

КТКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»  
Управления образования акимата Костанайской области



БЕКТАШ/УТВЕРЖДАЮ  
Коллектив директоры/  
Руководитель  
А.Б.Жансугурова  
27"10.2023

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ  
«ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ СТИМУЛИРОВАНИЯ  
УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

№	Дата	Наименование мероприятия	Ответственные
1	10.01.2024	Открытый урок «Технология приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»	мастер производственного обучения Горшквозенко Ф.Ф.
2	12.01.2024	Мастер - класс «Блюда узбекской кухни»	мастер п/о Альмагамбетова Г.Р.
3	15.01.2024	Научно-практическая конференция 1. «Методы стимулирования учебно-познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения». 2. «Активные методы на уроках производственного обучения». 3. «Активные методы обучения на уроках английского языка». 4. «Применение метода проектов в изучении специальных дисциплин». 5. «Применение инновационных методов в работе мастера производственного обучения». 6. «Активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения». 7. «Қазақ тілі мен әдебиеті сабағында студенттердің шығармашылық қабілетін дамыту». Подведение итогов	Касымова С.С. Горшквозенко Ф.Ф.  Альмагамбетова Г.Р.  Суттубаева Т. М.  Жансугуров Ж.И.  Исмагулова Р.М.  Курмамбаев М.Д.  Кокасова Р.К.  Администрация

Рассмотрен и одобрен на заседании МС  
Протокол № 2 от 27.10.2023 г.

Методист  Касымова С.Ж.



КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»

**МАТЕРИАЛЫ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ  
«ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ  
СТИМУЛИРОВАНИЯ УЧЕБНО-  
ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

**Опыт педагогов КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж».**  
(по итогам педагогических чтений 2023/2024 учебного года)

**Дата проведения:** 15 января 2024 г.

**Время проведения:** начало - 14.00

**Место проведение:** кабинет № 9

**Категория участников:** аттестующиеся педагоги, руководящие и педагогические работники колледжа

### «Активные формы и методы на уроках производственного обучения»

**Основной формой** организации производственного обучения учащихся является **урок**. При урочной форме организации обучения все учащиеся группы одновременно изучают один и тот же учебный материал, выполняют однотипные учебно-производственные задания. Уроку производственного обучения присущи четкость цели и содержания, а также организационной структуры – вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) учащихся и текущий инструктаж, заключительный инструктаж.

Основными формами организации учебного процесса является обучение учащихся в составе ученических бригад.

В процессе производственного обучения преимущественно примеряют методы: **словесные** (объяснение, беседа, письменное инструктирование и т. п.), **наглядные** (показ трудовых приемов, демонстрация наглядных пособий, наблюдения учащихся и т. п.) и **практические** (упражнения, лабораторно-практические работы, самостоятельная работа учащихся, решение производственно-технических задач).

**Словесные методы** используют при проведении вводного инструктажа, а также при текущем инструктировании учащихся в процессе работы. Наглядные методы также наиболее характерны для вводного инструктирования учащихся. Среди этих методов обучения следует выделить показ трудовых приемов, применяя который мастер формирует в сознании учащихся образ трудовых действий, которые они должны освоить.

Важнейшими для производственного обучения являются **практические методы**. Это основные методы формирования умений и навыков учащихся.

**Методы обучения** - это упорядоченные способы взаимосвязанной деятельности мастера и учащихся, направленные на достижение целей образования. Методы обучения можно подразделить на три обобщенные группы:

- Пассивные методы;
- Интерактивные методы.
- Активные методы (*которых я и придерживаюсь на своих уроках*).

Активные методы обучения это методы, которые позволяют обучающимся в более короткие сроки и с меньшими усилиями овладеть необходимыми знаниями и умениями за счёт сознательного воспитания способностей обучающихся и формирования у них необходимых видов деятельности.

Наиболее распространёнными являются следующие активные формы и методы обучения: метод проектов, мозговой штурм, групповые обсуждения, деловые и ролевые игры, обучение с использованием интерактивных технологий и обучающих компьютерных программ, система кластеров (графическая систематизация материала).

Будущие специалисты общественного питания должны закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, должны владеть следующими теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями, например:

- основные приёмы тепловой, механической и кулинарной обработки продуктов;
- технология приготовления первых и вторых блюд;
- рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения;
- технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них.

Перечисленные компетенции формируются в ходе теоретической и практической подготовки будущих специалистов общественного питания через применение разнообразных активных методов обучения.

**На уроке производственного обучения я использую метод «Фруктовый сад».** Этот метод позволяет четко определиться со своими целями, озвучить свои ожидания и опасения. Заготовленные заранее из цветной бумаги шаблоны яблок и лимонов, плакат, скотч. Заранее готовятся два плаката, с нарисованным на каждом из них деревом. Одно «яблоня», второе «лимонное дерево». Раздаются вырезанные из бумаги крупные яблоки и лимоны. Мастер предлагает обучающимся попробовать четко определить, что они ожидают (хотели бы получить) от обучения и чего опасаются. Сюда относятся формы и методы обучения, способы работы на уроках, атмосфера в группе. Свои ожидания студентам предлагается записать на яблоках, а опасения на лимонах. Те, кто записал, подходят к деревьям и при помощи скотча прикрепляют фрукты к ветвям. Далее учитель озвучивает их. После озвучивания ожиданий и опасений можно организовать обсуждение целей, пожеланий и опасений. В процессе обсуждения возможно уточнение ожиданий и опасений. В завершении метода, мастер подводит итоги выяснения ожиданий и опасений.

Наиболее эффективным и продуктивным методом является обучение с использованием интерактивных технологий. Использование на занятиях презентаций позволяет производить быструю смену дидактического материала, активизировать процесс обучения, обучающимся становится работать гораздо интереснее, чем с печатным материалом; улучшает понимание и делают запоминание материала более прочным. Презентация Использование на занятиях ИКТ даёт возможность сохранять, многократно использовать и варьировать учебный материал.

**7.** Например, при изучении любой новой темы в электронном виде можно воспроизводить на экране такие инструктивно-методические материалы, как инструкционные иллюстрированные карты с указанием последовательности выполнения технологических операций и приёмов приготовления блюда, карточки-задания, тесты, технологические карты.

Литература:

Учебники: «Технология приготовления пищи Н. И. Ковалев, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Здобнов А.И., Цыганенко В.А.», презентации, интернет-ресурсы.

**Альмагамбетова Гульшат Рахимжановна,  
мастер производственного обучения,  
КГКП « Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»**

### **Методическая разработка мастер – класса «Блюда Узбекской кухни»**

**Тема: Самый вкусный хлеб - узбекские лепешки.**

**Цель:** Обучающиеся овладеют умениями и навыками по приготовлению блюда узбекской кухни « Лепешки»

**Задачи:** - Демонстрация опыта мастера производственного обучения, по приготовлению блюда узбекской кухни – лепешки;

- передача своего опыта путем прямого и комментированного показа по приготовлению лепешек;
- совместная отработка практических приемов;
- презентация профессионального мастерства участниками мастер-класса

#### **Вступительное слово мастера производственного обучения:**

«Горел тандыр, творилось чудо в пламени огня...». Эти стихотворные строчки посвящены традиционному узбекскому хлебу, лепешке, которая готовится в особой печи — тандыре. Узбекская лепешка (тандырнан, узб. tandirnon) — традиционное хлебное изделие среднеазиатских народов. Лепешки круглой формы с толстыми краями и углублением по центру замешивают из пшеничной муки, воды, дрожжей и выпекают в печи-тандыре. Иногда посыпают кунжутом или маком.

Во все времена к хлебу в Узбекистане относились с величайшим почтением и благоговением, и достигли непревзойденного мастерства в его приготовлении – так возникла узбекская тандырная лепешка, уникальный узбекский хлеб — «иссык нон». Кто попробовал хоть раз – навсегда запомнит этот чудесный вкус и аромат.

Лепешки своей круглой формой символизируют Солнце и имеют для узбеков сакральное значение. Узбекские лепешки обязательно украшаются орнаментом из дырочек и насечек, присыпаются зернами кунжута, тмина или чернушки.

В Узбекистане есть такой обычай – особенно красивые лепешки вешать на стену как украшения в качестве подарка.

Лепешку нельзя резать ножом – ее разламывают руками и кладут перед каждым гостем. Куски лепешки не кладут лицевой частью вниз, так как это считается проявлением неуважения.

Есть и такой обычай - перед дальней дорогой и долгой отлучкой из дома надо откусить кусок от целой лепешки и повесить ее на стену. Это становится символом обязательного возвращения, а по окончании пути эту лепешку надо обязательно съесть. Многообразны и рецепты приготовления узбекской лепешки. Только в Самарканде насчитывается более двадцати видов лепешек. Традиция приготовления оби-нон — «простого хлеба»

насчитывает около 5000 лет. Абу Али ибн Сино писал: «Тот, кто утром съест оби-нон с изюмом, сушеными грушами или арахисом, будет сыт целый день».

Лепешка оби-нон на завтрак. Из теста на молоке и бараньем жире выпекают сдобные узбекские лепешки – патир. В слоеную катлому, популярную в Ферганской долине добавляют мясо, лук или свежую зелень. Ширмой-нон, считающийся лечебным, заваривают на настое из азиатского гороха нахата. Из кукурузной муки пекут загора-нон. Весенний кук-патир замешивают со свежей, только что появившейся зеленью. Тонкие и хрустящие кокандские лепешки, которые очень долго хранятся, можно брать с собой в дорогу. Похожие на большой бублик лепешки с мясом и луком заменяют сытный обед. Приготовление настоящей узбекской лепешки невозможно без тандыра – глинобитной печи, известной у большинства народов Азии.

Топят тандыр дровами, хворостом, стеблями хлопчатника. Но самый лучший жар и аромат дают сухие растения верблюжьей колючки. В настоящее время, особенно если предполагается выпечка лепешек в большом количестве для продажи на базаре, тандыры топят обычным бытовым газом.

Тандыр раскаляется, и когда с внутренних стенок отпадет копоть, приходит пора печь хлеб.

Тесто для лепешек замешивается на основе особой дрожжевой закваски, рецепт которой каждый мастер хранит в строгом секрете и передает только своим ученикам.

#### **Изготовление лепешек Лепка лепешек.**

Стенки тандыра сбрызгиваются соленой водой, чтобы лепешки легко отделялись, а также для создания определенной влажности.

С помощью толстой подушечки — рапиды — лепешки отправляют в раскаленное чрево печи, где прилепляют прямо к ее стенкам.

Лепешка почти готова. Лепешки отправляются в печь.

Тандырные лепешки готовятся быстро— 4-8 минут, ведь в печи высокая влажность и температура более 400 градусов.

С помощью совка и шумовки извлекают зарумянившиеся лепешки и сразу же укутывают в одеяло, чтобы отдохнули.

Бывает, что при выпечке лепешка падает в золу. Такой хлеб считается священным. Это святой Хызр вошел в дом и лепешка ему кланяется.

Особенно хороши лепешки со свежей сметаной, сладким виноградом или спелой ароматной дыней. Кто хоть раз бывал в Узбекистане и пробовал свежеспеченную лепешку, с хрустящей корочкой и нежной ароматной мякотью навсегда запомнит ее неповторимый вкус!

Как и другие хлебобулочные изделия, лепешки хранятся завернутыми в бумагу или ткань от 3 до 6 дней в сухом месте при комнатной температуре. В холодильнике держать их не рекомендуется, так лепешки черствеют быстрее.

#### **Любопытные факты**

На глиняной стенке тандыра, раскаленного до 300 °С, лепешка выпекается за 3-5 минут.

У кочевых народов, которые не взяли на вооружение тандыр, был в ходу другой способ приготовления лепешки: сырое тесто варили в соленой воде, а потом сушили.

На Востоке принято не резать, а разламывать лепешки.

По одной из старинных узбекских традиций, путешественник перед долгой дорогой или призывник перед поступлением в армию откусывал от лепешки и оставлял ее родным на хранение. Лепешка была своего рода символом возвращения домой.

Есть много видов лепёшек: одни готовятся к празднику, другие — в обычные дни. Тесто для праздничных лепёшек готовят на сметане, с добавлением сливочного масла. В другие лепёшки добавляют шкварки и лук — они замечательно сочетаются с блюдами из баранины. Имена у тандырных лепёшек тоже разные — мехмон-нон, оби-нон, сутли-нон, патыр. Узбекские лепешки — это и хлеб, и блюдо для плова или мяса (их можно подавать прямо в лепёшке, которая похожа на тарелку). А ещё это настоящие произведения искусства! Каждая лепёшка делается вручную, хранит тепло рук и тепло души повара. А ещё они такие красивые, что их даже вешают на стену для украшения!

### **Практический показ**

Внимание обучающихся было представлено основной рецепт блюда.

Ингредиенты для лепешек:

Мука 550гр +/-

Молоко 250мл

Яйцо 1 шт

Слив.масло60гр

Дрожжи 10гр живых ( сухих 3-4гр)

Соль 1ч.л

Сахар 2ч.л

Для смазывания:

Яичный желток 1 шт.

Посыпаем кунжутом, выпекаем при температуре 170 градусов около 30мин.

Приготовление:

В миску налейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, дрожжи, растопленное сливочное масло, яйцо, муку. Замесите мягкое тесто. Накройте тесто и поставьте в теплое место, пока не поднимется в 1,5-2 раза. Поделите тесто на четыре. Придайте форму шарика, надавите по середине специальным инструментом (разные узоры, в виде цветка, круга и т.д.) по краям можно сделать разрезы, можно заплести. Еще раз дайте настояться, смажьте желтком, посыпьте кунжутом и выпекайте при температуре 170С, 30 минут до золотистой румяной корочки.

Обучающиеся внимательно слушали мастера, помогали подготовить сырье, принимали активное участие, задавали вопросы по теме.

Личный показ мастера и ее помощника-студента 3 курса.

Рефлексия.

### **Методы активного производственного обучения.**

Основной целью производственного обучения является приобретение практических знаний, умений и навыков у обучающихся, формирование основ профессиональных навыков, необходимых для квалифицированной работы.

Компетентность будущего специалиста часто зависит от развития у студента интереса к избранной профессии, что является основой мотивации к обучению.

При этом можно выделить 2 момента:

1. Развитие интереса и формирование профессионального мышления. Это можно достигнуть на уроках производственного обучения, создавая мотивацию к труду.

2. Развитие у обучающихся способностей к профессиональной деятельности, т.е. профессиональных умений.

Дифференцированный подход в процессе подготовки и проведении практических занятий в учебной мастерской предполагает обучение студентов в зависимости от профессиональных знаний, умений, навыков.

Разно-уровневая подготовка ориентирована на удовлетворение образовательных потребностей личности.

Для повышения эффективности производственного обучения создаю необходимые условия и выбираю несколько наиболее важных моментов:

1. Организую урок производственного обучения с учетом индивидуальных возможностей обучающихся;
2. Подбираю задания разного уровня сложности;
3. На начальном этапе при оценке работ применяю разные критерии оценок, в зависимости от индивидуальных заданий;
4. Оказываю в большей степени практическую помощь слабым обучающимся, с целью формирования у них уверенности в своих силах.

В своей работе я стараюсь использовать дифференцированный подход на всех этапах урока производственного обучения.

Рассмотрим различные способы дифференциации, которые я использую на уроках производственного обучения специальности «Организация питания», квалификации "Повар" 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»».

Урок начинаю с мотивационного момента, обучающиеся определяют тему и цель урока самостоятельно. Например: на интерактивной доске изображён тематический слайд, зачитываю по теме текст и задаю наводящие вопросы.

После определения темы перехожу к актуализации знаний, полученных на уроках теоретического обучения. Опрос провожу в трех направлениях: дифференцированные задания в конвертах разного цвета (зелёный-сильные, синий - средние, жёлтый - слабые), для обучающихся разного уровня подготовки и тех, кому сложно отвечать устно.

Индивидуальные задания по карточкам слабоуспевающие обучающиеся 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 фронтальный опрос в виде викторины «Я помню». Для фронтального опроса подбираю вопросы, которые могут быть:

- простыми, на знание материала теоретического обучения, например: Для приготовления блюд из яиц используют...? или Чем отличается смешанный омлет от фаршированного?
- 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?»;
- практическими, которые требуют не только теоретических знаний, но и практических умений, например: «Как приготовить творожную массу для сырников?».

Обучающийся отвечает на вопрос, затем правильный ответ изображается на интерактивной доске (самоконтроль). (Слайд 2)

Далее предлагаю обучающимся тематические ребусы. Разгадывая ребусы, обучающиеся развивают смекалку, воображение, интуицию, укрепляют память, прочно усваивая изучаемый материал. Это один из педагогических приёмов, который позволяет активизировать желание учащихся учиться.

Группа делится на две бригады: 1- бригада Блюда из яиц; 2- бригада Блюда из творога. Каждой бригаде выдаются ребусы. Задание имеет соревновательный характер, кто быстрее. Бригады меняются ребусами и проверяют ответы друг друга, взаимоконтроль. (Слайд 2)



Так же провожу игру «Жокей и лошади»: одна из бригад - жокеи, другая - лошади. У жокеев технологический термин, а у лошадей определение данного термина. Жокеи ищут свою пару: к термину нужно найти правильное определение, игроки активно участвуют в совместной деятельности, что увеличивает их вовлеченность и позволяет лучше запоминать информацию.

Игровые технологии стимулируют желание учиться и повышают познавательный интерес.

На уроках производственного обучения использую интернет ресурсы, такие как Learning, Wordwall, в программе выбираю шаблон, составляю задание согласно теме, в низу каждого шаблона имеется ссылка. Обучающиеся в смартфонах используя ссылку <https://learningapps.org/display?v=p6t7bz29j23>, выполняют задания по теме урока, например: Найдите соответствие полуфабрикатов с описанием формы. Программа сама оценивает правильность выполнения задания обучающимися. Результаты оценивания выводятся на интерактивную доску.

Данные методы применяю с целью выявления теоретических знаний у обучающихся по теме урока. (Слайд 3)



После повторения и закрепления теоретических знаний 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. (Слайд 4)



Интернет-ресурсы способны: стимулировать познавательный интерес, придать учебной работе проблемный, творческий, исследовательский характер, во многом способствовать обновлению содержательной стороны предмета, индивидуализировать процесс обучения и развивать самостоятельную деятельность обучающихся.

Для закрепления материала использую метод ситуационных задач, являющийся интерактивным методом обучения, так же обеспечивающий освоение теоретических и практических знаний. (Слайд 5)

## 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)



На стадии вызова решается важнейшая задача - студенты осваивают различные виды познавательной деятельности. Первое, это то, что обучающиеся показывают свои знания по теме, т.е. они определяют свой первичный уровень знаний и постепенно к ним добавляют новые. В процессе приобретения знаний, от простого к сложному, знания легче усваиваются и прочно закрепляются в памяти. Немаловажным фактором в осознанности к восприятию новой информации является активное участие студентов в процессе обучения.

Мастер на уроках производственного обучения не только сообщает знания, но и формирует профессиональные умения и навыки. Он должен не только понятно, ясно и последовательно сообщать обучающимся знания, но и умело сочетать свои объяснения с личным показом трудовых приёмов. Под трудовыми приёмами следует подразумевать приёмы и движения, связанные с производственной деятельностью студентов (например, рабочая поза, держание инструмента, точность и скорость движений).

Наглядно показываю обучающимся процесс приготовления блюд из яиц и творога, блюд из котлетной массы «Тефтели», при этом словесно объясняю каждое выполняемое мной движение. По ходу работы задаю вопросы, например: «Норма отпуска холодных блюд из яиц и творога», или «Как обрабатывают рис при добавлении в котлетную массу?». После этого несколько студентов повторяют то, что я им показывала. (Слайд 6)

В заключение вводной части урока провожу инструктаж по технике безопасности с помощью интернет ресурса Learning по ссылке <https://learningapps.org/display?v=ps90kxa4k23>. (Слайд 7)



После выдачи практических заданий, студенты приступают к их выполнению самостоятельно. Провожу целевые обходы по рабочим местам обучающихся. Проверяю организацию рабочего места, соблюдения технологической последовательности выполнения задания, обращаю особое внимание на обучающихся, нуждающихся в практической помощи, а так же на соблюдение правил техники безопасности в процессе работы.

На заключительном этапе урока обучающиеся презентуют свою работу, делятся впечатлениями о ходе урока, о том, что нового узнали, чему научились и где данная технология найдет применение. Подводится итог выполненной практической работы. Рассматриваются допущенные ошибки при выполнении работы. Выставляются оценки.

После подведения итогов урока, провожу рефлекссию в форме синквейна. Предлагаю студентам составить текст из пяти строк на тему:

СИНКВЕЙН:

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

Или предлагаю закончить фразы, в письменной форме. Например:

я понял, что...

теперь я могу...

я почувствовал, что...

я приобрел...

я научился...

у меня получилось ...

я смог...

я попробую...

меня удивило...

урок дал мне для жизни...

мне захотелось...

Рефлексия содержания учебного материала, помогает закрепить и оценить значимость полученных на уроке знаний.

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:

Богуславский М. Дифференцированный подход в обучении: четыре основных принципа / М.Богуславский. – 2007.

Еремеева В.Д. Нейропсихолог о дифференциации обучения / В.Д. Еремеева. – 2007.

Издательство КАРО, «Современные педагогические технологии» автор Даутова О.Б.

Пайков А.В. Дифференцированный подход в обучении технологии / А.В. Пайков. – 2001.

Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе эффективности управления и организации учебного процесса / Г.К. Селевко. – М., 2008.

### **«Применение метода проектов в изучении спецдисциплин»**

Стратегической целью образовательной политики нашего государства является переход к устойчивому инновационному развитию системы образования и качественный рост человеческого капитала.

Основной целью среднего профессионального образования является подготовка квалифицированного специалиста, способного к эффективной профессиональной работе по специальности и конкурентного на рынке труда. Для достижения поставленной цели необходимо реализовывать познавательную и творческую активность студентов в учебном процессе, использовать современные образовательные технологии, которые позволяют повысить качество образования, более эффективно учебное время и снизить долю репродуктивной деятельности обучающихся. Любая деятельность человека имеет определенную цель.

Основная цель работы преподавателя, помимо дидактической - развитие познавательных процессов у обучающихся. Поэтому, прежде всего, работая над уроком любого типа, преподаватель должен ставить перед собой цель активизировать мыслительную деятельность студентов

Инновационная модель казахстанского образования разрабатывается на основе традиционной системы отечественного образования путем поиска новых ценностных приоритетов в организации учебного процесса, новых педагогических технологий, критериев оценки деятельности, принципов управления.

В настоящее время педагогами колледжей уделяется много внимания инновационным образовательным технологиям, которые направлены на создание личности, настроенной на успех в любой области своих возможностей. Внедрение современных технологий являются стратегическими приоритетами в сфере образования. Эти методы включают активные и интерактивные формы. Активные формы предусматривают деятельную позицию учащегося по отношению к преподавателю и к тем, кто получает образование вместе с ним. Благодаря методам, происходит эффективное усвоение знаний во взаимосвязи с другими учащимися. Эти методы принадлежат к коллективным формам обучения, во время которых над изучаемым материалом работает целая группа учащихся, и при этом каждый из них несет ответственность за проделанную работу.

Одной из наиболее распространенных современных технологий является метод проектов. Учебные проекты применяются как форма работы по обобщению и систематизации умений, знаний по спецдисциплинам и для демонстрации их применения на практике, для формирования общих и профессиональных компетенций. Если учащийся сумеет справиться с работой над учебным проектом, можно надеяться, что в настоящей взрослой жизни он окажется более приспособленным: сумеет планировать собственную деятельность, ориентироваться в разнообразных ситуациях, совместно работать с различными людьми, т.е. адаптироваться к меняющимся условиям.

Метод проектов применяю при организации самостоятельной внеурочной работе учащихся. При выборе тем проектов ориентируюсь на личные интересы и увлечения учащихся. Все темы проектов практико-ориентированы, что способствует формированию умений и знаний, профессиональных компетенций учащихся.

Проектная деятельность, как элемент учебного процесса оказывается очень эффективной, предоставляет обучающемуся максимум свобод в реализации задач, что повышает у обучающихся интерес к решению задач и способствует творческому развитию личности.

Метод проектов, как развивающая технология профессионального образования, ориентированная на продукт, занимает центральное место в развитии общей и

профессиональной компетентности завтрашнего специалиста. Данный подход делает упор на результат образования, где результат не сумма усвоенной информации, а способность действовать в различных ситуациях, а также способность решать разноуровневые профессиональные задачи.

Цель проектной деятельности - предоставление студентам возможности самостоятельного приобретения знаний и умений в процессе решения поставленной проблемы. Суть этого метода – стимулировать интерес студентов к определенным проблемам, решение которых предполагает владение определенными знаниями и практическое применение имеющихся и приобретенных знаний. Студент должен осознать, где и как он может применить полученные знания для решения определенной проблемы, и обосновать своё решение. Он должен изучить разные точки зрения, разные подходы к решению проблемы, т.е. целенаправленно работать с информацией. В процессе работы над проектом предоставляется возможность раскрыть свой творческий потенциал, самореализоваться. Это деятельность, которая позволяет проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу, показать публично достигнутый результат. Проекты могут быть краткосрочными, рассчитанными на несколько занятий, а могут быть долгосрочными, подготовка к которым ведется в течение учебного года.

И в том, и в другом случае присутствует технология «5 П»:

1. Проблема (работа над проектом всегда направлена на разрешение конкретной, социально значимой исследовательской, информационной, практической проблемы).
2. Планирование (проектирование проекта, то есть, планирование действий по разрешению проблемы).
3. Поиск информации (самостоятельная исследовательская работа обучающихся).
4. Продукт (результат работы – доклад, видеофильм, стенгазета и т.д).
5. Презентация. Эти составляющие сопровождают любой проект.

Используя технологию проектной деятельности в процессе подготовки специалистов, мы формируем общие и профессиональные компетенции. Реализуя цели проектного обучения, создаются такие педагогические условия, при которых обучающиеся: самостоятельно ищут необходимую информацию из разных информационных источников. Таким образом, использование в обучении метода проектов позволяет преобразовывать теоретические знания в практический опыт и создает условия для саморазвития личности, позволяет реализовывать творческий потенциал, помогает самореализоваться. Именно это и формирует общие и профессиональные компетенции выпускников среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность и востребованность на рынке труда.

В основу метода проектов положена идея о направленности учебно-познавательной деятельности студента на результат, который получается при решении той или иной практически или теоретически значимой проблемы. Использование метода проектов способствует формированию у обучающихся творческого и критического мышления, самостоятельности и способности применять знания при решении разнообразных проблем, а так же грамотности в работе с информацией. То есть, формируются те качества, которые в полной мере соответствуют требованиям современного общества. Проектная деятельность открывает большие возможности для студента, он может раскрыть свой творческий потенциал на максимум при создании продукта. Активное применение в учебном процессе технологий проектной деятельности способствует формированию и повышению профессиональных компетенций обучающихся. К таким компетенциям следует отнести проблематизацию, целеполагание, планирование деятельности, рефлексия и самоанализ, презентацию и самопрезентацию, а также поиск информации, практическое применение академических знаний, самообучение, исследовательскую и творческую деятельность

Проект может быть групповым и персональным. Каждый из них имеет свои неоспоримые достоинства. Но независимо от типа проекта, все они в определенной степени неповторимы и уникальны, направлены на достижение конкретных целей,

ограничены во времени, предполагают координированное выполнение взаимосвязанных действий.

Под проектным обучением мы понимаем весь комплекс дидактических, психолого-педагогических и организационно-управленческих средств, позволяющих, прежде всего, сформировать проектную деятельность обучающегося, т.е. научить студента.

Студентам необходимо вселить мысль о том, что делая свое дело надо не думать о результате, а о том, как его лучше сделать. Результат придёт сам по себе. Но если он всё сделал как следует, а результата нет, всё равно нужно быть довольным собой и спокойным, даже если не получилось всё как надо. Они должны пропитаться мыслью, что не всё зависит от них.

Проектирование является тем средством, с помощью которого педагог может расширять горизонт своей компетентности, изменять уровень развития собственной личности, и, конечно, своего профессионализма в контексте обучения проектированию студентов.

Применяя инновационные методы обучения и приемы активизации мыслительной деятельности необходимо учитывать имеющийся уровень развития познавательных способностей студентов, так как задачи и вопросы, не учитывающие эти способности, опережающие уровень его развития, могут сыграть отрицательную роль в обучении. Они подрывают веру в свои силы и способности. Здесь целесообразно вспомнить о реализации современного принципа образования - принципа природосообразности. Особенно удачно сформулировал этот принцип немецкий педагог-демократ А. Ф. Дистервег: «природосообразность воспитания - это следование за процессом естественного развития человека на каждом возрастном этапе, учет его индивидуальных способностей».

Каждому студенту на уроках спецдисциплины «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» даю индивидуальное задание на проект «Организация видов работ при эксплуатации и реконструкции строительных объектов», где студенты должны рассмотреть контрольные операции при планировании и строительстве зданий. В этом проекте они рассматривают процессы различной схемы и методы технического состояния и надежности конструкций эксплуатируемых зданий, занимаются исследовательской работой. На базе конкретного рабочего чертежа детали, где проставлены все контролируемые параметры, выбирают конкретные средства и схемы контроля соответствия эксплуатации и строительства.

При подборе темы проектной деятельности учитываю основные требования:

- подготовленность обучающихся к данному виду деятельности;
- интерес студентов к проблеме;
- практическая направленность и значимость проекта;
- творческая постановка задачи;
- практическая осуществимость проекта.

Правильный выбор темы с учетом названных требований и личностных интересов обучающихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность при выполнении проекта. Метод проектов на уроках специальных дисциплин направлен на овладение обучающимися методами и средствами профессиональной грамотности, умение видеть полезную значимость полученных знаний, формирование навыков сознательного и рационального использования знаний в своей учебной, а затем профессиональной деятельности. Проектная деятельность обучающегося не может выйти за пределы имеющихся у него знаний и перед началом работы он должен эти знания получить. Проектный метод активизирует познавательные способности, раскрывает творческие возможности, учитывает интересы обучающегося. При выполнении проекта обучающиеся задумываются над вопросами: «на что я способен, где применить свои знания», формируется профессиональное самоопределение.

В своей практике я сначала даю базовые теоретические знания, которые нацелены на всеобщее понимание. Затем мы переходим к практическим занятиям, содержание которых соответствует итоговой системе знаний и умений обучающихся. После этого

Список литературы:

1. Алексеев Н.Г. Проектирование и рефлексивное мышление. Развитие личности. – 2002. №2
2. Бычков А.В. Метод проектов в современной школе. – М., 2000
3. Громько Ю. В. Понятие и проект в теории развивающего образования В. В. Давыдова. Изв. Рос.акад. образования.- 2000.- N 2
4. Гузеев В. В. «Метод проектов» как частный случай интегративной технологии обучения .Директор школы, № 6, 1995
5. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / под ред. Е.С. Полат-М.:2000

**Исмагулова Р.М.,**  
**мастер производственного обучения,**  
**КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»**

### **«Применение инновационных методов в работе мастера производственного обучения».**

Студенты колледжа подавляющую часть учебного времени проводят со своим мастером производственного обучения. От мастера во многом зависит степень профессиональной подготовки его воспитанников. Уровень подготовки студентов будет сказываться и на способности молодых рабочих – выпускников колледжа, более рационально организовать свой труд и активно участвовать в совершенствовании производственного процесса на предприятии. Воспитание студентов протекает, прежде всего, в процессе обучения. Мастер производственного обучения является центральной фигурой в обучении и воспитании обучающихся и именно от него зависит как студенты будут относиться к выбранной специальности. В педагогике понятие «инновационная деятельность» трактуется как деятельность, основанная на осмыслении собственного педагогического опыта с целью достижения более высоких результатов, получения нового знания, внедрения новой педагогической практики. Это творческий процесс по планированию и реализации педагогических новшеств, направленных на повышение качества образования. Компетенция — это готовность (способность) обучающегося использовать усвоенные знания, учебные умения и навыки, а также способы деятельности в жизни для решения практических и теоретических задач. Компетенции «закладываются» в образовательный процесс посредством технологий.

С целью реализации творческого потенциала и формирования общих и профессиональных компетенций студентов я включаю творческие задания во время учебной практики, а также осуществляю внеурочную работу, провожу внеклассные мероприятия, кружки, предлагаю и координирую участие в конкурсах, олимпиадах, конференциях. При этом мероприятия несут не только познавательный характер, позволяют студентам показать свои знания по специальности, но и формируют, развивают творческое профессиональное мышление. Это и подтверждает третье призовое место в областном конкурсе среди колледжей «Лучший бухгалтер». При проведении занятий я использую активные и интерактивные методы и формы обучения, которые ориентированы на широкое взаимодействие студентов не только с мастером, но и друг с другом и на доминирование активности студентов в процессе обучения. Наиболее часто на своих занятиях использую такие активные и интерактивные методы обучения, как проблемная лекция, самостоятельная работа с литературой, коллективная

мыслительная деятельность, творческие задания, метод проектов, а также обучение на основе использования информационных технологий. Для лучшего усвоения материала на уроках производственного обучения использую в своей работе элементы игровой технологии, технологии взаимообучения, технологии развивающего и проблемного обучения, технологии интерактивного обучения, проектной технологии. Игровые технологии дают возможность использовать коллективные формы взаимодействия обучающихся, выявить межпредметные связи и интегрировать их в общие знания, повысить интерес обучающихся к профессии. Технология активного обучения помогает достичь более прочного усвоения обучающимися знаний, умений и навыков. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, которые выступают как средство побуждения, стимулирования учащихся к учебной деятельности.

Например, на уроках производственного обучения использую различные игры - игра «Нельзя», «Вставь пропущенное слово», игра «Собери мозаику», заполнение оценочных листов (самоконтроль, взаимоконтроль). Современная жизнь требует от человека умения осуществлять выбор - от выбора товаров и услуг до выбора друзей и выбора жизненного пути. Использование на уроках таких игр, как «Выбери необходимое сырье», «Выбери необходимое оборудование», «Найди ошибку» предполагает развитие у обучающихся вариативного мышления, то есть понимание возможности различных вариантов решения задачи, умение осуществлять систематический перебор вариантов, сравнивать их и находить оптимальный вариант. Деловая игра - этот метод обучения дает учащимся возможность применить полученные знания в условиях приближенных к реальным условиям, способствует развитию творчески активной, профессионально и социально компетентной личности будущего специалиста. Для закрепления деловой игры на уроке мы составляли бизнес план со всеми расчетами по предоставлению населению услуг бухгалтера для физических и юридических лиц. Для лучшего понятия деловой игры я совместно со своими студентами участвовала в Республиканском конкурсе «Гранд Турнир» к сожалению, мы с бизнес планом не заняли призового места, но само участие в таком знаменитом мероприятии это тоже опыт. Для развития профессиональных компетенций необходимы совместные мероприятия как внутри коллектива, так и в сотрудничестве с другими учебными заведениями. Ярким примером являлся семинар с группой студентов и преподавателей с ЧЕЛГУ. Игра развивает адаптивные возможности будущих специалистов к реальным условиям производства. Игра помогает учащимся осознать себя в новой роли, параллельно игра заставляет учащихся считаться с товарищами, сопереживать, сочувствовать, способствует воспитанию личности. В конкурсе «IT- бухгалтер» приняли участие команды колледжей области, в том числе и команда «Умники» Аулиекольского

сельскохозяйственного колледжа. Команда состояла из пяти участников. В практической части конкурса по работе в программе 1 С бухгалтерия нашим студентам необходимо было решить каким методом начисляется зарплата и они ее быстро решили. В домашнем задании необходимо было представить свою профессию в любой форме и наши студенты разыграли сценку о нелегкой, но в то же время интересной бухгалтерской работе. В своей презентации команда «Умники» рассказала об истории колледжа, об учебном процессе и об участии студентов общественной жизни колледжа и района.

На пример, при проведения открытого урока в группе бухгалтеров на областном совете директоров системы ТиПО, я применяла миниатюру «Сказка о рыбаке и рыбке 21 век». Каждая команда в произвольной форме должна показать, насколько бухгалтерский учет тесно связан со всеми аспектами общественной жизни. Для этого необходимо представить известное литературное произведение в виде производственной ситуации. При преподавании специальной дисциплины - метод «вставь свою дисциплину», мною используется метод case-study(кейс метод) (метод конкретных ситуаций) – метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач. Принимая участие в областном конкурсе «WorldSkills Костанай» я заметила, что задачи предлагаемые студентам построены на использовании этого же метода. В каждой задаче участникам необходимо было проанализировать ситуацию и самостоятельно решить, какое практическое применение будет применять студент для ее решения. Для открытого урока в рамках подготовки к аттестации приготовила тему «Бухгалтерский баланс», для мотивации студентов применила игровой метод и переработала на бухгалтерский лад сказку «О царе Салтане» и рефлексия урока это были два смайлика, посредством которых студенты сами давали оценку проведенному уроку. В юбилейный день Национальной валюты провела кураторский час для групп Б-49 и ТМ-35, ТМ-47, в котором рассказала и показала историю становления, роль и место национальной валюты.

Успешно работать мастером производственного обучения может только тот, кто хорошо знает свою основную профессию, постоянно повышает свой кругозор и деловые качества, кто любит студентов и чувствует ответственность за их судьбу, кто может быть хорошим организатором и постоянно служит для своих воспитанников хорошим примером.. Я думаю, что хорошим показателем так же можно считать высокий процент трудоустройства наших выпускников по специальности «Бухгалтер-кассир»

**Кокасова Р.К.,**  
**Преподаватель казахского языка,**  
**КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж».**

## **Қазақ тілі мен әдебиеті сабағында студенттердің шығармашылық қабілетін дамыту**

Қазіргі білім берудің басты мақсаты — шығармашыл тұлға қалыптастыру. Егеменді еліміздің ең басты мұраты өркениетті елдер қатарына көтерілу болса, ал өркениетке жетуде жан-жақты дамыған, рухани бай тұлғаның алатын орны ерекше. Осы орайда оқушының танымдық, шығармашылық қабілетін дамыту — ұстаздар алдында тұрған жауапты міндеттердің бірі.

Шығармашылық дегеніміз — оқушының белсенділігі мен дербес іс-әрекетінің ең жоғарғы түрі. Бұл мәселені шешуде шығармашылық тапсырмалардың орны ерекше. Шығармашылық бағыттағы тапсырмалар оқушының білім деңгейін — оқушылық деңгейден шығармашылық деңгейге көтеруге жол ашады.

Бүгінгі таңда оқушылардың сөйлеу мәдениеті жоғары деп айта алмаймыз. Оның бірден бір себебі, көркем әдебиет оқитын оқушы жоқ. Қазіргі таңда оқушылардың әдеби шығармалармен танысуына, көркем шығармалар оқуына уақыт аз, ынта төмен. Оқушылар әдеби көркем шығармаларды оқу арқылы жан-жақты әдемілікті меңгереді, әдемі сөйлеу, өздерін кейіпкерлермен салыстыру, терең ойлау, шығармалардағы оқиғаларды елестету арқылы сыни ойлайтын дәрежеге көтеріліп, өздерінің ерекшеліктерін қай жерде де байқата алады. Құнанбай тәрбиелеген Абайдың, Шыңғыс тәрбиелеген Шоқанның қалыптасуында кітап берген тәрбиенің орны ерекше. Сондықтан педагогтың басты міндеті - оқырман оқушыны қалыптастыру, өз бетімен шығармашылық жұмыс жүргізе алатын дара тұлға тәрбиелеу. Шығаршылық жұмыстың мақсаты: Оқушылардың ой-қиялын дамыту, өз ойын еркін айтуға, сөздік қорытуға молайтуға, өз ойына қорытынды жасап, жүйелі сөйлеуін үйлестіруге және де оқушыларды іздемпаздыққа, тапқырлыққа, сауатты оқу мен жазуға төселдіруге баулу.

Міндеттері:

- Оқушылардың тілін дамытып, сөздік қорын молайту.
- Баланы ынталандыру, көкірегіне сенім ұялата білу.
- Қазіргі кездегі білім берудің көкейтесті міндеті оқушылардың шығармашылық қабілетін қалыптастыру болып табылады.

Қазақстан Республикасында орта білімді дамыту Тұжырымдамасында білім беру

мекемелерінің ең негізгі мақсаты - дүниетанымдық, құзырлық, шығармашылық деп атап көрсетіледі.

Қоғамда "орындаушы" адамнан гөрі "шығармашыл" адамға деген сұраныстың көп екендігін қазіргі өмір талабы дәлелдеп отыр.

Адамдар шығармашылық үрдісті 3 кезеңге бөледі:

- 1 Дайындық кезеңі.
- 2 Интуицияның жарқ етуі.
- 3 Тексеру кезеңі.

Оқушы шығармашылығын дамыту.

1.Ойтолғау- мағлұмат беру.

2.Суретке қарап мәтін.

3.Сурет салу.

Түрлі тақырыптарда өлең құрастырып үйрену.

1. 4 жолды өлең.

2. Ұйқастарын құру.

3.Мыс: Көрініп тұр қанатты жайғанымыз,

Бейбіт өмір,береке айғағымыз.

Бар әлемге танылды қазақ елі,

Желбіреген қыранды байрағымыз.

Осы тұста студенттермен „Туған жерім-Қазақстан,, тақырыбына тоқталсақ.Мақсаты:Туған жерін,Отанын сүйеге,егеменді еліміздің рәміздерін құрметтеуге,туған еліміздің өткен тарихын ұмытпай,еске алып отыруға,елімізді бабаларымыз сияқты қорғай білуге,ата-бабадан дәстүр боп келе жатқан өнеге-салтымызды,ана тілімізді сүйіп,оны сақтай білуге тәрбиелеу. Яғни,шығармашылық жұмыс осы жерден басталады.Әр студент өз ойы,қиялы,түйсігі мен түсінігіне сүйене отырып Отан,ел,жер,туған өлке тақырыбына терең бойлап шығармашылық жұмысты бастайды.

Туымыздағы нұр шұғылалы алтын күн бейнесі, қыран көңіл халқымыздың асыл арманын арқалаған дала бүркіті мен рухани болмысымыздың жарқын бір көрінісі болып табылатын ұлттық өрнекке ден қояды,яғни бар көңілдерін осында аударуға тырысымын.Туымыздың ортасында шұғылалы күн,оның астында қалықтап ұшқан қыран бейнесі басты назарда. **Бүркіт бейнесіне түсінік беремін.**

Көшпелі халықтардың таным-түсінігінде қыран бүркіт – батылдықтың, батырлықтың, мықтылықтың, қайсарлықтың, еркіндіктің символы. Қазақстан Республикасының Туында бүркіт азаттықтың айбыны ретінде бейнеленген. Қазақтар бүркітті пір тұтатындықтан, оның атын қастерлеп, бүркіттей қыран, өжет, қайсар болсын деп жаңа туған балаларына да оған қатысты аттарды қойған.Бұрындары қазақ халқы бүркітті киелі құс санап, оларға «Дала сермендесі», «Көк тәңірі», «Аспан еркесі», «Құс патшасы», «Қанаттылар ханы», «Құдайдың қазаққа еншілес берген құсы», - деп те мақтау мен мадақтау айтқан.Енді міне, өздеріңіз көріп отырғандай студенттер елім,жерім,Отаным,Қазақстаным деген тақырыптарға терең

бойлауда.Әрқайсысы өз таңдауымен, өз қиялдарымен шығармашылықпен айналысуда.Соңынан әр студент өз жұмысымен таныстырып,еркін сөйлеп,еркін ойын айтады.Бұдан шығатын қорытынды,жалпы педагогика пікірі бойынша қабілетсіз бала жоқ. Барлық баланың да бір нәрсеге қабілеті болады.Тек соны дұрыс бағытта жетілдіру керек.Бұл мақсаттардағы жүзеге асыру үшін жасалатын жұмыстарды да дұрыс талдау қажет.

Тапсырмаларды сабақта пайдаланудың тиімділігі.

- 1.Оқушылардың ойлау деңгейін арттырады.
- 2.Міндетті түрде тілдері дамып, сөздік қоры молаяды.
- 3.Еркін сөйлеп, ойын еркін айтады.
- 4.Негізгі берілетін білімді толық меңгереді.
- 5.Шығармашылығын арттырады.

Нәтижесі:

Белсенділігі артады.

Ойлау қабілеті артады .

Жеке қабілеті айқындалады.

Қабілетіне қарай бағаланады.

Өз бетінше жұмыс істей алады.

Қорыта айтқанда, шығармашылықтың қандай түрі де еңбекпен дамып, қалыптасады. Ешкім маңдай терін тамшылатып еңбек етпейінше, оның бойындағы шығармашылық қабілеті ешқандай мән-маңызға ие бола алмайды. Өйткені, қабілет ойлау, күшті ерік-жігер, тұрақты мінез, қажыр-қайрат, ұшқыр қиял тәрізді адамның жан қуаттарының сан түрлі жақтарымен тығыз байланысты. Қабілетті адам шығармашылықпен іс атқармаса, тіпті талантты болса да өз қабілетінен айырылып қалады. Шығармашылық – бүкіл тіршілік көзі. Адам баласының сөйлей бастаған кезінен бастап, бүгінгі күнге дейін жеткен жетістіктері шығармашылықтың нәтижесі.

### **Активизация познавательной деятельности учащихся на уроках производственного обучения.**

Современная концепция обучения состоит в том, что учащиеся должны учиться сами, а педагог – осуществлять мотивационное управление ими, то есть целенаправленно развивать интерес к предмету изучения, сопровождать обучающихся от незнания к знанию, от неумения к умению через мыслительный и физический труд.

Производственное обучение занимает главное место в подготовке квалифицированных рабочих и имеет свои специфические особенности, которые требуют поиска новых форм и методов обучения, внедрение которых способствовало бы активизации учебной познавательной деятельности студентов, развитию их творческой активности, формированию навыков коллективных согласованных действий.

С этой целью на своих занятиях я использую: словесные, словесно - наглядные методы, словесно-демонстрационные и практические методы.

Словесные методы позволяют мне в кратчайший срок передать большую по объему информацию, поставить перед студентами проблемы и указать пути их решения. Слово активизирует воображение, память и чувства студентов.

Ведущее место среди словесных методов на моих занятиях занимает беседа. Беседа - это диалогический метод обучения, при котором я стараюсь путем постановки тщательно продуманной системы вопросов подвести студентов к пониманию нового материала или проверить усвоение уже изученного.

Беседа со студентами, мое объяснение я сопровождаю демонстрацией наглядных пособий, которые предлагаю обучающимся различными способами:

- демонстрация натуральных объектов в виде макетов;
- зарисовку на доске;
- вывешивание плакатов;
- применение технических средств обучения (презентация);
- выдача раздаточного материала в виде всевозможных таблиц, инструкционных карт, алгоритма действий.

Наглядные пособия, которые я применяю в условиях практического обучения, выполняют две функции: при объяснении нового материала они являются основным источником знаний, а также используются как вспомогательный материал.

Письменное инструктирование обеспечивает наиболее широкие возможности использования его как средства для управления самостоятельной деятельностью обучающихся, дополнительного источника словесной информации, что позволяет сохранить инструкцию в течение всего периода обучения и, следовательно, создает возможность повторного обращения студентов к ней для получения каких-либо дополнительных сведений. Важным качеством письменной инструкции является и то, что она позволяет передать информацию о том, ЧТО и КАК должен делать обучающийся, выполняя

задание. Следовательно, те студенты, которые могут самостоятельно работать с инструкционными картами, не ждут объяснения мастера, самостоятельно проверяют правильность выполнения задания или осуществляют взаимоконтроль с другими членами группы или команды.

На уроках производственного обучения важную роль в активизации познавательной деятельности имеет упражнение. Учащиеся с помощью упражнений отрабатывают приемы и навыки профессиональной деятельности, сначала учащиеся работают с более простым материалом. Поэтому при разработке дидактического материала придерживаюсь принципа от простого к сложному, контролирую доступность и посильность выполнения, учитываю индивидуальные особенности и способности обучающихся.

С целью развития логического мышления обучающихся использую на занятиях карточки – задания, которые подготавливают их к сознательному, активному усвоению знаний и способствуют более глубокому осмыслению при выполнении практических заданий. Использование карточек - заданий позволяет варьировать методические приемы в проведении вводного инструктажа для активизации деятельности студентов.

Карточки контроля служат для выработки навыков контроля, самоконтроля, самостоятельности в работе. Анализ качества выполненных работ и определение причин какого-либо брака самими обучающимися повышает их познавательный интерес, способствует развитию технического мышления. Проводя контроль, учащиеся мысленно воспроизводят анализ своих действий. Карты контроля помогают учащимся самостоятельно проверить качество выполненной работы или не допустить ошибки в технологической последовательности.

Также для контроля знаний учащихся применяю карты программированного опроса с графическим изображением, где учащиеся находят правильный ответ и соответственно расставляют цифры. Обязательным условием развития познавательной активности учащихся в условиях программированного опроса является индивидуализация обучения, поэтому я предоставляю учащимся возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в свойственном им темпе, что обеспечивает сознательное усвоение материала.

Использование тестовых заданий помогает не только экономить время, но и дает возможность обучающимся самим оценить свои знания.

Для развития внимательности использую карточки «Шифровки», «Ребусы». Подобные задания пробуждают и повышают интерес к урокам производственного обучения. Работу с ребусами провожу как в индивидуальной форме, так и микро-группой (по 2-3 человека) и в том и другом случае могу ввести принцип соревновательности.

На уроках производственного обучения могу использовать познавательные игры, составленные с учетом знаний учащихся. Например, с целью повторения или закрепления материала использую: игру « Кто больше? ». Данная игра может проводиться с 2-3 учащимися. Вызываю к доске участников игры, и по сигналу они начинают вытягивать листочки с вопросами, ответы записывают на доске, номеруя. Когда листочки закончатся, учащиеся вслух зачитывают вопросы, группа проверяет их правильность записи на доске. Таким образом, задействована вся группа. По количеству правильных ответов определяется победитель.

В практической деятельности преподавания производственного обучения использую различные формы информационного сопровождения урока – это презентации, тематические видеоролики. Использование информационных технологий на уроках производственного обучения позволяет мне разнообразить формы работы, деятельность обучающихся, активизировать внимание, повысить творческий потенциал личности.

В заключении хочу сказать: « Применение на уроках активных методов обучения требует от мастера требует усиленной подготовки к уроку, однако, затраты усилий окупаются более высокой эффективностью занятия, увеличивают творческий потенциал мастера и повышают интерес обучающегося к приобретению знаний и умений по выбранной профессии.

**САБАҚ ЖОСПАРЫ/ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН**

<b>Курс:</b>	1	<b>Топ/ Группа:</b>	П-48	<b>Сабакномери/ Номер урока (пара)</b>	1
<b>Мамандығы- біліктілігі/Специальность -квалификация:</b>	<b>Мамандық/Специальность:</b> 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру/ Организация питания <b>Біліктілік/Квалификация:</b> 3W10130302 Аспаз/ Повар				
<b>Модульдің атауы/ Наименование модуля:</b>	ПМ 01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.				
<b>Сабактың тақырыбы/ Тема урока:</b>	Организация рабочего места для приготовления жареных блюд из котлетной массы мяса. Технология приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели».				
<b>Мерзімі/Дата:</b>	«10» 01.2024 г.	<b>Ұзақтығы/ Продолжительность:</b>	<b>6 часов (360 мин)</b>		
<b>Өткізу орны/ Место проведения:</b>	КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж», лаборатория кабинет № 17				
<b>Сабактың мақсаты/ Цель урока:</b>	<p><i>образовательная:</i> сформировать профессиональные практические приемы и навыки по приготовлению горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»;</p> <p>- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»;</p> <p><i>развивающая:</i> развить практические умения и навыки при овладении приемами приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»;</p> <p><i>воспитательная:</i> воспитать чувство ответственности за результат своего труда, проявлять любовь к профессии.</p>				
<b>Сабак мақсаттары/ Задачи урока</b>	<p>Научить обучающихся технологическому процессу приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели».</p> <p>Систематизировать полученные знания из профессионального модуля ПМ 01. Научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья и нормы отходов, соблюдению технологических операций при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса, рациональному использованию сырья; научить оценивать качество.</p>				
<b>Күтілетін нәтижелер/ Ожидаемые результаты:</b>	В результате обучения по данной теме обучающиеся должны быть способны самостоятельно организовать рабочее место и выполнять технику безопасности при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели». Должны иметь достаточные знания и навыки для приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса, соблюдая все необходимые технологические процессы приготовления.				
<b>Сабактың типі/ Тип урока:</b>	Урок по выполнению простых и сложных комплексных работ.				
<b>Оқыту әдістері, әдістемелік тәсілдер, педагогикалық техникалар, педагогикалық технологияла/Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:</b>	Коллективно-взаимное обучение, фронтальный опрос, интерактивный метод Learning Apps; игра «Жокей и лошади».				
<b>Қажетті жабдықтар мен приборлар/Необходимое оборудование и приборы:</b>	<p><u>Материальное обеспечение урока:</u> интерактивная доска, мультимедийный проектор; карточки-задания, инструктаж по технике безопасности, инструкционные и калькуляционные карты.</p> <p><u>Оборудование:</u> производственные столы, эл. Плита, жарочный шкаф, весы,.</p> <p><u>Посуда и приборы:</u> ножи «МС», «МВ», разделочные доски «МС», «МВ», чашки</p>				



		<p>приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса с правильной организацией рабочего места и с соблюдением правил безопасности труда.</p> <p>2.3. Создать ориентировочную основу деятельности</p>		
<p>3. Оқушылардың білімін актуализациялау/ Актуализация знаний обучающихся</p>	20	<p>3. Актуализировать личностный опыт обучающихся (личностные смыслы, опорные знания, способы деятельности, ценностные отношения к профессии)</p> <p>3.1. <b>Работа по карточкам</b>(работают 2 обучающихся).</p> <p>3.2. <b>Фронтальный опрос:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?</li> <li>2. Для чего котлетную массу выбивают?</li> <li>3. Чем отличается котлетная масса от рубленой? Дополнительный вопрос.</li> <li>4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюда «Тефтели»?</li> </ol> <p>3.3. <b>Технологическая схема приготовления блюда «Тефтели».</b>Выполнение задания обучающимися в интернет ресурсе Распределить в правильной последовательности технологию приготовления блюда «Тефтели».</p> <p>3.4. <b>Игра «Жокей и лошади».</b> Две бригады: 1 –я бригада жокеи, 2-я бригада лошади</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполняют предложенные задания.</li> <li>2. Отвечают на вопросы</li> <li>3. Производят взаимоконтроль</li> <li>4. Решают задания:</li> </ol>	<p>(Приложение № 1)</p> <p><a href="https://learningapps.org/display?v=p6t7bz29j23">https://learningapps.org/display?v=p6t7bz29j23</a></p> <p>Приложение № 2 Слайд</p>
<p>4. Жаңа білімдері мен тәсілдерін/Формирование новых знаний и способов деятельности</p>	21	<p>4.1. Организация учебной деятельности с указанием практической значимости учебного материала.</p> <p>4.2. <b>Разбор технологических карт и схем.</b>Инструкционные карты: «Котлеты», «Биточки», «Тефтели»</p> <p>4.3. <b>Ситуационные задачи.</b> Работа по бригадам.</p> <p>4.4. <b>Показ мастером п/о приёмов и способов приготовления</b> Приготовление тефтелей</p> <p>4.5. <b>Техника безопасности(ТБ).</b> <u>Выполнение задания обучающимися в интернет ресурсе:</u> Найдите в тексте нарушения правил личной гигиены повара, санитарных норм и техники безопасности при эксплуатации теплового и</p>	<p>Устные и письменные ответы студентов.</p> <p>Разбор инструкционных карт</p> <p>Личный показ мастером п/о приёмов и способов</p> <p>Подпись студентов в журнале по Т.Б.</p>	<p>Приложение № 3</p> <p>Приложение №4</p> <p><a href="https://learningapps.org/display?v=ps90kxa4k23">https://learningapps.org/display?v=ps90kxa4k23</a></p> <p>Показ слайдов</p> <p>Журнал по ТБ.</p>

		механического оборудования.		
<b>Ағымдағынұсқау/ Текущий инструктаж</b>				
5. Білімді қолдану және қызметтесілі / Применение знаний и способов деятельности	180	5.1. Организация рабочих мест. Расстановка обучающихся по рабочим местам. Произв. Стол № 1: пр. Стол № 2:.; пр. Стол № 3:.; 2. Самостоятельная работа обучающихся. 3. Целевые обходы мастера п/о: контроль правильности организации рабочего места и соблюдения правил ТБ, санитарии и гигиены;	Организация рабочего места, соблюдения правил техники безопасности, работа согласно требованиям инструкционных карт.	Практическая работа обучающихся
6. Алған білімдері мен жұмыс тәсілдерін бақылау мен өзін-өзі бақылау/ Контроль и самоконтроль усвоения знаний и способов деятельности	120	Целевые обходы. Контроль соблюдения, правильность выполнения трудовых приёмов и операций при приготовлении блюд «Котлеты, биточки, тефтели».	Отработка трудовых операций. Студенты сдают свои работы, выявляют дефекты и обсуждают ошибки.	Практическая работа обучающихся
		1. Обеспечить закрепление в памяти обучающихся знаний и способов по приготовлению горячих блюд из котлетной массы «Котлеты, биточки, тефтели» 2. Обеспечить в ходе закрепления повышение уровня осмысления изученного материала, условия для углубления знаний.	Участвуют в диалоге.	
<b>Қорытынды нұсқау/ Заключительный инструктаж</b>				
7. Білімдері мен жұмыс тәсілдерін түзету/ Коррекция знаний и способов деятельности	15	Выявление пробелов и исправление ошибок в понимании ориентировочной основы действий. Разбор допущенных ошибок.	Организация взаимопомощи. Обучающиеся анализируют и исправляют ошибки	Учебное пособие. Технологические карты.
8. Ұйтапсырмасы мен тапсыру/Информирование о домашнем задании	2	Выдача домашнего задания.	Записывают домашнее задание	
9. Сабақ нәтижесіне қорытынды жүргізу және рефлексия/Подведение итогов занятия и рефлексия.	5	Оценка работы группы и отдельных обучающихся. Объявление результатов. Подведение итогов занятия. Рефлексия: Составление обучающимися синквейна. СИНКВЕЙН: 1. КОТЛЕТА 2. ОВАЛЬНО-ПРИПЛЮСНУТАЯ	Уборка рабочего места	Журнал производственного обучения

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | 3. ЖАРКА, ДОВЕДЕНИЕ ДО ГОТОВНОСТИ<br>4. ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ<br>5. ПРИГОТОВИМ НА ОБЕД ВКУСНЫХ ВАМ КОТЛЕТ |  |  |
|--|--|--|--|--|

## ЧЕК -ЛИСТ

к уроку по теме: «Организация рабочего места для приготовления жареных блюд из котлетной массы мяса. Технология приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»

	Дескриптор	Выполнил полностью	Выполнил частично	Не выполнил
1	Фронтальный опрос	5	2	0
2	Технологическая схема блюда «Тефтели»	10	5	0
3	Игра «Жокей и лошади»	10	5	
4	Ситуационные задачи	5	2.5	0
5	ТБ	5	2.5	0
6	Организация рабочего места при приготовлении блюд из котлетной массы	10	5	0
7	Соблюдение санитарно-гигиенических норм	10	5	0
8	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд из котлетной массы.	10	5	0
9	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы.	20	10	0
10	Оформление и подача блюд из котлетной массы	15	8	0
	<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>0</b>

# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ**

## **1. Требования безопасности перед началом работы**

- 1.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 1.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 1.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 1.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 1.5. Включить вытяжную вентиляцию.

## **2. Требования безопасности во время работы**

- 2.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 2.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 2.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
- 2.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 2.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 2.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 2.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 2.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 2.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 2.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

## **3. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 3.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить руководителю.
- 3.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 3.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

## **4. Требования безопасности по окончании работы**

- 4.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 4.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 4.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 4.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Карточка № 1*****Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.***

1. Укажите, чем отличается котлетная масса от рубленой:

---

---

2. Назовите части мяса, которые используют для приготовления котлетной массы:

---

---

3. Норма продуктов для приготовления 1 кг. Котлетной массы:

Наименование продукта	Вес граммы
Хлеб	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

4. С какой целью выбивают котлетную массу?

---

**Карточка № 2****Заполнить таблицу**

Наименование блюда	Форма полуфабриката	Панировка п/ф	Тепловая обработка п/ф	Гарнир	Соус
Биточки					
Котлеты					
Шницель					
Зразы					
Рулет					
Тефтели					

## Ситуационные задачи

### Бригада № 1

1. Изделия из котлетной массы имеют клейкую консистенцию. Какую ошибку допустил повар?
2. При сохранении котлетной массы она стала серой с неприятным запахом. В чём причина и как этого избежать?

### Бригада № 2

1. Приготовили 100 штук биточков и все они потрескались. В чём причина и как этого избежать?
2. Вы повар, по меню необходимо приготовить рулет мясной. В процессе тепловой обработке рулет разорвался. Укажите причину?



Инструкционная технологическая карта № 1  
Котлеты, биточки № 658

Технология приготовления	Порядок выполнения работ	Оборудование, инвентарь, посуда	Сырье	Б, гр	Н, гр	Оценка качества	Техника безопасности	Правила подачи
<p>Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – округло-приплюснутой формы</p> <p>Котлеты, биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока(0.5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.</p> <p>Изделия отпускают с гарниром, поливают жиром или соусом.</p> <p>.</p>	<p>1.Подготовка продуктов (п/о, измельчение)</p> <p>2.Приготовление котлетной массы</p> <p>3.Формование и панирование</p> <p>4. Тепловая обработка Жаренье</p> <p>5. Доведение до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>6. Оформление и подача.</p>	<p>Электрические плиты, эл. жарочные шкафы, производственные столы, кастрюли, чайник, сито, доски разделочные, лопатки, шумовка, ножи, ложки и вилки столовые, весы.</p>	котлетное мясо (варианты):			<p><u>Внешний вид:</u> котлет и биточков – без трещин на поверхности, равномерно прожаренные.</p> <p><u>Консистенция:</u> мягкая, нежная</p> <p><u>Цвет:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо.</p> <p><u>Вкус и запах</u> без горечи, жареного мяса</p> <p><u>Сроки хранения:</u> срок хранения не более 24 часа с момента приготовления.</p>	<p>Работать на исправном оборудовании. При обработке полуфабрикатов использовать исправный инвентарь с соответствующей маркировкой, при порционировании готовой продукции и блюд использовать инструменты и инвентарь с маркировкой, пользоваться прихватками.</p> <p>Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки.</p> <p>Использовать безопасные приёмы работы с инструментами. Производить санитарную уборку рабочего места и электрооборудования после полного обесточивания.</p>	<p>Жареные котлеты и биточки подают на подогретой порционной тарелке с гарниром и соусом, по 1- 2 штуки на порцию.</p>
			из говядины	50	37			
			свинины	43	37			
			телятины	56	37			
			баранины	52	37			
			Хлеб					
			пшеничный	9	9			
			Молоко(или вода)	12	12			
			Сухари	5	5			
			<b>Масса п/ф</b>	-	<b>62</b>			
			<b>Жир</b>					
			животный топленый пищевой	3	3			
			<b>Масса жареных котлет, биточков</b>	-				
Гарнир	-	<b>50</b>						
Соус	-	<b>150</b>						
Или маргарин столовый(или масло сливочное)	5	<b>50</b>						
<b>Выход: с соусом</b>	-	<b>250</b>						
<b>С жиром</b>	-	<b>205</b>						

Инструкционная технологическая карта № 2  
Тефтели с рисом № 669

Технология приготовления	Порядок выполнения работ	Оборудование, инвентарь, посуда	Сырье	Б, гр	Н, гр	Оценка качества	Техника безопасности	Правила подачи
<p>В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют в виде шариков по 3-4 шт. На порцию. Шарик панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду или противень в 1 ряд, заливают соусом с добавлением воды(10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин.</p>	<p>1.Подготовка продуктов (п/о, измельчение) 2.Приготовление рубленой массы 3.Формование и панирование 4. Тепловая обработка Жаренье 5. Доведение до готовности в жарочном шкафу. Тушение 6. Оформление и подача.</p>	<p>Электрические плиты, эл. жарочные шкафы, производственные столы, кастрюли, котейник, сито, доски разделочные, лопатки, шумовка, ножи, ложки и вилки столовые, весы.</p>	<p>Говядина (котлетное мясо) Свинина (котлетное мясо) Вода Крупа рисовая <b>Масса готового риса</b> Лук репчатый Жир кулинарный <b>Масса пассерованного лука</b> Мука пшеничная <b>Масса п/ф</b> Жир кулинарный <b>Масса готовых тефтелей</b> Соус Гарнир картофельное пюре <b>Выход</b></p>	<p>52 45 6 5 - 21 3 - 4 - 5 - - - - -</p>	<p>38 38 6 5 <b>15</b> 18 3 <b>9</b> 4 <b>71</b> 5 <b>60</b> 50  150 <b>260</b></p>	<p><u>Внешний вид:</u> тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом <u>Консистенция:</u> в меру плотная, сочная, однородная <u>Цвет:</u> коричневый, соус светло-коричневый <u>Вкус и запах:</u> тушёного мяса в соусе, умеренно солёный</p>	<p>Работать на исправном оборудовании. При обработке полуфабрикатов использовать исправный инвентарь с соответствующей маркировкой, при порционировании готовой продукции и блюд использовать инструменты и инвентарь с маркировкой, пользоваться прихватками. Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки. Использовать безопасные приёмы работы с инструментами. Производить санитарную уборку рабочего места и электрооборудования после полного обесточивания.</p>	<p>Тефтели подают на подогретой порционной тарелке, гарнируют картофельным пюре и поливают соусом, в котором тушились. По 2-4 штуки на порцию.</p>



КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»

## Доклад

Тема: «Использование активных методов обучения на уроках английского языка»

Подготовила: Сутгубаева Т.М.,  
преподаватель английского языка

Аулиеколь, 2024

## **Активные методы обучения. Что это?**

Активные методы обучения – это методы, которые побуждают обучающихся к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Включение активных методов обучения в образовательный процесс позволяет создать такую среду на уроке, которая дает возможность каждому студенту найти свое место, проявить инициативу и самостоятельность, свободно реализовать свои способности.

## **Активные методы обучения. Зачем это?**

Включение активных методов в учебный процесс активизирует познавательную активность обучающихся, усиливает их интерес и мотивацию, развивает способность к самостоятельному обучению; обеспечивает в максимально возможную связь между обучающимся и преподавателем.

Исследователи активных методов обучения отмечают, что если при лекционной подаче материала усваивается не более 20% информации, то в деловой игре – до 90%.

АМО ведут к лучшему усвоению материала, расширению кругозора, развитию познавательного интереса, увлеченности, переводу лексики из пассивной в активный словарь.

## **Сущность активных методов**

В основе активных и интерактивных методов лежит совместное обучение или обучение во взаимодействии, суть которого выражает китайская пословица:

«Скажи мне, я забываю,  
Покажи мне, я могу запомнить,  
Позволь мне сделать это,  
И это станет моим навсегда»

## **Составляющие технологии АМО**

По структуре, всё образовательное мероприятие делится на логически связанные фазы и этапы:

## АМО – технология



Каждый этап – это полноценный раздел образовательного мероприятия. Объем и содержание раздела определяется темой и целями образовательного мероприятия (ОМ). Каждый этап несет свою функциональную нагрузку, имеет свои цели и задачи, помимо этого, вносит вклад в достижение общих целей урока. Будучи логически связанными и взаимно дополняя друг друга, фазы и этапы занятия обеспечивают целостность и системность образовательного процесса, придают законченный вид образовательному мероприятию, создают надежную базу для формирования всех образовательных эффектов.

### Пример урока с использованием АКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

I фаза			
Этап	Инициация	Погружение в тему	Определение ожиданий и опасений
Назначение	Создание позитивной и комфортной атмосферы, настрой на рабочий лад	Обеспечение мотивации обучения и осмысленности процесса обучения	Концентрация внимания, обеспечение ответственности за результат обучения, создание психологически-комфортной обстановки
Примеры АМО	1. Поздоровайся локтями 2. Compliments	1. Ассоциации 2. Угадай тему	1. Билет
II фаза			
Этап	Закрепление изученного (домашнее задание)	Инпут	Проработка содержания темы
Назначение	Контроль и коррекция ЗУН	Сообщение нового материала	Усвоение нового материала, развитие ЗУН и К
Примеры АМО	1. Секреты актерского мастерства 2. Шахматы	1. Восстанови рассказ	1. Письмо другу 2. По порядку становись!
III фаза			
Этап	Эмоциональная разрядка (разминка)	Рефлексия	
Назначение	Снятие напряжения и усталости, расслабление или восстановление энергии	Получение эмоциональной и содержательной оценки процесса и результатов обучения	
Примеры АМО	1. Снежки	1. Дневник 2. Четыре Я	

Ниже приведены примеры методов и приемов, с которыми мы работаем на уроках.

**Метод «Поздоровайся локтями»:** Обучающиеся встают в круг. Затем складывают руки за головой так, чтобы локти были направлены в разные стороны (в другой раз руки можно поставить на пояс или ладони положить на колени и развести руки в стороны); по кругу ребята дотрагиваются локтями до соседа и здороваются «Hello, Kate!-Hi, Sveta!». Можно попросить ребят использовать другие приветствия: «Good morning; good afternoon; how do you do», что способствует созданию неформальной обстановки в начале урока и установлению контакта между обучающимися.

**Метод «Комплименты»**, который позволяет не только выяснить настроение, психологическое состояние обучающихся, но и улучшить его, создать ситуацию успеха. Преподаватель спрашивает студентов, как они себя чувствуют, и просит их поднять карточку, цвет которой соответствует их настроению. Интерпретация цветов дана на слайде или на доске, например: yellow – fine (отличное) и т. д. После этого преподаватель говорит, что настроение в группе различное и предлагает улучшить его, сделав соседу по парте комплимент на английском языке.

**Метод «Отгадай слово»** - в этом методе может использоваться кроссворды, ребусы, криптограммы. Обучающиеся путем отгадывания слов должны определить тему будущего урока

**Метод «Ассоциаций»** позволяет задействовать образное мышление, память. В этом методе можно использовать презентаций, фрагменты видеороликов, карточки и т.д.

**Метод «Шахматы».** Метод используется в взаимооценивании групповых работ. Участникам предлагается обсудить достоинства и недостатки презентованной работы. Достоинства записываются на стикеры и размещаются на белой клетке шахматной доски, а недостатки – на черной. Команды по очереди озвучивают свои оценки и размещают их на шахматной доске. Главное условие – достоинства и недостатки не должны повторяться. По цвету стикеров можно отслеживать какая команда была более активной.

**Метод «Следопыт»** направлен на то, чтобы научить ребят работать с различными источниками информации. Преподаватель вывешивает плакат или пишет на доске тему урока. Например, «Faces of London». Далее обучающимся предлагается вспомнить основные объекты (понятия), которые связаны с этой темой и записать их на доске (музеи, художественные галереи, соборы, парки).

**Прием «Ручеек»** - прием организации индивидуальной работы обучающихся. По очереди друг за другом, обучающиеся называют то, что узнали по изученной теме. Это позволяет выяснить, что изучили, формируется умение слушать и слышать друг друга

**Метод «Хвастун»** используется для тренировки грамматических навыков в устной речи. Необходимо подготовить карточки с названиями например времен английского глагола. «Хвастун» вытягивает себе карточку с временем, в котором он должен придумать предложение по теме. Остальные должны опровергнуть его утверждение (отрицательное предложение) или выразить удивление (вопросительное предложение). Если хвастун ошибается, студент который его поправил становится хвастуном.

**Прием «Рефлексивный экран»** По кругу ребята в конце урока высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана:

Сегодня я узнал...

Было интересно...

Было трудно...

Я выполнял задания...

Я понял, что...

Теперь я могу объяснить значение понятий...

Методическая система дает возможность связать чужой язык со своим, увидеть взаимосвязь, корни, лучше понимать культуру и традиции своего народа через знакомство с культурой и традициями чужого. Использование активных методов обучения позволяет обеспечить эффективную организацию учебного процесса. Активные методы создают необходимые условия для развития умений самостоятельно мыслить, ориентироваться в новой ситуации, находить подходы к решению проблем, устанавливать контакты, слушать, сотрудничать, вступать в общение. Активные методы и новые современные технологии позволяют обеспечить активное обучение в процессе не только получения, но и использования знаний, способствуют развитию творческих способностей обучающихся и позволяют формировать новый опыт через теоретическое осмысление и применение.

### **«Дифференцированный метод как средство повышения мотивации студентов на уроках производственного обучения»**

Дифференциация в обучении предполагает организацию учебной деятельности, при которой в рамках обычной группы для каждого обучающегося, учитывая его индивидуальные особенности, определяется наиболее рациональный характер работы на уроках производственного обучения. С помощью отбора содержания создаются оптимальные условия для усвоения знаний каждым обучающимся.

Дифференцированный подход – целенаправленное педагогическое воздействие на обучающихся, решает задачи эффективной помощи обучающемуся в совершенствовании его личности. При этом обучающийся в меньшей степени чувствует себя постоянным объектом наблюдения, так как основные педагогические воздействия направлены на всю группу в целом, а не на одного обучающегося.

Главная цель производственного обучения по специальности «Сварочное дело» состоит в приобретении обучающимися практических знаний, умений и навыков электрогазосварщика, формировании у обучающихся на уроках производственного обучения основ профессионального мастерства по данной специальности, необходимых для квалифицированной трудовой деятельности.

Формирование основ профессионального мастерства во многом зависит от развития у обучающихся интереса к выбранной профессии, что является основой мотива учебной деятельности.

При этом можно выделить 2 момента:

1. Развитие интереса и формирование профессионального мышления.

Это можно достигнуть на уроках производственного обучения, создавая мотивацию к труду.

Развитие у обучающихся способностей к профессиональной деятельности, т.е.

профессиональных умений по специальности «Сварочное дело».

Это можно осуществить в процессе формирования у обучающихся знаний, умений при обучении в сварочной мастерской колледжа.

Дифференцированный подход к обучающимся в процессе подготовки и проведении практических занятий в сварочной мастерской предполагает разделение обучающихся в зависимости от профессиональных знаний, умений, навыков.

«Дифференцированный подход облегчает работу мастера и делает более реальными индивидуальный и личностный подходы к обучению подростков». Реализация дифференцированного подхода способствует организации группового соревнования, конкурсов, созданию педагогических условий и ситуаций, помогающих раскрыть достоинства каждого обучающегося.

Разноуровневая подготовка ориентирована на удовлетворение образовательных потребностей личности. Дифференциация профессионального образования достигается за счет интеграции предметов профессионального цикла (слесарное дело, ручная дуговая сварка, электротехника, материаловедение), что очень важно для усиления их практических знаний.

В рамках начальной профессиональной адаптации в сварочной мастерской колледжа ввожу обучающихся в профессию; знакомя с организацией труда, рабочего места, безопасными методами труда и требованиями контроля к правильности выполнения операций, с

профессионально-квалификационной характеристикой, в которой я раскрываю основные требования, которые предъявляются к специалисту этой профессии, к его знаниям и умениям. Считаю, что это создает у обучающихся положительную установку и способствует целенаправленному овладению практическими знаниями, первоначальными умениями в области выбранной профессии.

Меня, как мастера производственного обучения, интересуют профессиональные способности обучающихся, их склонности, глубина и разнообразие знаний, а так же их характер. Поэтому я в группе на I курсе провожу психолого-педагогическую диагностику. Изучение обучающихся через психолого-педагогическую диагностику ориентирует меня к индивидуальному подходу к обучающимся в трудовой деятельности.

При переходе из слесарной мастерской в сварочную мастерскую, я уже имею общее представление об обучающихся, их начальных знаниях, умениях, приобретенных при выполнении слесарных работ.

На 1 этапе с целью определения теоретических знаний необходимых для выполнения слесарных работ провожу «0» срез. Для этого я предлагаю тест с несложными вопросами. Проанализировав его, узнаю, что в группе есть обучающиеся, которые слабо представляют, что входит в раздел «Слесарные работы».

Поэтому ставлю перед собой задачу: дать определенные знания, необходимые обучающимся для выполнения производственных операций.

Занятия в сварочной мастерской начинаю со знакомства со сварочным оборудованием мастерской, основными инструментами, которые будут применяться на последующих занятиях. Напоминаю обучающимся о материалах и изделиях, которые будут использоваться во время практических занятий. Даю начальные сведения об организации рабочего места, обращаю внимание на вопросы безопасности труда, обязательных при производстве работ в сварочной мастерской. Много внимания уделяется самостоятельной работе обучающихся с инструкциями, техническими картами и схемами. К этому я готовлю обучающихся уже с первых дней, так как умение «читать» технологические карты, знать условные обозначения имеют большое значение в процессе самостоятельной работы.

Для повышения эффективности производственного обучения создаю необходимые условия и выбираю несколько наиболее важных моментов:

1. Организовываю уроки производственного обучения с учетом индивидуальных возможностей обучающихся.
2. Подбираю разноуровневые задания.
3. По результатам «0» среза формирую бригады.
4. На начальном этапе при оценке работ применяю разные критерии баллов, в зависимости от индивидуальных заданий.
5. Оказываю больше практической помощи слабым обучающимся, с целью формирования у них уверенности в своих силах. Здесь мне помогает психологическая диагностика личностных качеств обучающихся, которые проводились в начале учебного года.

На 3 этапе обучения в сварочной мастерской наблюдаю за работой обучающихся, особенно за работой слабых обучающихся, объясняю, помогаю, и тем самым добиваюсь, что они осваивают трудовые приемы, которые я показываю во время вводного инструктажа. С этой же целью я прошу обучающихся повторить эти действия несколько раз. Такие упражнения создают у обучающихся представление правильного и безопасного выполнения операций, а так же вызывают у них чувство уверенности в себе.

На 4 этапе группу делю на бригады, в зависимости от степени усвоения материала. 1 бригада – сильные обучающиеся, 2 бригада – средняя, 3 бригада – слабые обучающиеся. В процессе выполнения операций задания для сильных и средних обучающихся объединяются, а слабым обучающимся усложняю до уровня средних. Таким образом, повышаю значимость каждого

обучающегося в выполнении заданной работы.

При выполнении простой операции наплавки валиков на пластину в нижнем положении произвожу данную операцию сам, а затем предлагаю тоже самое сделать слабым обучающимся. Сильным и средним обучающимся даю задание творческого характера (выполнить эту работу, но уже в вертикальном положении). Так как обучающиеся практически заканчивают работу не одновременно, это позволяет мне проанализировать работу каждого обучающегося и отметить типичные ошибки, допущенные в работе и своевременно их исправить. Чтобы обучающиеся не допускали повторных ошибок, после разбора предлагаю обучающимся еще раз выполнить эту операцию и какое-то время наблюдаю за работой, и если я убеждаюсь, что обучающийся справляется с работой – не вмешиваюсь в процесс. Таким образом, приучаю обучающихся преодолеть трудности и развиваю способности к самостоятельности.

Работу обучающихся оцениваю на основе проверки качества выполненной работы в целом, а так же в виде устного опроса и в зависимости от степени усвоения знаний и умений.

Критерии оценивания при выполнении работ операционного характера

«85-100 баллов» Работа выполняется самостоятельно, или с незначительной помощью. Работа выполнена аккуратно, с использованием инструмента и соблюдением правил техники безопасности. Работа выполнена самостоятельно, последовательно, с соблюдением правил техники безопасности, умение составлять технологическую карту. Экономичность, аккуратность, творчество, применение ранее изученных операций.

«70-80 баллов» Работа выполнена аккуратно, но с помощью, с использованием инструмента, соблюдением техники безопасности, имеются незначительные ошибки. Работа выполнена последовательно, незначительная помощь в выполнении операций, с соблюдением техники безопасности и применение технологической карты

«50-65 баллов» Работа выполнена с помощью, но аккуратно, с нарушением последовательности. Работа выполнена не аккуратно. Не умение составить технологическую карту изделия.

«40-45 баллов» Работа не выполнена или выполнена не правильно работа не выполнена или выполнена с нарушением технологического процесса. Не экономично, не аккуратно.

Критерии оценивания при выполнении работ комплексного характера в сварочной мастерской.

На каждом этапе рассматривается исходный уровень знаний, умений, навыков у обучающихся, к которым они должны стремиться. Каждый этап проходит через анализ, где отражаются успехи и неудачи обучающихся. Считаю, что это помогает сформировать устойчивые трудовые навыки при выполнении отдельных операций, а затем и при выполнении простейших комплексных работ.

Результатом моей работы с обучающимся, имеющим разный уровень подготовки на начальном этапе, к концу года приобретают необходимые знания и умения и готовы приступить к более сложной комплексной работе.

Для обучающихся, выполнивших всю работу своими руками это очень важно, так как это усиливает мотивацию, а главное – приносит моральное удовлетворение.

И, как правило, все обучающиеся справляются в итоге с проверочной работой и готовы повышать свой профессиональный уровень, добиваются неплохих результатов.