

Устинова Светлана Николаевна

преподаватель специальных дисциплин

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего

профессионального образования города Москвы

«Колледж градостроительства и сервиса № 38»

г. Москва

ПРОБЛЕМНОЕ ОБУЧЕНИЕ - СПОСОБ АКТИВИЗАЦИИ МЫСЛИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Современная система профессионального образования должна быть ориентирована на подготовку специалистов, способных работать в постоянно изменяющихся условиях. В связи с этим перед профессиональной ступенью образования стоит достаточно сложная задача - обеспечить успешную адаптацию к профессиональным требованиям, поддерживать и развивать профессиональную мотивацию студентов. Поэтому приоритетными направлениями в работе педагога являются применение современных педагогических технологий, направленных на достижение образовательных результатов.

На занятиях я часто применяю технологию проблемного обучения. Проблемная ситуация служит не только источником интеллектуального затруднения, что является необходимым условием развития мышления, но и важным мотивационным и эмоциональным средством в процессе обучения.

Технология проблемного обучения – это такая организация учебных занятий, которая предполагает создание под руководством преподавателя проблемной ситуации и активную самостоятельную деятельность учащихся для их разрешения, в результате чего и происходит продуктивное овладение профессиональными знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей, формирование компетенций.

Второй Всероссийский фестиваль передового педагогического опыта
"Современные методы и приемы обучения"
февраль - май 2014 года

Проблемные методы – это методы, основанные на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности учащихся, состоящей в поиске и решении учащимися выдвинутых проблем. Педагогическая проблемная ситуация создается с помощью вопросов преподавателя подчеркивающих важность объекта познания.

Технологическая схема проблемного обучения состоит в том, что преподаватель формулирует проблемную ситуацию, направляет учащихся на её решение, организует поиск решения. Таким образом, учащийся ставится в позицию субъекта своего обучения, и в результате у него образуются новые знания и приобретается способ действия.

Описание одного занятия с применением активных методов обучения: проблемно-поисковый метод и игровой формой обучения.

Тема урока: Технология приготовления блинов и блинчиков

Цели урока:

- образовательные

- систематизировать и обобщить знаний необходимые для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.

- закрепить теоретического материала по теме занятия

- проконтролировать усвоения знаний по теме занятия

- развивающие

- формирование умения делать выводы, навыков решения задач методом рассуждения

- формирование системного мышления, умения обобщать

- воспитательные

- привитие студентам интереса к профессии

- воспитание санитарно-гигиенической культуры

- формирование умения работать в коллективе (бригаде)

Второй Всероссийский фестиваль передового педагогического опыта

"Современные методы и приемы обучения"

февраль - май 2014 года

Ход урока

1. Организационный момент

Группа делится на две команды, в ходе урока преподаватель поочередно задает командам вопросы и ответы, на которые помогут решить задачу. За правильные ответы команды получают баллы, количество баллов зависит от сложности вопроса. Если команда не смогла дать правильный и полный ответ, ход переходит к соперникам.

Сообщение темы урока и проблемной *задачи*, которую студентам предстоит решить в ходе урока: «*Чем блины отличаются от блинчиков?*» В начале занятия студентам раздаются бланки с таблицей¹, которая по ходу урока заполняется.

2. Актуализация опорных знаний

Студентам было дано задание, подготовить презентации по теме «Масленица», «Блины», «Блинчики» (демонстрация лучших работ).

Вопросы и задания викторины

1 этап

1. Пользуясь сборником рецептов блюд для предприятий общественного питания заполнить в таблице¹ строчку «Рецептура и технология приготовления»

2. Отвечая на вопросы преподавателя, студенты постепенно заполняют таблицу:

а) Какие способы разрыхления вам известны?

Ответ: механический и биологический (2 балла)

б) Что является разрыхлителем при биологическом способе разрыхления?

Ответ: в результате жизнедеятельности дрожжей, сахара сбраживаются, образуя спирт и углекислый газ. В процессе выпечки за счет расширения газа образуется пористость (2балла)

в) Что является разрыхлителем при механическом способе разрыхления?

Ответ: в процессе взбивания образуется эмульсия, при выпечке пузырьки воздуха лопаются, образуя поры (2балла)

3. Командам предлагается сформулировать вывод и записать его в таблицу (5 баллов)

2 этап

1. Из каких видов муки можно готовить блины? (командам предлагается на листочках написать как можно больше видов муки)

2. С какими фаршами готовят блинчики и блины? (командам предлагается на листочках написать как можно больше видов муки)

3. Какие требования предъявляют к качеству блинов и блинчиков?

Ответ: одинаковый размер и толщина; хорошо пропечены; без трещин; цвет желтый и серовато-коричневый; консистенция мягкая, эластичная, мякиш пористый., вкус в меру соленый, слегка сладковатый (5баллов)

Как готовят блины с припеком?(5баллов)

4. Какое оборудование используется для выпечки блинов и блинчиков?

Ответ: машины и механизмы для просеивания муки;

Автомат для жарки блинчиков АИВ;

Вращающаяся жаровня ЖВС-720

Плиты электрические (3балла)

5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при выпечке блинов и блинчиков?(3балла)

3 этап

Решить тестовое задание (установить соответствие): задание оценивается в 12 баллов

Недостаток изделий	Причина возникновения	Способ устранения
1. Комковатость	1. Тесто при выпекании было вылито на неровную поверхность	1. Уменьшить нагрев
2. Неравномерная толщина	2. Тесто плохо размешано	2. Проверить при замесе качество продуктов и норму закладки. Замесить новую порцию блинчиков
3. Большая толщина, непропек	3. Низкая температура выпекания, длительное выпекание	3. Процедить тесто
4. Излишняя сухость и ломкость	4. Тесто густое или на сковороду налито много теста	4. Выровнять плиту или поверхность
5. Крупные пузырьки, блины пригорают	5. Недоброкачественные продукты, блинчики недопечены, подгоревшие, пересолены, закисшие и др.	5. Разбавить тесто молоком или уменьшить дозу теста на один блинчик
6. Неприятные привкусы	6. Высокая температура выпекания	6. Увеличить температуру выпекания

Эталоны ответов 1-2-3; 2-1-4; 3-4-5; 4-3-6; 5-6-1; 6-5-2

3. Подведение итогов урока:

1. Подведение итогов викторины.
2. Объявление оценок за урок.
3. Домашнее задание:

Пользуясь Сборником рецептур разработать технологические карты на блюда: «Блины», «Блинчики», «Оладьи», подготовиться к лабораторной работе.

Табл.1

Задача: Чем блины отличаются от блинчиков?		
	Блины	Блинчики
Рецептура		
Технология приготовления		
Способы разрыхления		
Консистенция теста		
Вывод:		