

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**  
**«Методика обучения в техникуме»**

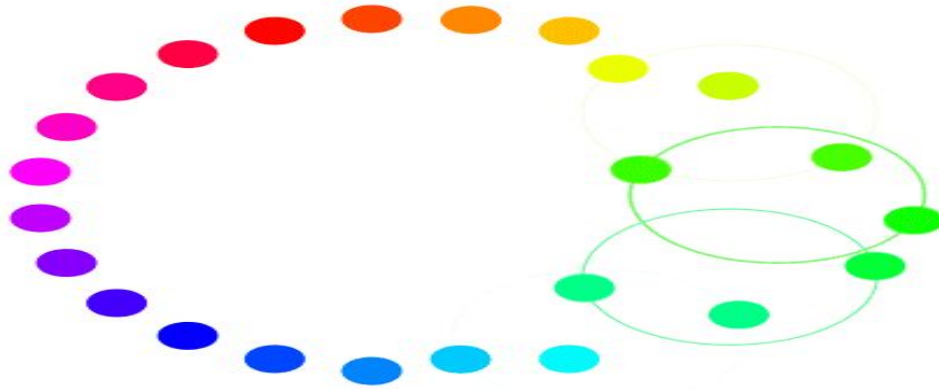


**тема выступления:**  
**«Интерактивная лекция»**



# Интерактивные формы обучения

ПО  
ЗВО  
ЛЯ  
ЮТ



**активизировать познавательную активность студентов**

**усиливает их интерес и мотивацию**

**развивает способность к самостоятельному обучению**

**обеспечивает связь между студентами и преподавателем.**

**Интерактивное обучение** - это специальная форма организации познавательной деятельности, способ познания, осуществляемый в форме совместной деятельности студентов

все участники взаимодействуют друг с другом обмениваются информацией

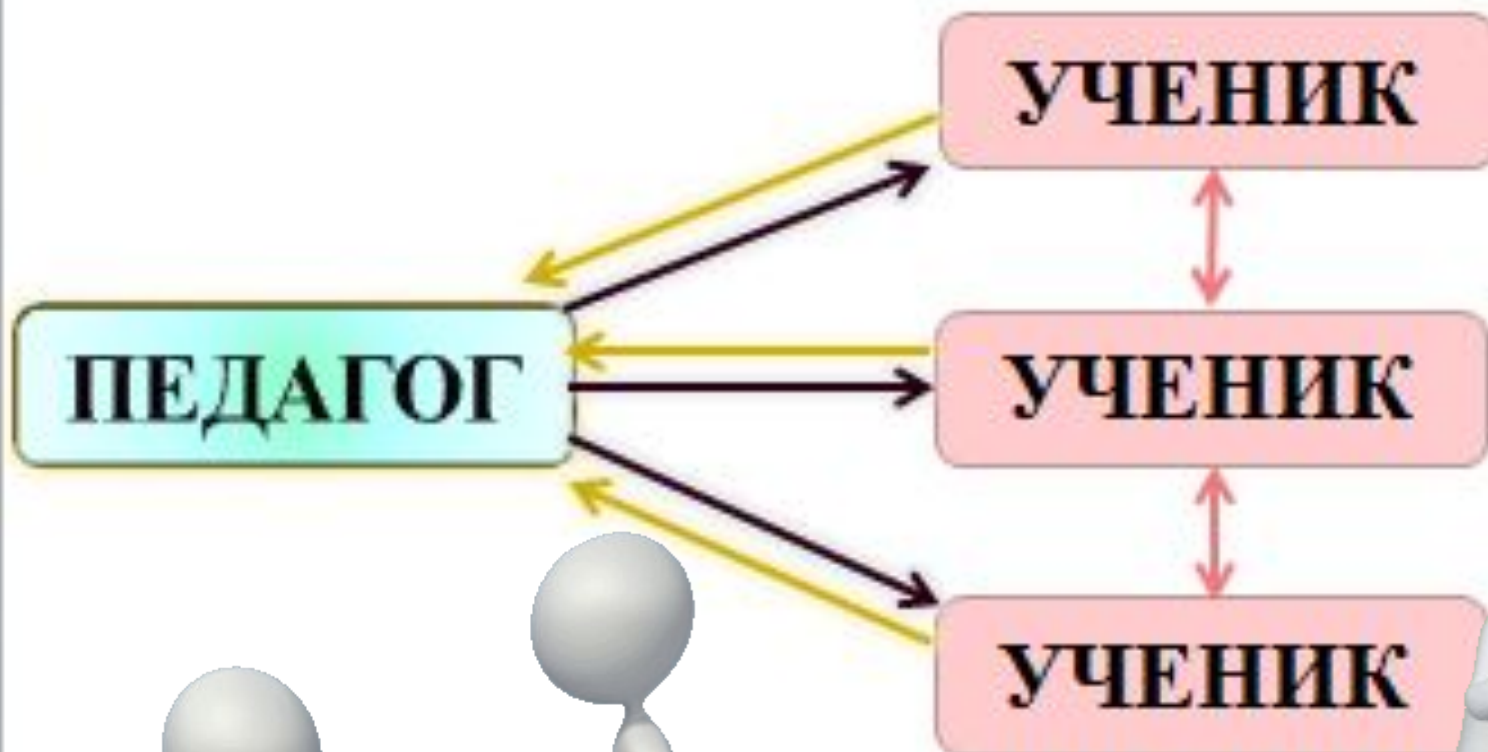
совместно решают проблемы, моделируют ситуации

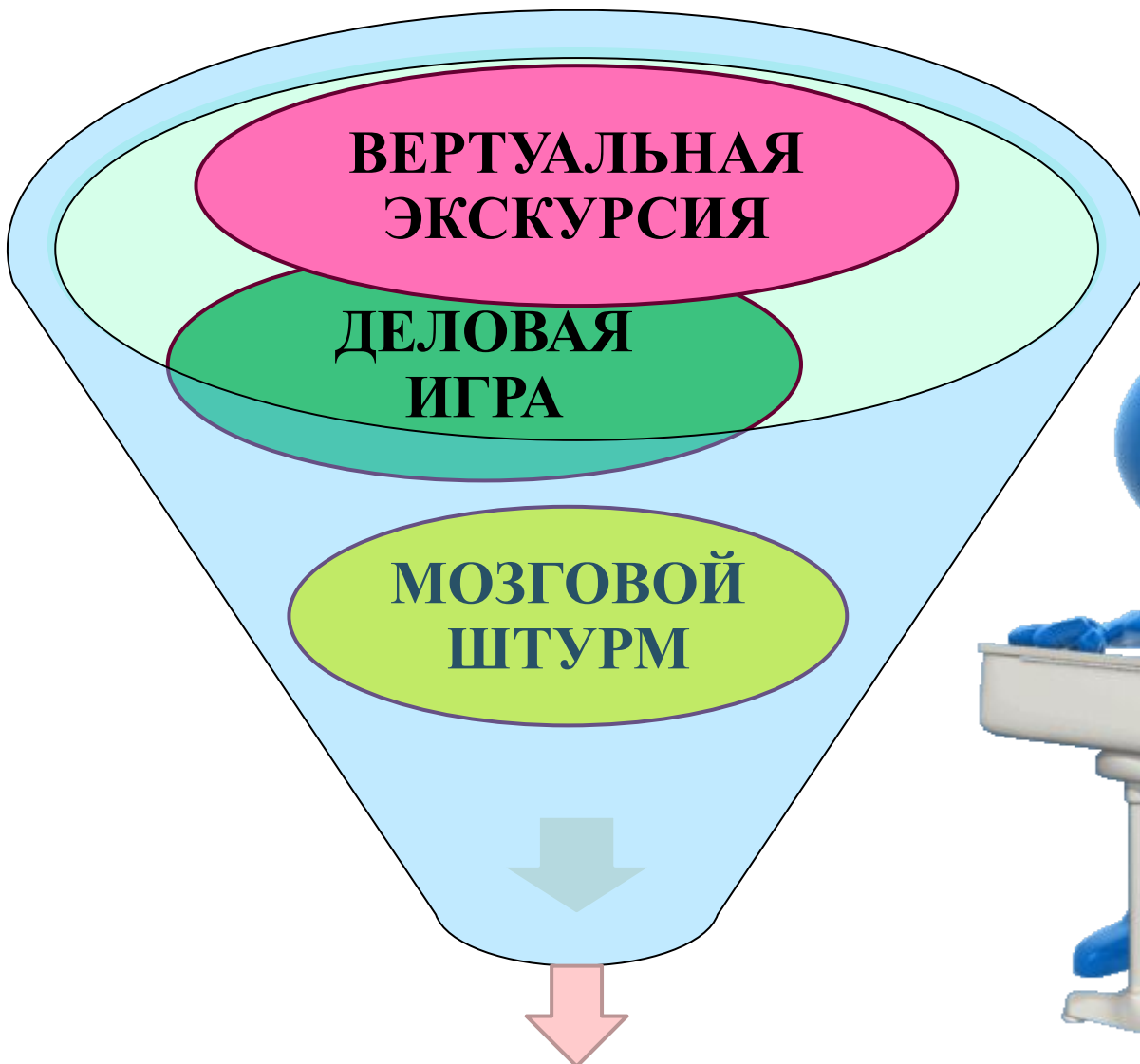
оценивают действия других и свое собственное поведение

погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению поставленных задач



# Схема интерактивные обучения





**интерактивная лекция**



# Интерактивная лекция решает целый ряд задач:

Внимание:



формирует не только познавательные, но и профессиональные мотивы и интересы

Внимание:



дает целостное представление о профессиональной деятельности

Внимание:



учит практической работе, формирует умения и навыки индивидуального и совместного принятия решений

Внимание:



воспитывает у студентов ответственное отношение к делу

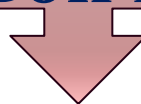
# Интерактивная лекция - деловая игра



- это уникальный механизм аккумуляции и передачи коллективного опыта



# Интерактивная лекция - «МОЗГОВОЙ ШТУРМ»



## Задание №2. Вопрос.

Выберите правильное сырье для изготовления колбас

Основное:

- |               |             |
|---------------|-------------|
| 1.Говядина    | 6.Суб.прод. |
| 2.Свинина     | 7.Жир       |
| 3.Баранина    | 8.Мука      |
| 4.Мясо птицы  | 9.Шпик      |
| 5.Мясо нутрии | 10.Дрожжи   |

Дополнительное:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1.Яйцо    | 7.Сахар   |
| 2.Молоко  | 8.Соль    |
| 3.Сливки  | 9.Лук     |
| 4.Хлеб    | 10.Чеснок |
| 5.Храхмал | 11.Имбирь |
| 6.Сода    | 12.Перец  |

## Задание №2.

Эталон ответа

Сырье, используемое для  
изготовления колбас

Основное:

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| 1.Говядина               | 6.Суб.прод.          |
| 2.Свинина                | 7.Жир                |
| 3.Баранина               | <del>8.Мука</del>    |
| 4.Мясо птицы             | 9.Шпик               |
| <del>5.Мясо нутрии</del> | <del>10.Дрожжи</del> |

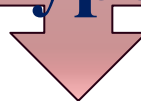
Дополнительное:

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1.Яйцо            | 7.Сахар              |
| 2.Молоко          | 8.Соль               |
| 3.Сливки          | 9.Лук                |
| <del>4.Хлеб</del> | 10.Чеснок            |
| 5.Храхмал         | <del>11.Имбирь</del> |
| <del>6.Сода</del> | 12.Перец             |

позволяет найти решения в сложных задачах



# Интерактивная лекция - «виртуальная экскурсия»



**Задача**  
**Процесс производства колбасных изделий**  
**операции и восстановления технологии**

Один сырьевой материал - это мясо с костями



**Эталон ответа**

1. Обвалка	2. Жировка	3. Сортировка мяса	4. Приготовл. фарша
			
5. Подготовл. оболоч.	6. Набивка фарша.	7. Вязка батона	8. Осадка
			

**Вопрос.**  
**Какая операция является первой в процессе производства колбас. Назовите последовательность операций в процессе**

Первая операция - это разделка мяса, от которого отделяется жир. Этот процесс называется **обвалка!**

Разделение жированного мяса по сортам - этот процесс называется **сортировка мяса!**

**погружение в реальную обстановку**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**  
**«Методика обучения в техникуме»**



**тема выступления:**  
**«Интерактивная лекция»**

