

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 приобретает 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: | | |