плану:

1. Определение потребности и краткая формулировка задач.
2. Набор первоначальных идей.
3. Проработка одной или нескольких идей.
4. Изготовление изделия.
5. Испытание и оценка.

Уроки нашего предмета – это уроки жизни. Эти дисциплины дают необходимые знания и умения, которые необходимы каждый день в обыденной жизни, все разделы и темы идеально подходят для творческого проектирования. В ходе работы над проектом объективно возникла необходимость исследовательской деятельности: собранный материал сопоставлялся и анализировался, находились связи и закономерности. На данном этапе своей работы, создав условия, четко следуя сформулированным правилам, я добилась усиления роли учащегося в управлении собственной учебно-познавательной деятельности. Только в практической деятельности формируются способности, они не могут возникнуть вне соответствующей конкретной деятельности и творческие способности не исключение. Студентов надо учить творить, дав им для этого необходимые знания и опыт. На практических занятиях надо создавать проблемные ситуации, в которых учащиеся учились бы использовать ранее полученные знания в новой ситуации, учились бы быстро находить решения и предлагать несколько вариантов.

Постоянное внимание и систематическая работа по развитию творческих способностей на уроках обеспечивает обогащение, делает её богаче и духовно выразительнее, что, в свою очередь, способствует рождению настоящей личности.

Актуальность проблемы

В своей работе я опираюсь на основные требования ФГОС подразумевающие: овладение учащимися методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; развитие умений применять технологии на практике и другое.

Метод проектов позволяет выполнить поставленную задачу, он направлен на активизацию познавательной самостоятельности обучающихся, на развитие их творческого потенциала. При этом обучающийся в своем исследовании может пройти путь, который уже давно пройден человечеством.

Но этот опыт человечества приобретается им на уровне открытия и будет, усваивается студентом неформально, будет иметь личную для него значимость. Это и есть субъективное творчество, без которого не мыслим и сам метод проектов.

Проект - это метод обучения:

- 1.может применяться на уроке и во внеурочное время.
- 2.ориентирован на достижение целей самих обучающихся, и поэтому он уникален.

3.проект формирует невероятно большое количество умений и навыков, и поэтому он эффективен.

4.проект дает обучающимся опыт деятельности, и поэтому он незаменим.

В основе метода творческих проектов лежит развитие познавательных навыков обучающихся , умение самостоятельно конструировать свои знания, умение ориентироваться в информационном пространстве. Использование метода проектов позволяет на деле реализовать системно - деятельностный подход в трудовом обучении обучающихся , интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении различных дисциплин на разных этапах обучения.

Метод творческих проектов это не нечто совершенно новое и неожиданное в педагогической практике. Он широко применялся и раньше во внеклассной, кружковой деятельности обучающихся, в развитии технического творчества.

В целом в работе над творческим проектом преподаватель:

- помогает в поиске нужных источников информации;
 - сам является источником информации;
 - координирует весь процесс;
 - поощряет обучающихся;
- поддерживает непрерывную обратную связь для успешной работы учеников над проектом.

При организации работы обучающихся по методу проектов возможна не только индивидуальная самостоятельная работа обучающихся , но и групповая. Групповая работа привлекает участников своей деловой направленностью, общением, возможностью лучше узнать одноклассников, сравнить себя с ними, и расширить зону для самооценки.

Кроме этого, групповая работа:

- даёт возможность обучающимся объединиться по интересам;
- обеспечивает для них разнообразие ролевой деятельности в процессе обучения;
- воспитывает обязательность выполнения задания в определённые сроки, так как от этого зависит успех работы всего коллектива;
- предоставляет возможность равноправия и свободу выражения идей, их отстаивание, аргументацию, но в, то же время терпимость к чужой точке зрения;
- является одним из способов преодоления психологических барьеров в

индивидуальном саморазвитии личности;
- позволяет проявить взаимопомощь и, вместе с тем, стимулирует дух соревнования и соперничества.

Метод проектов завоевывает все большую популярность в колледже, так как позволяет расширить горизонты в педагогической теории и практике, призывает к совместному творчеству. На уроках можно не только учить обучающихся способам обработки сырья и приготовления блюд различными способами обработки и. т.д.

Проектная деятельность обладает потенциальными возможностями в подготовке к профессиональному самоопределению. На занятиях в процессе проектирования студенты изучают предмет, средства, действия, условия труда профессии повар. Использование метода проектов развивает профессиональную мотивацию, формирует познавательные и созидательные способности студентов.

Основная цель - подготовка творческой и грамотной личности, в развитии познавательной деятельности обучающихся.

Поэтому выбранная проблема развития творческих способностей обучающихся актуальна и требует как разработки системы учебных занятий по технологии с использованием современных технологий учебно-воспитательного процесса, современных технологий оценки учебных достижений обучающихся, разработки качественно нового учебно-методического, дидактического обеспечения технологического образования, так и разработки подходов к развитию способностей обучающихся во внеурочной деятельности, через организацию работы факультативов, кружков.

Чтобы активизировать процесс обучения, придать ему познавательный, творческий, занимательный характер, в учебной деятельности необходимо использовать различные современные средства информации: интернет, компьютерные игры по предметам, электронные энциклопедии, а также применять современные технологии: игровые, учебно-исследовательские, коммуниативные, проблемно-поисковые, здоровьесберегающие. Такая система урочной деятельности поможет сформировать у детей беглость мышления, гибкость ума, любознательность, умение выдвигать и разрабатывать гипотезы.

Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему творчества, развития творческого мышления, способствующего формированию творческого потенциала личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью. Успешное развитие и модернизация образования как никогда зависят от творчески работающих педагогов.

2. Сущность опыта.

Изучив современное состояние проблемы формирования и развития творческой активности, и проанализировав психолого-педагогическую литературу по данной проблеме, я пришла к выводу, что важную роль в

процессе формирования учебной мотивации и творческой активности играет преподаватель, его желание действовать. Главный вопрос, стоящий передо мной, что я как педагог могу сделать, чтобы у студентов возник интерес к предмету?

На пути преодоления низкой творческой активности обучающихся каждый педагог стоит сегодня перед необходимостью пересмотра методов, форм и стиля обучения. Ни программа, ни учебник, ни методическое пособие не могут предоставить педагогу готовую схему. Он должен сам сконструировать ее, учитывая условия обучения и состав обучающихся. Преподавателю нужно в какой-то степени отойти от стандартного урока, внести что-то новое, что могло бы привлечь внимание, активизировать деятельность обучающихся, заставить их мыслить, искать, действовать. Наиболее эффективно эти проблемы решаются путем организации целостного учебного процесса с использованием в процессе обучения современных педагогических технологий.

Инновационный поиск новых средств обучения привел меня к пониманию того, что на уроках необходимо применять проектные и информационные технологии, а также групповые, игровые, практико-ориентированные, проблемные, рефлексивные и прочие методы обучения. Кроме этого, для повышения уровня учебной мотивации педагогу необходимо создавать благоприятную общую обстановку и приятное эмоциональное сопровождение (похвала, поощрение), создавать условия, которые способствуют возникновению интереса к предмету, а также приучать студентов к самостоятельной работе. Резервами становления мотивации в среднем является интерес к совместным коллективным формам работы, к использованию результатов работы в социально-значимых видах деятельности.

Одна из важнейших задач развивающего обучения - активизация познавательной деятельности обучающихся, в процессе обучения и развития у них умений самостоятельной исследовательской работы. Через систему уроков я стараюсь сформировать умения критически мыслить, выработать навыки самообразования, пробудить желание в обучающихся проявлять творческую инициативу.

Реализация задатков и способностей приносит чувство удовлетворения и служит стимулом к дальнейшей учебе. Обучение творчеству - это вооружение умением осознавать проблему, намеченную преподавателем, а позднее - формулировать ее, выявляя скрытые вопросы; это развитие способностей выдвигать гипотезы и соотносить с условиями задачи.

Знания, приобретенные на уроке, становятся достоянием обучающихся только при условии, если они закрепляются в процессе самостоятельной работы. Вот почему в интерактивном обучении она должна занимать главное место и носить разносторонний характер.

3. Длительность работы над опытом.

На протяжении всей своей педагогической деятельности я пыталась использовать различные формы развития творческих способностей обучающихся. Но вернулась к ним тогда, когда поняла, что теряется интерес не только к отдельным учебным дисциплинам, но и к учению вообще. Проблема интереса - это не только вопрос о хорошем эмоциональном состоянии студентов на уроках; от ее решения зависит, будут ли в дальнейшем накопленные знания мертвым грузом или станут активным достоянием обучающегося. Поэтому этой проблемой я занимаюсь до сегодняшнего времени.

4. Диапазон опыта

На преподаваемых дисциплинах я применяю активные методы, учитывая содержание материала, дидактические цели, возрастные особенности обучающихся. Как сказано выше, мне и моим студентам нравятся уроки нетрадиционные, на которых сочетаться могут одновременно несколько активных форм, где можно проявить творчество, показать свой интеллект. Мой опыт применим как к системе урочной работы, так и к внеклассной деятельности.

5. Теоретическая база опыта.

В рамках реализации Приоритетного национального проекта «Образование» впервые использован новый подход к модернизации образования, основанный на принципе стимулирования роста качества образования и обновления содержания образования. Современная школа образования в условиях быстроменяющегося мира должна наряду с созданием целостной системы универсальных знаний и компетентностей обучающихся формировать опыт самостоятельной интеллектуальной и творческой деятельности, личной свободы и ответственности обучающегося. Исходя из этого, актуальной задачей развития современного образовательного учреждения является создание условий для развития инновационного образовательного пространства, способного обеспечить высокий уровень подросткового саморазвития, самореализации в будущей самостоятельной профессиональной деятельности.

В мировой школе используются три организационные формы обучения: индивидуальная, групповая и фронтальная. На разных исторических этапах предпочтение отдавалось то одной, то другой из них. Примерно до XVI века основной была индивидуальная форма. Затем её заменяет групповая. А с XIX века преобладает фронтальная. В 20-е годы XX века в советской школе была групповая форма обучения. В начале 30-х годов вновь вернулись к классно-урочной системе, для которой характерно преобладание фронтальной формы.

Специальные дисциплины должны быть направлены на развитие творческих способностей обучающихся, а этому способствуют именно коллективные способы обучения. В процессе которых формируются профессиональные и общие компетенции.

Обучающие и воспитательные возможности групповой работы стали особенно актуальны, востребованы в условиях введения ФГОС.

Ведущие принципы педагогической деятельности:

1. Опора на субъективный опыт обучающихся .

2. Учёт индивидуальных особенностей обучающихся. Знание студентов их собственных возможностей и результатов учения есть обязательные условия их дальнейшего психического развития;

3. Реализация творческих возможностей обучающихся, становится субъектом учебной деятельности лишь на основе таких личностных самообразований, как активность, самостоятельность и общение.

4. Взаимосвязь учебной и внеучебной деятельности.

5. Гуманизация образования.

В современной психолого-педагогической науке используются различные дидактические системы. Все они опираются на то, что обучение должно вести за собой развитие. Основу моего педагогического опыта составляют идеи развивающего обучения.

Теория развивающего обучения берет свое начало в работах И.Г. Песталоцци, А. Дистервега.

В нашей стране идею развивающего обучения впервые выдвинул Л.С. Выготский. В своих работах он обратил внимание на необходимость рассмотрения обучения и развития как двух взаимосвязанных процессов, при этом ведущую роль Л.С. Выготский отдавал обучению. В настоящее время известны дидактические системы развивающего обучения, разработанные под руководством Д.Б.Эльконина и В.В.Давыдова. Все существующие теории развивающего обучения направлены на активизацию познавательной деятельности обучающихся в процессе обучения.

Если при традиционном обучении (информационном, сообщающем) деятельность обучающихся носит репродуктивный характер, то в условиях развивающего обучения эта деятельность становится продуктивной, творческой. обучающиеся самостоятельно ищут решение нового задания, проблемы, т.е. они учатся применять знания в новой ситуации, проявляют повышенный интерес к этому новому.

6. Новизна опыта.

Новизна опыта заключается в комбинации известных методик, а также применении специальных средств (приемов, форм работы) с целью развития творческих способностей обучающихся, формированию положительных мотивации, достижения эффективных результатов обучения.

II. Технология опыта.

A) Постановка цели и задач.

Цель: анализ собственного педагогического опыта по проблеме формирования учебной мотивации обучающихся при обучении технологии посредством применения проектных и информационных технологий.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- 1) изучить и проанализировать основные теоретические подходы к проблеме формирования учебной мотивации обучающихся ;
- 2) изучить опыт коллег по данной проблеме;
- 3) подобрать диагностические процедуры, направленные на изучение учебной мотивации обучающихся ;
- 4) провести диагностику уровня учебной мотивации обучающихся 2-4 курсов и проанализировать полученные результаты;
- 5) отобрать и апробировать педагогические приемы, методы и средства, направленные на повышение уровня учебной мотивации обучающихся ;
- 6) проанализировать результаты собственной деятельности, выявить недостатки, спланировать коррекционную работу.

B) Содержание учебно-воспитательной работы.

Метод проектов рассматривается как способ, позволяющий приобрести навыки проектирования и изготовления изделий, удовлетворяющих индивидуальные потребности личности, а в перспективе и общества. Главной целью выполнения учащимися творческого проекта, которую ставит преподаватель, является контроль знаний и умений обучающихся, а также содействие их творческому развитию и формированию у них системы интеллектуальных и общетрудовых знаний и умений, воплощаемых в конкретных изделиях. Проекты могут быть индивидуальные, групповые и коллективные. При выполнении групповых и коллективных проектов преподаватель распределяет обязанности между учащимися и определяет ответственность каждого за выполнение проекта в целом.

Общая оценка коллективного проекта осуществляется на основе оценок вклада каждого из исполнителей.

Творческий проект – это комплексная работа. В структуру творческого проекта входят следующие составные части:

- Пояснительная записка;
- Творческая работа (изделие)
- Защита творческого проекта

Пояснительная записка имеет три основные этапа выполнения работы:

1. Подготовительный этап;
2. Технологический этап;
3. Заключительный этап.

Содержание этапов может меняться в зависимости от темы проекта.

Важной частью творческого проекта является оценочный лист, который заполняется и преподавателем. Они сами могут оценить свою работу,

поставить оценку, а в дальнейшем сравнить с оценкой преподавателя. Это позволяет диагностировать завышенную или заниженную самооценку учащегося.

В) Формы и методы работы, их оптимальный выбор.

Методическую основу курса составляют следующие методы обучения:

- Индивидуальная самостоятельная работа;
- Групповая работа;
- Беседа;
- Анализ конкретных ситуаций;
- Создание проблемных ситуаций;
- Мини – опрос;
- Элементы наблюдения, самонаблюдения;
- Ролевые игры;
- Тестирование и другие диагностические процедуры;
- Элементы социально-психологического тренинга;
- Рефлексивный анализ и самооценка.

Инновационный поиск новых средств обучения привел меня к пониманию того, что на уроках необходимо применять проектные и информационные технологии, а также групповые, игровые, практико-ориентированные, проблемные, рефлексивные и прочие методы обучения.

Г) Организация образовательного процесса, способы включения студентов в разные виды деятельности.

Проектная деятельность – один из лучших способов для совмещения современных технологий, личностно-ориентированного обучения и самостоятельной работы обучающихся .

Проектная методика отличается особой формой организации коммуникативно-познавательной деятельности обучаемых в виде проектов.

Выполняя проекты, дети учатся самостоятельно искать и анализировать информацию, интегрировать и применять полученные ранее знания по технологиям и другим предметам, приобретают новые знания и умения.

Технология игрового обучения.

На протяжении многих лет я использую в своей работе такую нетрадиционную форму обучения как игра. Нетрадиционные уроки – урок-игра, урок-конкурс, урок-дискуссия – повышают интерес обучающихся к предмету, создают атмосферу сотрудничества.

Игровые приемы и ситуации позволяют активизировать познавательную деятельность, способствуют превращению дидактической задачи в задачу игровую. Коммуникативно-мыслительные игры являются эффективным средством диагностики, систематизации и контроля теоретических знаний обучающихся.

Такие мероприятия по преподаваемым дисциплинам способствуют развитию интеллектуальных, коммуникативных навыков, тех качеств, которые необходимы каждому человеку.

Конкурсы, игры и викторины по дисциплинам отражают подготовку обучающихся по программе 19.02.10, развивают творческую инициативу, мышление, пространственное воображение, фантазию, помогают определиться в будущей профессии.

Участвуя в таких играх, ребята с большим удовольствием разгадывают логические задачи, кроссворды, ребусы, головоломки.

Урок на основе групповой технологии может представлять собой работу в микротрупах, по вариантам, классный конвейер, зачет в парах и т. д.

Цель групповой технологии – обучение умению работать в коллективе и средствами коллектива. Каждый участник групповой деятельности непроизвольно включается в совместную работу и оказывается перед выбором: либо делать как все, либо определить себе место, роль и функцию в коллективе. Для подростков, стремящихся к самоутверждению среди сверстников, подобное самоопределение в деятельности имеет большое значение.

Мой опыт показывает, что групповая работа особенно эффективна, если организован процесс распределения учебных заданий и продумана технология обсуждения их в коллективе.

Наиболее эффективны уроки групповой технологии на основе совместной деятельности.

В своей педагогической деятельности я уделяю большое внимание реализации здоровьесберегающих образовательных технологий: обучение, развитие и воспитание обучающихся без ущерба для их физического и душевного здоровья, воспитание культуры здоровья. Занятия по технологии рассчитаны, как правило, на два урока, а значит, появляется риск переутомления обучающихся снижения внимания. Поэтому на уроках постоянно провожу физкультминутки и гимнастику для глаз, чередую виды деятельности и формы работы обучающихся, уделяю внимание соблюдению во время проведения уроков и внеклассных мероприятий правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

Использование ИКТ в процессе обучения по предмету.

Особое место в образовательном процессе занимают ИК – технологии. Освоение и применение новых информационных компьютерных технологий на уроках технологии помогает формированию креативного человека, умеющего самостоятельно ориентироваться в большом информационном пространстве и создавать новое.

Лаборатория в котором я работаю, полностью оснащен необходимым специализированным оборудованием.

Д) Связь результатов с целями и задачами:

На уровне учителя:

- повышение уровня профессиональной компетентности;
- анализ собственного педагогического опыта, результативности деятельности и выявление недостатков;

- планирование перспектив собственной профессиональной деятельности;
на уровне обучающегося:
- повышение уровня учебной мотивации к изучению дисциплины;
- качественное освоение образовательного стандарта по специальности;
- активизация творческой активности (внеклассной и внеурочной деятельности по предмету).

Таким образом, я считаю, что рациональное сочетание логических приемов и средств обучения приведет к осознанному, глубокому усвоению знаний и развитию мышления обучающихся. Рациональное сочетание приемов и методов развивающего обучения способствует формированию творческой мыслительной деятельности обучающихся и в свою очередь повышает интерес к изучаемому предмету.

III. Результативность опыта.

Развитие творческих способностей обучающихся на уроках позволили мне добиться основного - повысить качество обучения, заинтересовать учеников своим предметом. Всегда стараюсь добиваться того, чтобы студенты учились не ради отметки, а ради постижения нового, неизведанного. Ведется постоянная работа над повышением качества знаний обучающихся.

Адресная направленность.

Данный опыт могут использовать учителя технологии при организации проектной деятельности в целях повышения творческой активности обучающихся.

Практическая работа № 1

Тема: " Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов, бутербродов и сложных закусок".

Цель: приобретение практических навыков в органолептической оценки сырья для сложных холодных закусок.

Обеспечение: Учебник Ковалева Н. И. " Технология приготовления пищи", учебник Харченко Н. Э. " Технология приготовления пищи. Практикум", справочные таблицы химического состава продуктов питания.

Задание № 1. Дать органолептическую оценку продуктов для бутербродов : хлеба пшеничного сыра "Российского", ветчины в оболочке по следующим показателям : внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах.



ветчины



Задание № 2. Определить качество продуктов, необходимых для производства холодных соусов, по органолептическим показателям: по внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу и запаху:

1. Яйцо столовое



2. Масло сливочное



3. Масло растительное



Задание № 3. Определить качество сырья, используемого для приготовления сложных закусок, по органолептическим показателем:

1. Капуста пекинская



-
-
-
-
-
-
-
2. Яблоки свежие



3 Майонез " Провансаль "



Результаты выполненных заданий оформить в таблицу № 1. Сделать заключение о соответствии качества продуктов действующим стандартам.

Таблица № 1

Наименование сырья	Соответствие стандарту

Задание № 4. Определите количество отходов сельди при ее разделки для приготовления бутербродов (в % от общей массы). Процент отходов сравните с данными, приведенными в Сборнике рецептур.

Задание № 5. Рассчитайте продукты для приготовления 5 л красного основного соуса. По рецептуре №558 (сборника рецептур и кулинарных изделий), расчеты оформить в ТК

Задание № 6 .Произведите перерасчет томатного пюре с содержанием 12% сухих веществ на томатную пасту с содержанием 25...30% сухих веществ, для приготовления 1 л красного основного соуса.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание № 7. Работу оформить и сдать зачет преподавателю.

Практическая работа № 2

Тема: "Расчет сырья для холодных блюд и закусок".

Цель: отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества блюд и закусок.

Обеспечения: Учебник Ковалева Н.И. "Технология приготовления пищи", сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава продуктов питания.

Задание № 1. Рассчитать, какое количество сырья необходимо взять для приготовления блюд и закусок. Задание по вариантом. Результаты оформить в таблицу формы 1.

№ рецептуры	Наименование блюда	№ варианта	Заданноеколичест вопорций
77	Салат яичный	1	125
82	Салат из свеклы с черносливом и орехами	2	90
91	Салат-коктейль с ветчиной и сыром	3	110

Таблица форма 1

№ рецептуры, колонка и наименование блюда				
Наименование сырья	Норма в г по рецептуре сборника		Количество в г на(заданное) количество порций	
1	Брутто	нетто	брутто	нетто
2				
3..... и т.д.				
Выход				

Задание № 2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, указанного в задании № 1. Результаты оформить в таблицу формы № 2.

Таблица форма № 2

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ					
		белки		жиры		углеводы	
		%	г	%	г	%	г

Задание № 3. Определите количество отходов у свеклы в марте (в % от общей массы). Количество отходов сравните с данными, приведенными в Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание № 4. Пользуясь таблицей № 27 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать: сколько очищенного картофеля можно получить из 200 кг картофеля массой брутто в сентябре?

$$\text{По формуле} \quad M_H = \frac{M_6 (100 - \% \text{ отк})}{100}$$

Задание №5. Пользуясь таблицей № 27 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать: сколько очищенной моркови можно получить из 80 кг в марте месяце.

По формуле $M_H = \frac{M_b (100 - \% отх)}{100}$

Задание № 6. Работу оформить и сдать преподавателю.

Практическая работа № 3

Тема: "Разработка ассортимента соусов, сложных холодных закусок".

Цель: отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для новых холодных закусок.

Обеспечение: Учебник Ковалева Н.И. " Технология приготовления пищи", сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава продукта питания.

Задание № 1. Рассчитать расход сырья массой брутто на блюдо на 1, 10 порций.
Результаты оформить в таблицу.

Закуска из овощей

Наименование сырья	Расход сырья в г на 1 порцию		Расход сырья в г на 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста пекинская		30		
Морковь свежая		10		
Апельсин		15		
Яблоки свежие		25		
Сметана		20		
Выход		100		

Задание № 2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, указанного в задании № 1. Результаты оформить в таблицу.

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ					
		белки		жиры		углеводы	
		%	г	%	г	%	г

Задание № 3 Разработать технико-технологическую карту на холодную закуску по

вашему выбору.

Задание №4. Какова роль соусов в профессиональной кулинарии?

Задание № 5 Составьте схему классификации соусов.

Задание № 6. Подберите соус к данному блюду или закуски. По каким показателям вы выбрали именно этот соус?

Мясо запеченное:



Море продукты и рыба:



Пасты с овощами:



Задание № 7. Охарактеризуйте технологию приготовления разных соусов с

Задание № 8. Работу оформить и сдать преподавателю.

Практическая работа № 4

Тема: " Решение ситуационных задач по теме " Сложные и холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья"

Цель: отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.

Обеспечение: Учебник Ковалева Н.И. " Технология приготовления пищи", сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава продуктов питания, калькулятор, карточки задания.

Задание № 1. Рассчитать какое количество сырья необходимо взять для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Задание по вариантам. Результаты оформить в таблицу.

№ рецептуры	Наименование блюда	№ варианта	Заданное количество порций
118	Сельдь рубленная	1	80
121	Рыба под маринадом	2	120
123	Галантин из рыбы	3	60
124	Форшмак картофельный с сельдью	4	110

Задание № 2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, указанного в задании № 1. Результаты оформить в таблицу.

Задание № 3. Составить схему технологического процесса приготовления блюда по заданию преподавателя.

Задание № 4. Заполните таблицу, указав показатели качества рыбных блюд.

№ п/п	Наименование блюда	Показатели качества				
		Вкус	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

1	Рыба по-Ярославски					
2	«каштаны» рыбные по-Рязански					
3	Котлеты по-Северодвински					
4	Кальмары в сметанном соусе					

Задание № 5. На основании показателей качества обобщить требования к качеству поступающей на предприятия общественного питания рыбы. Данные оформить в таблицу.

Наименование 5 баллов
показателя

4 балла

3 балла

2 балла

1 бал

Внешний вид

Цвет кожного
покрова

Консистенция

Вкус

Запах

Задание № 6. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы.

Тельное – это

Задания № 7. Работу оформить и сдать преподавателю.

Практическая работа № 5

Тема: Решение ситуационных задач по теме " Сложные и холодные блюда и закуски из мяса и домашней птицы"

Цель: отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для заданного количества холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.

Обеспечение: Учебник Ковалева Н.И. " Технология приготовления пищи", сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава продуктов питания, калькулятор, карточки задания.

Задание № 1. Рассчитать какое количество сырья необходимо взять для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. Задание по вариантам. Результаты оформить в таблицу.

№ рецептуры	Наименование блюда	№ варианта	Заданное количество порций
125	Курица отварная с грибами	1	130
127	Ассорти мясное	2	70
130	Паштет из печени	3	90

Задание № 2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, указанного в задании № 1. Результаты оформить в таблицу.

Задание № 3. Составить схему технологического процесса приготовления блюда, по заданию преподавателя.

Задание № 4 .На основании показателей качества обобщить требования к качеству поступающего мясного сырья на предприятия общественного питания. Данные оформить в таблицу.

Органолептические признаки доброкачественности и порчи мяса

Состояние мяса	Наружный вид мяса	Плотность, консистенция	Жир	Запах
Мясо свежее, охлажденное (доброточастественное)				
Мясо мороженое (доброточастественное)				
Мясо повторно замороженное				
Мясо испорченное				

Задание № 5. Работу оформить и сдать преподавателю.

Практическая работа № 6

Тема: "Разработка ассортимента горячих закусок".

Цель: отработка практических навыков в расчетах необходимого сырья для новых горячих закусок.

Обеспечение: Ученик Ковалева Н. И. "Технология приготовления пищи", сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава продуктов питания.

Задание № 1. Рассчитать расход сырья массой брутто на блюда 1,10 порций. Результаты оформить в таблицу.

Жульен с курицей

Наименование сырья	Расход сырья в г на 1 порцию		Расход сырья в г на 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица		131		
Шампиньоны конс.		50		
Лук репчатый		30		
Масло сливочное		6		
Сыр твердый		5		
Майонез		15		
Зелень петрушки		2		
Специи		1		
Выход		100		

Задание № 2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, указанного в задании № 1. Результаты оформить в таблицу.

Задание № 3. Составить технико-технологическую карту на горячую закуску по заданию преподавателя.

Задание № 4. Дайте определение и краткую характеристику основным продуктам входящих в состав вашей закуски.

Задание № 5. Способы проверки доброкачественности мяса?

Задание № 6. Укажите способ определения степени готовности таких блюд, как ростбиф и бифштекс, по внешним показателям.

Задание № 7. Работу оформить и сдать преподавателю.

Практическая работа № 7

Тема: " Проведение бракеражных исследований приготовленной сложности холодной кулинарной продукции по основным показателям качества".

Цель: оценка показателя качества сложной холодной кулинарной продукции при проведении бракеража пищи.

Обеспечение: Учебник Ковалева Н. И. " Технология приготовления пищи", учебник Харченко Н. Э. " Технология приготовления пищи. Практикум", справочные таблицы химического состава продуктов питания.

Задание № 1. Приготовить холодные блюда из овощей по рецептуре № 63 " Салат витаминный", № 68 "Салат из свеклы с сыром и чесноком", № 53 " Салат из сырых овощей".

Задание № 2. а) определить качество холодной продукции из овощей на свежесть;

б) указать витаминную ценность предложенных на бракераж пищи блюд согласно сборника химического состава;

в) указать условия хранения и сроки реализации холодной кулинарной продукции;

г) отразить виды технологической обработки, используемые при приготовлении предложенных блюд.

Задание № 3. Снять бракераж блюд и оформить запись в бракеражном журнале.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК

N	Дата поступления	Номер накладной	Наименование товара	Кол-во	Дата поступления	Отметка о качестве	Срок реализации	Фактический	Даты приемки	Должность лица, осуществлявшему приемку
п/п	поступления	накладной	товара		выпу- щившего	каче- ства	реали- зации	факти- ческой	и подпись	лиц, осуществлявшему приемку
	на пи- щеблок				прод.	про- дукта	продук- та	по НТД	реали- зации	приемку
						сырья и пищевых				продуктов
						продук- това (в кг, л, шт.)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата, время изготовления	Наименование блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта (по 5-балльной системе)	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии (время)	Примечание
1	2	3	4	5	6

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПИТАНИИ БЕЗ ТЕРМООБРАБОТКИ

Дата поступления	Наименование	Кол-во	Допущено к реализации без термообработки (дата, кол-во)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж, подпись
поступления				
на пищеблок				
1	2	3	4	5

Задание № 4. Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (март) перерабатывается: перец для фарширования 10 кг, капусты цветной 10 кг?

Задание № 5. Пользуясь таблицей № 27 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, заполните таблицу.

Таблица 27

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов

Наименование и термическое состояние морепродуктов, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса нетто или полуфабриката, г	Увеличение массы при набухании, % к массе нетто	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Выход готовых изделий, г
1	2	3	4	5	6	7
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицеей Отварной	26 5	<u>23</u> ¹			51	10 0
Кальмар мороженый обезглавленный (филе) с кожицеей Отварной	20 6	<u>10</u> ¹	—	—	—	10 0
Капуста морская (ламинария) сушеная пищевая Отварная	16	—	—	—	—	10 0
Капуста морская мороженая Отварная	63	—	—	—	—	10 0
Креветки сыромороженые неразделанные (целые) мелкие Отварные	14 5	—	—	<u>31</u> ²	—	10 0
Креветки сыромороженые неразделан-						

ные (целые)					
Отварные, разделанные на мякоть	41 7	—		<u>76</u> ³	10 0
Креветки варено-мороженые неразделанные (целые) мелкие					
Отварные	12 0		120	—	<u>17</u> ⁴
Креветки сушеные (КНР) набухшие	46	—	46	—	10 0
Креветки натуральные (консервы)	12 5	<u>20</u> ⁵		—	
Крабы в собственном соку (консервы)	12 5	<u>20</u> ⁶	100	—	
Лангусты сыромороженые разделанные (шейки в панцире)					
Отварные разделанные на мякоть	25 1		251	17+ <u>52</u> ⁷	10 0
Мидии черноморские живые					
Естественных банок разделанные на мякоть, отварные	14 00		238	58	10 0
Мидии черноморские живые					
Естественных банок отварные, разделанные на мякоть	12 99	—		30+ <u>89</u> ⁷	
Паста белковая “Океан” мороженая					
Припущеная	12 3	<u>6</u> ¹		14	

Задание № 6. Работу оформить и сдать зачет преподавателю.