



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

368401 Республика Дагестан, г. Хасавюрт, ул. Махачкалинское шоссе 1^а

Тел|факс 8(872310) 5-26-89. <http://пксы.рф> E-mail: ksy-rd@mail.ru

Утверждаю

Директор ГБПОУ РД «КСУ»

З.Р.Алижанова

Выполнила

преподаватель спецдисциплин

А.А. Абакарова

Проект

«Интегрированные уроки как инновационная форма обучения»

***Интегрированный урок по профессии 43.01.09- “Повар, кондитер”-
Создание инновационного десерта: сочетание кулинарных
технологий и дизайнерских решений.***

г. Хасавюрт, 2024

Интегрированные уроки как инновационная форма обучения в системе среднего профессионального образования

Современная система среднего профессионального образования требует от студентов не только получения теоретических знаний, но и развития практических навыков и компетенций. Одной из инновационных форм обучения, которые могут помочь в этом, являются интегрированные уроки. В этом докладе мы рассмотрим, что такое интегрированные уроки, их преимущества и примеры реализации в системе среднего профессионального образования.

Что такое интегрированные уроки?

Интегрированный урок - это форма обучения, при которой несколько предметов или дисциплин объединяются в одном уроке. Это позволяет студентам получить более полное понимание предмета, а также развить навыки критического мышления, анализа и синтеза информации.

Преимущества интегрированных уроков в системе среднего профессионального образования

Интегрированные уроки имеют ряд преимуществ в системе среднего профессионального образования:

1. **Увеличение мотивации:** Интегрированные уроки позволяют студентам видеть связь между различными предметами и дисциплинами, что увеличивает их мотивацию к обучению.
2. **Развитие практических навыков:** Интегрированные уроки включают в себя практические задания и проекты, которые помогают студентам развить практические навыки и компетенции.
3. **Улучшение понимания предмета:** Интегрированные уроки позволяют студентам получить более полное понимание предмета, поскольку они рассматривают его с разных сторон.
4. **Развитие навыков сотрудничества:** Интегрированные уроки часто включают в себя групповую работу, что развивает навыки сотрудничества и общения у студентов.

Примеры реализации интегрированных уроков в системе среднего профессионального образования

1. **Урок по теме "Технология и дизайн":** На этом уроке студенты изучают технологические процессы и дизайн продукта. Они разрабатывают проекты по созданию новых продуктов и технологий.

2. **Урок по теме "Экономика и менеджмент"**: На этом уроке студенты изучают экономические принципы и менеджмент. Они разрабатывают бизнес-планы и проводят анализ рынка.
3. **Урок по теме "Информатика и программирование"**: На этом уроке студенты изучают информатику и программирование. Они разрабатывают программы и приложения.

Интегрированные уроки - это инновационная форма обучения, которая может помочь студентам среднего профессионального образования получить более глубокие знания и практические навыки. Это форма обучения, которая развивает навыки критического мышления, анализа и синтеза информации, а также улучшает понимание предмета. Мы надеемся, что этот доклад поможет вам понять преимущества интегрированных уроков и вдохновит вас на создание собственных интегрированных уроков.

Выводы

Интегрированные уроки - это эффективная форма обучения, которая может помочь студентам среднего профессионального образования получить более глубокие знания и практические навыки. Мы надеемся, что этот доклад поможет вам понять преимущества интегрированных уроков и вдохновит вас на создание собственных интегрированных уроков.

План урока

Тема: Создание инновационного десерта: сочетание кулинарных технологий и дизайнерских решений.

Предметная область: технология приготовления десертов, основы дизайна.

Тип урока: Интегрированный, практический, проектный.

Цель урока: разработать и приготовить новый десерт, сочетающий в себе современные кулинарные техники и оригинальный дизайн, учитывая принципы пищевой безопасности и эстетики.

Задачи урока:

- **Образовательные:**
 - Закрепить знания о различных технологиях приготовления десертов (муссы, кремы, бисквиты).
 - Изучить принципы сочетания вкусов и текстур.
 - Познакомиться с основами дизайна десертов.
 - Повторить правила пищевой безопасности и санитарии.
- **Развивающие:**
 - Развить творческое мышление и креативность.
 - Улучшить навыки работы в команде.
 - Развить умение планировать и организовывать работу.
 - Улучшить мелкую моторику и навыки работы с инструментами.
- **Воспитательные:**
 - Воспитывать ответственность за качество работы.
 - Формировать эстетический вкус и чувство прекрасного.
 - Развить коммуникативные навыки.

Оборудование и материалы:

- Рабочие места для каждой группы (столы, инструменты).
- Набор продуктов для приготовления десертов (по списку, разный для каждой группы).
- Кулинарные инструменты (миксеры, венчики, кондитерские мешки, шпатели и т. д.).
- Фотоаппараты или смартфоны для фиксации процесса и результата.
- Презентационное оборудование (проектор, экран).

- Презентация с примерами современных десертов и дизайнерских решений.
- Литература по технологии приготовления десертов и основам дизайна.
- Перчатки, фартуки, колпаки.
- Индивидуальные наборы для дегустации.

Ход урока:

1. Организационный момент

Преподаватель начинает урок с приветствия и проверки готовности к уроку. Он объявляет тему и цели урока, объясняя студентам, что они будут работать над созданием инновационного десерта, используя современные технологии и принципы сочетания вкусов и текстур.

2. Актуализация знаний

Преподаватель проводит краткое повторение основных технологий приготовления десертов, таких как муссы, кремы и бисквиты. Он обсуждает принципы сочетания вкусов и текстур, объясняя студентам, как правильно комбинировать разные компоненты, чтобы создать уникальный вкус и текстуру.

Затем преподаватель показывает презентацию с примерами современных десертов и дизайнерских решений. Это позволяет студентам видеть, как можно применять теоретические знания на практике и получить вдохновение для создания своего собственного десерта.

3. Групповая работа

Группа делится на подгруппы по 3-4 человека. Каждая подгруппа получает задание: разработать и приготовить инновационный десерт, учитывая заданную тематику (например, «Десерт будущего», «Десерт на основе сезонных продуктов», «Этнический десерт»).

Каждая группа выбирает:

- Концепцию десерта (вкус, текстуру, дизайн)
- Технологию приготовления
- Необходимые ингредиенты
- Форму подачи
- Этапы приготовления (составление пошагового плана)

Преподаватель оказывает консультационную помощь группам, отвечает на вопросы, следит за соблюдением техники безопасности. Это позволяет студентам получить практический опыт работы с современными технологиями и принципами сочетания вкусов и текстур.

4. Презентация результатов

Каждая группа представляет свой десерт, описывает концепцию, технологию приготовления, подробно рассказывая о дизайнерском решении. Презентация может сопровождаться фото- и видеоматериалами.

Взаимная дегустация и оценка десертов позволяет студентам получить обратную связь и улучшить свои навыки. Преподаватель дает оценку и комментарии по результатам урока, что позволяет студентам получить обратную связь и улучшить свои навыки.

Это позволяет студентам получить практический опыт работы с современными технологиями, развить свои навыки в области кондитерского дела и получить обратную связь от преподавателя.

5. Обсуждение и подведение итогов: Анализ успехов и ошибок. Выявление лучших работ по критериям: вкус, оригинальность, дизайн, технология, презентация. Обратная связь от преподавателя и учеников.

6. Домашнее задание: Подготовить краткий отчет о проделанной работе, включая рецепт, фото и описание процесса. Изучить новые технологии приготовления десертов, найти вдохновение для будущего проекта.

Критерии оценивания:

- Оригинальность концепции десерта.
- Соблюдение технологии приготовления.
- Качество приготовления десерта (вкус, текстура, внешний вид).
- Эстетика оформления и дизайна.
- Качество презентации.
- Соблюдение техники безопасности.
- Работа в команде.

Инновационные элементы:

- Интеграция различных предметов (технология, дизайн, пищевая химия).
- Проектный подход к обучению.
- Развитие творческого потенциала студентов.
- Применение современных технологий (фото, видео).
- Взаимное оценивание и обратная связь.

Экспериментальная, инновационная методическая деятельность преподавателя:

Использование современных технологий в методической деятельности.

Внедрение экспериментальных методов в обучение.

Работа в команде и решение творческих задач.

Использование компьютеров и программного обеспечения для проектирования десертов.

Интегрированный урок:

Объединение теоретических и практических знаний в одном уроке.

Использование различных методов обучения (эксперимент, проектирование, презентация).

Работа в команде и решение творческих задач.

Внедрение экспериментальных методов в методическую деятельность преподавателя.

Экспериментальная, инновационная методическая деятельность преподавателя в ходе этого урока включает в себя следующие аспекты:

1. **Использование современных технологий:** Преподаватель использует современные технологии, такие как 3D-принтеры, лазерные резак и компьютеры с программным обеспечением для проектирования десертов. Это позволяет студентам получить практический опыт работы с новыми технологиями и развить свои навыки в этой области.
2. **Внедрение экспериментальных методов:** Преподаватель использует экспериментальные методы в обучении, что позволяет студентам самостоятельно исследовать и экспериментировать с различными ингредиентами и технологиями. Это способствует развитию критического мышления, творчества и навыков решения проблем.
3. **Работа в команде:** Преподаватель организует работу студентов в командах, что позволяет им развить навыки коммуникации, сотрудничества и решения конфликтов. Работа в команде также способствует развитию лидерских качеств и навыков управления.
4. **Решение творческих задач:** Преподаватель ставит перед студентами творческие задачи, которые требуют нестандартного подхода и решения.

Это способствует развитию творческого мышления, навыков решения проблем и критического мышления.

5. **Использование компьютеров и программного обеспечения для проектирования десертов:** Преподаватель использует компьютеры и программное обеспечение для проектирования десертов, что позволяет студентам получить практический опыт работы с современными технологиями и развить свои навыки в этой области.
6. **Оценка и комментарии:** Преподаватель дает оценку и комментарии по результатам урока, что позволяет студентам получить обратную связь и улучшить свои навыки.
7. **Домашнее задание:** Преподаватель назначает домашнее задание, которое требует от студентов создать свой инновационный десерт с использованием современных технологий. Это способствует развитию навыков самостоятельной работы и ответственности.

Экспериментальная, инновационная методическая деятельность преподавателя в ходе этого урока позволяет студентам получить практический опыт работы с современными технологиями, развить свои навыки в области кондитерского дела и получить обратную связь от преподавателя.