

**Горшковозенко Ф.Ф.,  
мастер производственного обучения,  
КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»,  
Костанайская область.**

## **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ПОДХОД НА ЗАНЯТИЯХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.**

Дифференцированный подход позволяет мастеру производственного обучения нейтрализовать трудности у отстающих и помочь одаренным студентам; позволяет сгладить различия в готовности к освоению специальности у обучающихся, учесть разный уровень интереса к выбранной профессии; создает условия для выявления и реализации способностей обучающихся с максимальным использованием их потенциальных возможностей.

Для повышения эффективности своих занятий я стараюсь создать необходимые условия для обучения с учетом способностей и индивидуальных особенностей обучающихся при их наличии, использую дифференцированный подход по возможности на всех этапах урока производственного обучения. Например, при изучении ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов», по теме: «Технология приготовления блюд из яиц и творога», «Технология приготовления горячих блюд из котлетной массы «Котлеты, биточки, тефтели»» при актуализации теоретических знаний провожу фронтальный опрос в трех направлениях:

- индивидуальные задания по карточкам для слабоуспевающих обучающихся и тех, кому сложно отвечать устно, получают дозированно, переходя от простых действий к сложным по мере освоения предыдущих действий.
- практические задания по подготовке продуктов для приготовления блюд с дополнительными устными вопросами, получают более сильные обучающиеся.
- пока обучающиеся выполняют письменные и практические задания по карточкам, с остальными студентами провожу викторину «Я помню», вопросы которой которые могут быть:
  - простыми, на знание материала теоретического обучения, например: Для приготовления блюд из яиц используют...? или Чем отличается смешанный омлет от фаршированного? (для слабых)
  - уточняющими, которые вынуждают студента формировать и выразить собственные мысли, например вопрос: «По температуре подачи блюда из творога делят на...? , или Для чего котлетную массу выбивают?» (средним);
  - практическими, которые требуют не только теоретических знаний, но и практических умений, например: «Как приготовить творожную массу для сырников?» (сильным). Обучающийся отвечает на вопрос, затем правильный ответ изображается на интерактивной доске (самоконтроль).

Можно использовать тематические ребусы. Разгадывая ребусы, обучающиеся развивают смекалку, воображение, интуицию, укрепляют память, прочно усваивая изучаемый материал.



(СИЛЬНЫМ)

Головоломка. Найти в таблице тематические слова: масса, сыр, творог, омлет, молоко, еда, фарш. (для более слабых)

о	ф	а	р	ш	у
м	о	л	о	к	о
л	м	а	с	с	а
е	д	а	ы	щ	х
т	в	о	р	о	г

На уроках производственного обучения использую интернет ресурсы, такие как Learning, Wordwall, в программе выбираю шаблон, составляю **дифференцированные задания** согласно теме, в низу каждого шаблона имеется ссылка. Обучающиеся в смартфонах используя ссылку <https://learningapps.org/display?v=p6t7bz29j23>, выполняют задания по своим способностям.

Для перехода к практической работе, производим разбор технологических карт и схем приготовления блюд (интернет ресурс Learning), в процессе которого обучающиеся закрепляют в памяти технологический процесс приготовления и подачи блюд.

Интернет-ресурсы стимулируют познавательный интерес, индивидуализируют процесс обучения и развивают самостоятельную деятельность обучающихся.

Для закрепления материала использую метод **ситуационных задач**, который так же обеспечивает освоение теоретических и практических знаний.

**СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ**

**1 БРИГАДА:**  
Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить вареные яйца на следующий день?

**2 БРИГАДА:**  
На предприятие общественного питания поступил творог 18 % жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога? (Ответ пояснить)

В заключение вводной части урока провожу инструктаж по технике безопасности с помощью интернет ресурса Learning по ссылке <https://learningapps.org/display?v=ps90kxa4k23>. (для слабых)

Для более сильных – визуализация. Студенты показывают сценку «Переправа».

На практических занятиях во время текущего инструктажа дифференциация осуществляется двумя основными способами: по уровню самостоятельности и по уровню сложности.

По уровню самостоятельности:

- полностью самостоятельная работа обучающихся без чьей-либо помощи;
- дозированная помощь (мастера или наставника из числа студентов);
- индивидуальное консультирование и показ.

Неуспевающим студентам оказывается помощь мастера, также для помощи привлекаются другие студенты, которые уже успешно справились с заданием или работают с опережением, в таком случае они выступают в роли экспертов-консультантов.

После подведения итогов урока, провожу рефлексию которая, помогает закрепить и оценить значимость полученных на уроке знаний.

Предлагаю более подготовленным студентам провести рефлексию в форме синквейна: составить текст из пяти строк на тему:

СИНКВЕЙН:

1. ТВОРОГ
2. ПОЛЕЗНЫЙ
3. ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, ЗАПЕКАТЬ.
4. ПИЦЦА, НЕ ЗНАЮЩАЯ ЗАПРЕТОВ
5. СОВЕРШЕННЫЙ ПРОДУКТ

Более слабым предлагаю закончить фразы, в письменной форме. Например: я понял, что..., теперь я могу..., я научился..., у меня получилось ..., мне захотелось... и т.д.

Применение в своей работе с обучающимися дифференцированного подхода на уроках производственного обучения позволяет разнообразить формы и методы работы с обучающимися, повысить интерес обучающихся к учебе, но самое главное, повысить качество технологического образования обучающихся.

Список используемой литературы:

1. Богуславский М. Дифференцированный подход в обучении: четыре основных принципа / М.Богуславский. – 2007.
2. Еремеева В.Д. Нейропсихолог о дифференциации обучения / В.Д. Еремеева. – 2007.
3. Издательство КАРО, «Современные педагогические технологии» автор Даутова О.Б.
4. Пайков А.В. Дифференцированный подход в обучении технологии / А.В. Пайков. – 2001.