Министерство образования и науки Российской Федерации
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

Доклад «Роль нетрадиционных уроков в обучении по профессии «Повар»

Докладчик: Видеркер Светлана Александровна мастер производственного обучения.

с.Борское 2020г

Содержание:

Введение	*стр. 4 -5*
Урок как основная единица учебного процесса	*стр. 6*
Нетрадиционные уроки	*стр. 7*
Конспект урока «Кулинарный поединок»	*стр. 8 - 10*
Урок-сказка по теме: «Блюда из круп»	*стр. 11 - 13*
Конспект урок-лекция по теме:	*стр. 14 - 15*
«Пищевая ценность плодов и овощей»	
Выводы	*стр. 16 - 17*
Список используемой литературы	*стр. 18*

Введение

В основу доклада положено исследование возможностей использования проведения нетрадиционных уроков по изучению предметов по профессии «Повар». Для повышения теоретического уровня преподавания спецдисциплин необходимо усиление познавательной активности учащихся, развитие абстрактного мышления в учебно-воспитательном процессе.

Игровая деятельность помогает учиться всему: мышлению, вниманию, укреплению профессиональных знаний. Одним из эффективных средств пробуждения живого интереса к предмету является проведение уроков в нетрадиционной форме.

Проведение нетрадиционных уроков позволяет разнообразить процесс обучения, сделать процесс обучения по профессии менее утомительным, разнообразным и интересным для учащихся.

В данном докладе подробные приложения и образца уроков по предметам.

Данный материал может быть использован преподавателями спецдисциплин для проведения уроков теоретического и практического обучения.

Время, в котором мы живем, выдвинуло перед начальным профессиональным образованием задачу обучения свободной, творческой, образованной, культурной, активной личности, которая формируется не только спецдисциплинами, но и производственным обучением.

Вопреки устоявшемуся мнению, что учащиеся приходят на занятия кулинарии, чтобы поработать руками, результаты их опроса свидетельствуют, что более 60 % из них хотят получить и достаточные теоретические знания. Это оказалось неожиданным результатом для самих преподавателей и мастеров производственного обучения, но вместе с этим и озадачены тем, как поддержать интерес у обучающихся к учебному материалу, повысить качество обучения.

Именно поэтому стоит важная задача совершенствовать процесс обучения таким образом, чтобы на занятиях спецдисциплины каждый обучающийся работал головой и руками и активно и увлеченно и использовать это как отправную точку для возникновения и развития глубокого познавательного интереса.

Преподавателю спецдисциплин нужно смелее использовать на своих уроках игровые ситуации, особенно на I курс обучения, поскольку предмет является новым для первокурсников, начиная знакомство с предметом, на учащихся обрушивается большой поток новой терминологии, незнакомых понятий, которые трудно сразу усвоить учащимся.

Большинство преподавателей и мастеров производственного обучения с удовлетворением отмечают, что использование дидактических игр на различных этапах урока заметно стимулируют учебный процесс. Нетрадиционные формы проведения уроков я пробирала по окончанию темы по прохождению ее по примерной учебной программе, разработанную мною.

Такие уроки значимы для личностей деятельности. Деятельность учащихся превращается в общественно-значимую, что имеет большую ценность для становления и развития активности, самостоятельности, инициативы.

Главным достоинством нетрадиционных форм уроков является развитие и совершенствование социокультурной компетентности учащихся, расширение по сравнению с базовым уровнем знаний.

На моих занятиях все учащиеся имеют равные права и возможности принять самое активное участие, проявить собственную инициативу.

Применяю активную форму обучения. Для создания на уроке ситуацию успеха и формирование положительной мотивации применяю различные методы стимулирования учащихся.

Для учащихся такие уроки как переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущения себя в новом качестве (это распределение видов деятельности, обязанности и ответственность).

Проведение таких занятий дает возможность развивать личностные качества, оценить роль знаний и увидеть их применение на практике. Это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

Такие занятия помогают лучше узнать и понять учащихся, оценить их индивидуальность, решить внеклассные проблемы общения, возможность самореализации и осуществлению собственных идей.

Урок как основная единица учебного процесса

Урок – это основная организационная форма обучения.

Он является не только важной организационной, но и, прежде всего педагогической единицей процесса обучения и воспитания, его нравственность, а так же основные принципы, методы и средства обучения получают реальную конкретизацию и находят свое правильное решение и воплощаются в жизнь только в ходе урока и через него. Каждый урок вносит свой специфический, свойственный лишь ему вклад в решение задач.

Урок выполняет конкретную функцию, в которой находит выражение определенная часть более крупных блоков учебного материала.

Хороший урок - дело непростое. Искусство проведения уроков зависит от понимания и выполнения учителем социальных и педагогических требований. Немаловажным условием проведения урока являются грамотная постановка задач урока и успешная их реализация.

Пути и способы реализации этих принципов должны быть в значимой степени творческими, нетрадиционными и в тоже время эффективными.

Что же такое нетрадиционный урок?

Нетрадиционные уроки

Что такое нетрадиционный урок?

Нестандартный урок – импровизированное учебное занятие, имеющее нетрадиционную (неустановленную) структуру, содержание, формы, которые вызывают прежде всего интерес учащихся, развитие их творческого потенциала, способствующих их оптимальному развитию.

Для них характерны: максимальная насыщенность разными видами познавательной деятельности, использование программированного и проблемного обучения, осуществление межпредметных связей.

Классификация нестандартных уроков:

Интегрированные уроки, на которых материал нескольких тем дают блоками.

- Межпредметные уроки, которые ставят цель объединить материал нескольких предметов;
- Театрализованные уроки, которые проводят в пределах учебной программы;
- Уроки с различным составом учащихся (деление на подгруппы).

Виды нестандартных уроков:

- Урок - деловая игра;
- Пресс-конференция;
- Лекция;
- Бинарный урок;
- Уроки – экскурсии;
- Театрализованные уроки;
- Уроки типа КВН;
- Уроки с групповыми формами работы.

Почему же нестандартные уроки получили такое распространение?

Учитель постоянно ищет пути усовершенствования своих уроков, занятий. Такие поиски направлены на решение цепи обучающихся и воспитывающих заданий. Проблемным стал вопрос оптимального отбора содержательного материала к урокам, поскольку и до сих пор не хватает совершенных учебников. Еще одной весомой стала проблема активизации познавательной деятельности на уроках с использованием активных методов обучения, исполнения учащимися разных видов самостоятельных работ, творческих и исследовательских заданий.

Конспект урока
«Кулинарный поединок»

Цель мероприятия:

1. Способствовать объединению других групп параллели.
2. Содействовать проявлению творческих качеств учащихся.
3. Выявление лидерских качеств учащихся.
4. Развитие умений работать в команде и коллективе.
5. Установление тесных дружеских связей коллектива групп.

Ход мероприятия:

Конкурс № 1 «Если звезды зажигают»

Конкурс – представление команд.
В этом конкурсе оценивается выступление команд по следующим критериям:

- Мобильность по изготовлению эмблемы команд
- Оригинальность
- Сплоченность команды
- Артистизм
- Знания спецдисциплин

Оценка конкурса – 10 баллов.

Конкурс № 2 «Это мы не проходили»

Конкурс интеллектуальной разминки знатоков пословиц и поговорок о профессии.

На доске таблица из двух колонок, в первой начало пословицы или поговорки, во вторую необходимо вписать ответы. За каждую неверно собранную карточку – штраф 1 балл.

1.	Чай пить	Не дрова рубить
2.	Хлеб везде хорош	И у нас за морем
3.	Ужин не нужен	Был бы обед
4.	Сама испекла пирожок	Сама и кушает
5.	Не котел варит	А стряпуха
6.	На чужой каравай	Рот не разевай
7.	Мешай сметану	Масла дождешься
8.	Добрая слава	Лучше мягкого пирога
9.	Хлеб	Всему голова
10.	Не красна изба углами	А красна пирогами

Оценка – 1 балл за каждый ответ.

Конкурс № 3 «Что? Где? Когда?»

В этом конкурсе задаются вопросы, связанные с профессиональными, историческими знаниями по профессии.

Вопрос № 1.
Французы, американцы и др. не представляют новогоднего стола без традиционной, жареной индейки, а вот в Венгрии и Австрии считается, что птицу есть в этот вечер нельзя. Почему?
Ответ: есть поверие, что в новом году от них улетит счастье.

Вопрос № 2.
Как называется полный комплект столовой посуды?
Ответ: Сервиз.

Вопрос № 3.
Без рук, без ног, а в гору лезет. Что это?
Ответ: Тесто.

Вопрос № 4.
Что сырым не едят, а вареным выбрасывают?
Ответ: Лавровый лист.

Вопрос № 5.
А. С. Пушкин дал герою своего произведения прозвище «толоконный лоб». Что на Руси называлось толокном? И какое кулинарное изделие любил герой из данного сырья, в честь чего и получил прозвище?
Ответ: Овсяная крупа.

Вопрос № 6.
Персонаж русской сказки Колобок не знает группу изделий и классификацию вида теста. К какому он относится?
Ответ: группа пряники. Пряничное тесто.

Вопрос № 7.
Сформируйте закон бутерброда.
Ответ: падает маслом вниз.

Вопрос № 8.
Из какой муки раньше пеклись русские блины?
Ответ: из гречишной.

Конкурс № 4 «Выбери меня»

Участникам команды № 1 предлагается выбрать продукты, которые Вам больше по вкусу. А второй команде охарактеризовать нрав человека по избранному вкусу.

Список продуктов:

1. Яблоко.
2. Клубника.
3. Земляника.
4. Капуста.
5. Картофель.
6. Лимон.
7. Соленые огурцы.
8. Торт.

1. Любите яблоки – вы усердны в учебе.
2. Любите клубнику – у вас утонченный вкус.
3. Любите землянику – у вас часто душевные переживания.
4. Любите капусту – вы покладисты в споре.
5. Любите картофель – вы уравновешены.
6. Любите кислое - вы эгоистичны.
7. Любите сладкое – вы романтик.

Оценивают артистизм в ответе по 1 баллу.

Жюри подводит итоги, награждают победителей.

Урок-сказка по теме:
«Блюда из круп»

Цели:

1. Научить учащихся варить манную кашу, дать представление о взаимосвязи продуктов.
2. Развивать связную речь учащихся, память, мышление.
3. Продолжать развитие гигиенических навыков во время приготовления пищи.

Наглядность:

- Различные виды круп;
- Молоко;
- Соль;
- Сливочное масло;
- Технологическая карта блюда «манная каша»;
- Плакат «химический состав различных круп».

Ход урока

I. Организационный момент.

II. Изучение и усвоение нового материала.

1. Сказка «Про кашу»:

Давным-давно существовал городок, где жили не люди, а блюда. Всем здесь жилось хорошо, кроме каши. Все любили и суп, и компот, и котлеты, и даже картофельное пюре, не любили только кашу. Да и как ее любить, то соленая, то сладкая, то жидкая, то пригоревшая, то полусырая.

Горевала, горевала каша и решила она пойти по свету счастье искать. Вот идет – идет каша по дороге, и наткнулась она на посудную лавку. Обрадовалась каша, что здесь можно отдохнуть и зашла в нее. А там видано – не видано посуды – и алюминиевая, и чугунная, и эмалированная, какой хочешь. Стала каша рассказывать посуде о своем горе, а посуда и говорит: «Мы тебе поможем! Для тебя не вся посуда подходит, только та, которая с толстым дном и ты в ней пригорать не будешь, выбери себе в друзья чугунную посуду, и будете друзьями».

Отдохнула каша и пошла дальше, шла-шла и увидела огонь, поздоровалась с ним. Каша и ему рассказала о своем горе, а огонь и говорит: «Со мной тебе дружить надо и будешь всегда вкусной – ни горелой, ни сырой. Ведь я тоже хитрый. В начале я должен быть тихим – тихим до полного приготовления. И лучше бы тебе после меня укутаться в теплое одеяло и посидеть там до полного набухания».

Посветлела каша от слов огня и пошла дальше. Шла-шла, увидела домик, а в нем жили вода и молоко. Зашла к ним каша и спрашивает, кого из них ей лучше в друзья взять. А они и отвечают: «Как посмотреть. Если варить вязкую и жидкую кашу, бери молоко и воду, а если хочешь получить рассыпчатую, которая идет в гарнир, лучше воду. Можно конечно и одно молоко, но не забудь перед тем, как меня наливать в котел, на дно налей немного воды и дай ей закипеть, а затем налей молока и ты никогда не пригоришь».

Поблагодарила каша и их. Пошла дальше, шла-шла, и увидела крупяную лавку. Зашла она туда, а там и рис, и пшено, и перловка, и даже крупа «Артек». Усадили они кашу и стали расспрашивать про ее горе. Рассказала им все каша, а они ей говорят: «От нас многое зависит, какой тебе быть. Засыпать нас надо только в кипящую воду, засыпать строго по норме для каждого вида каш». – И подарили ей на память таблицу нормы закладки круп, да показали, чтобы она не забыла: манку перед варкой нужно подсушить на листах в духовке, а гречку обжарить на сковороде без жира: «И ты будешь намного вкуснее».

Попрощалась с ними каша и решила пойти домой, а впереди видит- висит теремок, а живут там сахар, соль и сливочное масло. «А» - думает каша – «зайду туда, авось они что-нибудь посоветуют». Зашла к ним в терем, обрадовались там гостье. Не знают, куда посадить ее, а потом и спрашивают какое у нее к ним дело. Выслушали кашу и говорят: «К нам-то тебе и надо было. Мы - последний штрих в твоей вкусноте. Сахар и соль клади в жидкость, после закипания, да смотри, строго по норме. А уж масло клади в готовую кашу, да не бойся, не зря в народе говорят: «Кашу маслом не испортишь».

Вышла от них каша счастливая и направилась домой. Говорят, с тех пор отбоя у нее не стало от клиентов.

Полюбили они ее. Да и не зря говорят на Руси: «Щи да каша - пища наша!».

2. **Беседа с ……. Вопросы:**
   - Из чего готовят каши?
   - Что такое крупа?
   - Какие продукты необходимы для приготовления каши?
   - Можно ли приготовить кашу из воды и крупы?
   - А почему берут другие продукты? Например, масло?
   - Назовите поговорки, сказки о каше.
   - Почему существует выражение: «С ним каши не сваришь»?

3. **Грамзапись: отрывок из сказки Андерсена «Горшок каши»**
   Беседа с ……...Вопросы:
   - О какой каше говорится в сказке?
   - Почему каша считается ценной пищей?
   - А вы, ребята, любите кашу? Ведь сегодня вы поучитесь сами варить кашу.

4. Практическая работа.

- Ознакомление с инструкционно - технологической картой блюда «Манная каша».
- Повторение санитарно-гигиенических правил при работе на кухне, охрана труда и техники безопасности.
- Выполнение работы по-бригадно.

III. Закрепление изученного материала

Бригадиры отчитываются о работе своей бригады. Вопросы:

- Какой посудой лучше пользоваться для приготовления манной каши?
- Как приготовить кастрюлю, чтобы каша не пригорала?
- Как следует варить кашу, чтобы не было комков?
- Что следует знать и помнить при варке любой каши?
- Когда и с чем подают кашу?

IV. Задание на дом:

1. История происхождения крупы и блюд на их основе.
2. Приготовить интересные рецепты любой каши.

Конспект урок-лекция
по теме: «Пищевая ценность плодов и овощей»

Цели урока:

- Развитие у обучающихся самостоятельного мышления, познавательных интересов;
- Закрепление полученных по теме знаний;
- Развить умение планировать ответ, выделяя главное.

Задачи урока:

- Развить умение сравнивать, анализировать;
- Развить умение излагать мысли, культуру речи;
- Привить интерес к профессии.

Методическое обеспечение:

- Плакаты виды овощей, плодов;
- Кроссворд;
- Дидактический материал для игры «Лото».

Ход урока

I. Организованная часть урока:

- Присутствие учащихся на уроке
- Цели, задачи урока.

Конспект урока

Зачитывает стихотворение учитель, в котором просматриваются тема и цели.

Я садовником трудилась,
Не на шутку рассердилась:
Вдруг на грядках овощи
Меж собой поспорили –
«Кто» на свете всех важнее?
Чтоб сей спор быстрей решить,
Надо бы нам поспешить
Поваров бы расспросить.
Фрукты спорили в корзинах:
«Кто» содержит витамины,
И пектин, и каротин?
«Кто» поможет всем больным
Вывести холестерин?
Каждый зная наверняка-
Жить без него никак нельзя.

II. Повторение пройденного материала:

Прошу Вас вспомнить, на какие группы делятся овощи и плоды.

Давайте вместе повторим о том, какую роль играют овощи в питании организма человека.

После того, как мы повторим тему, учитель предлагает разгадать кроссворд по данной теме:

КРОССВОРД
"ФРУКТЫ, ОВОЩИ, ЯГОДЫ"

Здесь спрятаны названия, фруктов, овощей и ягод.
Найди их!
(читай по горизонтали или по вертикали)

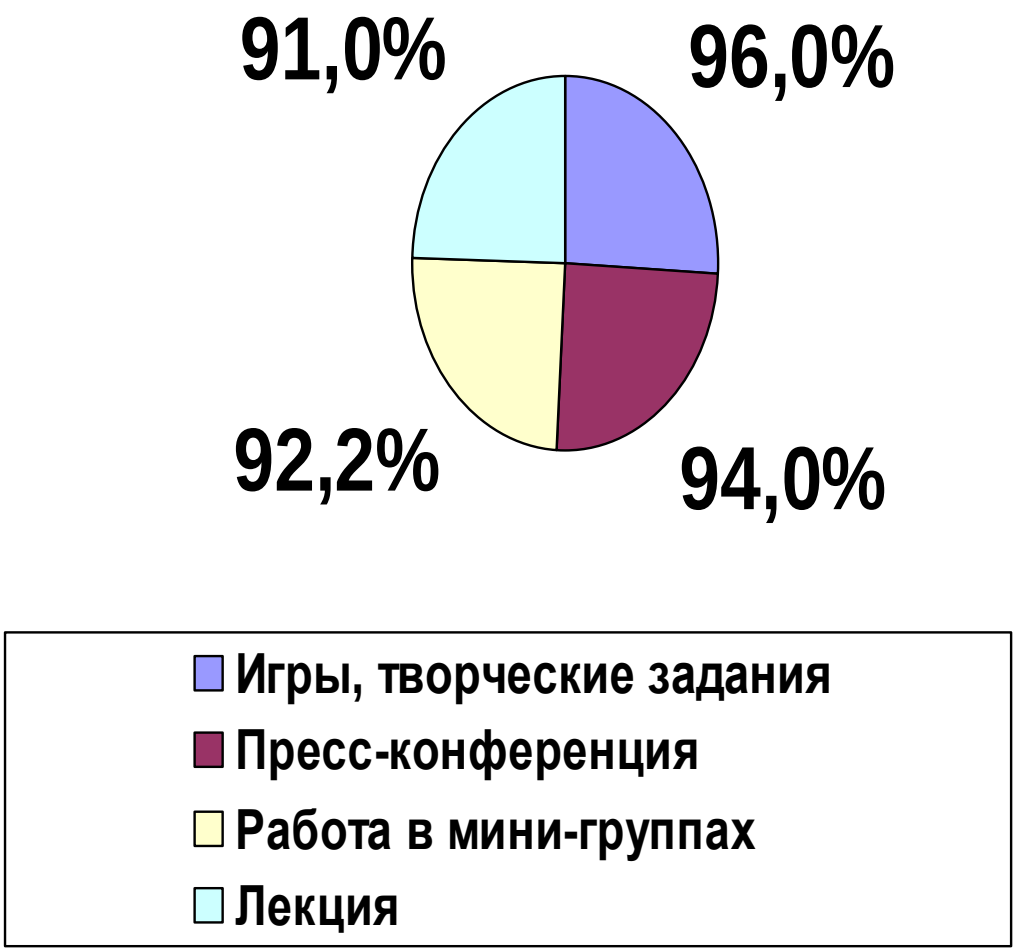
м	о	р	к	о	в	ь	ф	п	л	а	ч	к
в	с	в	а	г	р	у	ш	а	и	н	е	а
и	в	и	л	у	к	м	п	р	м	а	р	р
н	ё	ш	а	р	а	р	о	я	о	н	е	т
о	к	н	м	е	и	т	м	б	н	а	ш	о
г	л	я	ч	ц	с	м	м	л	м	с	н	ф
р	а	м	п	о	м	и	д	о	р	м	я	е
а	п	е	л	ь	с	и	н	к	м	т	м	л
д	к	а	п	у	с	т	а	о	п	ы	в	ь
м	а	н	г	о	м	м	в	в	е	к	в	в
д	ы	н	я	ы	в	ф	ы	а	р	в	ы	б
м	а	н	д	а	р	и	н	р	е	а	е	а
к	у	к	у	р	у	з	а	б	ц	в	е	н
ц	с	л	и	в	а	у	к	у	е	н	г	а
г	р	а	н	а	т	у	к	з	е	н	г	н
к	л	у	б	н	и	к	а	п	и	т	п	р

Выводы

В целях выявления результативности применения нетрадиционных уроков и методов в учебном процессе разработано и проведено исследование в качестве «резюме». В резюме учащимся предлагалось ответить на вопросы, отражающие их отношение к учебному процессу и преподавателю.

Исследования проходили в конце I и II полугодия учебного года.

Обработанные данные исследования



Итак, эффективность учебного процесса во многом зависит от умения учителя правильно организовать урок и грамотно выбрать ту или иную форму проведения занятия.

Нетрадиционные формы проведения уроков дают возможность не только поднять интерес учащихся к изучающему предмету, но и обучить работе с различными источниками знаний.

Такие формы проведения занятий «снимают» традиционность урока, оживляют мысль.

Однако хочу отметить, что слишком частое обращение к подобным формам организации нецелесообразно, так как нетрадиционное может быстро стать традиционным, а это, в конечном счете, приведет к падению у учащихся интереса к предмету.

Список используемой литературы:

Основная:

1. В.А. Скакун «Преподавание общетехнических и специальных предметов в средних ПТУ», Издательство «Высшая школа», Москва, 1987 год;
2. В.В. Усов «Основы кулинарного мастерства», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.;
3. В.В. Усов «Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.;
4. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий», Образовательно-издательский центр «Академия», Москва, 2007 г.

Дополнительная:

1. Эрнст Бирснер «500 лучших рецептов от BURDA MODEN», ТОО «ВНЕШСИГМА», Москва, 1997 год;
2. Журнал «Питание и общество».