

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«Методика обучения в техникуме»

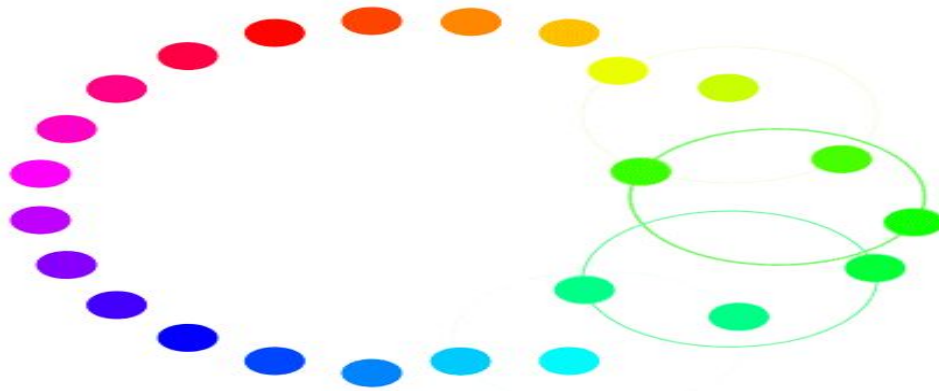


тема выступления:
«Интерактивная лекция»



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

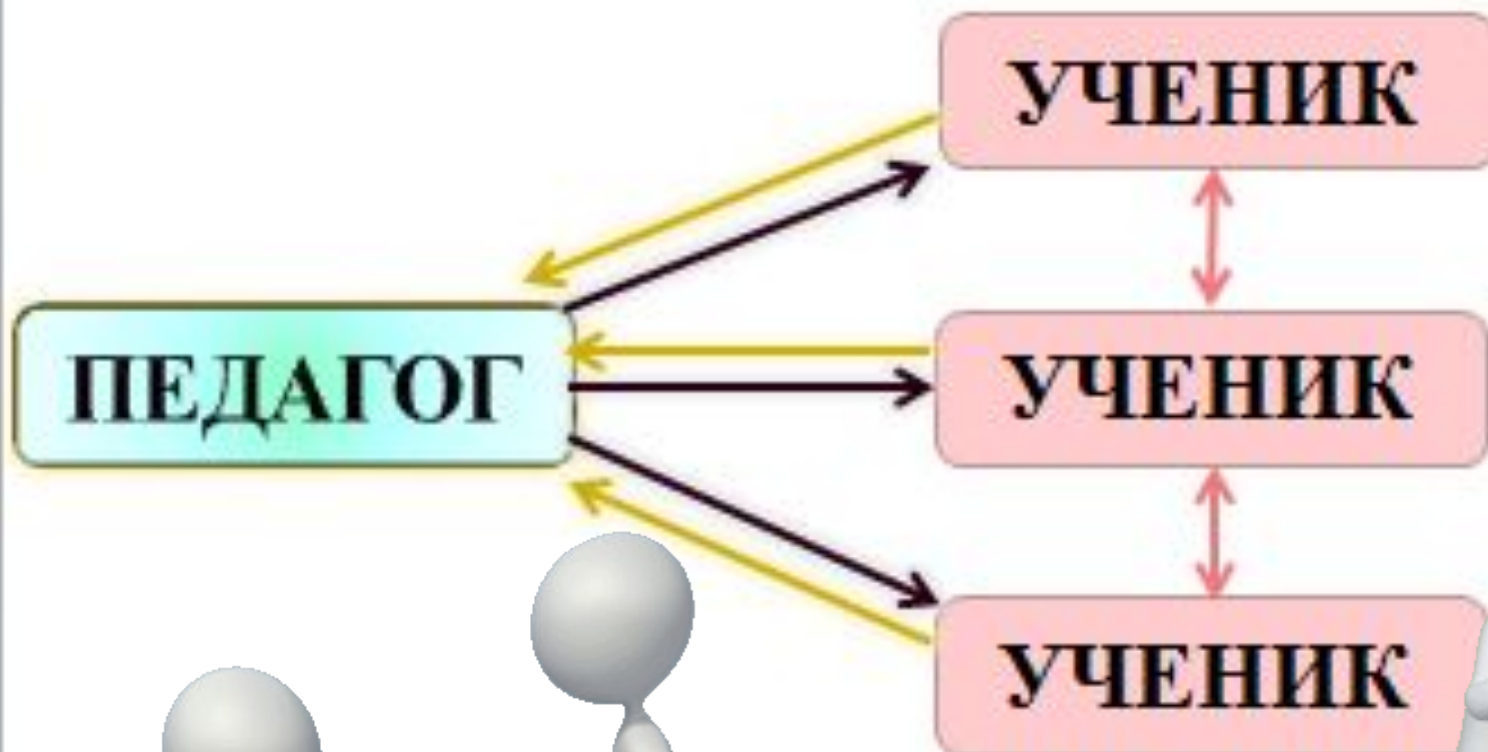
совместно решают проблемы, моделируют ситуации

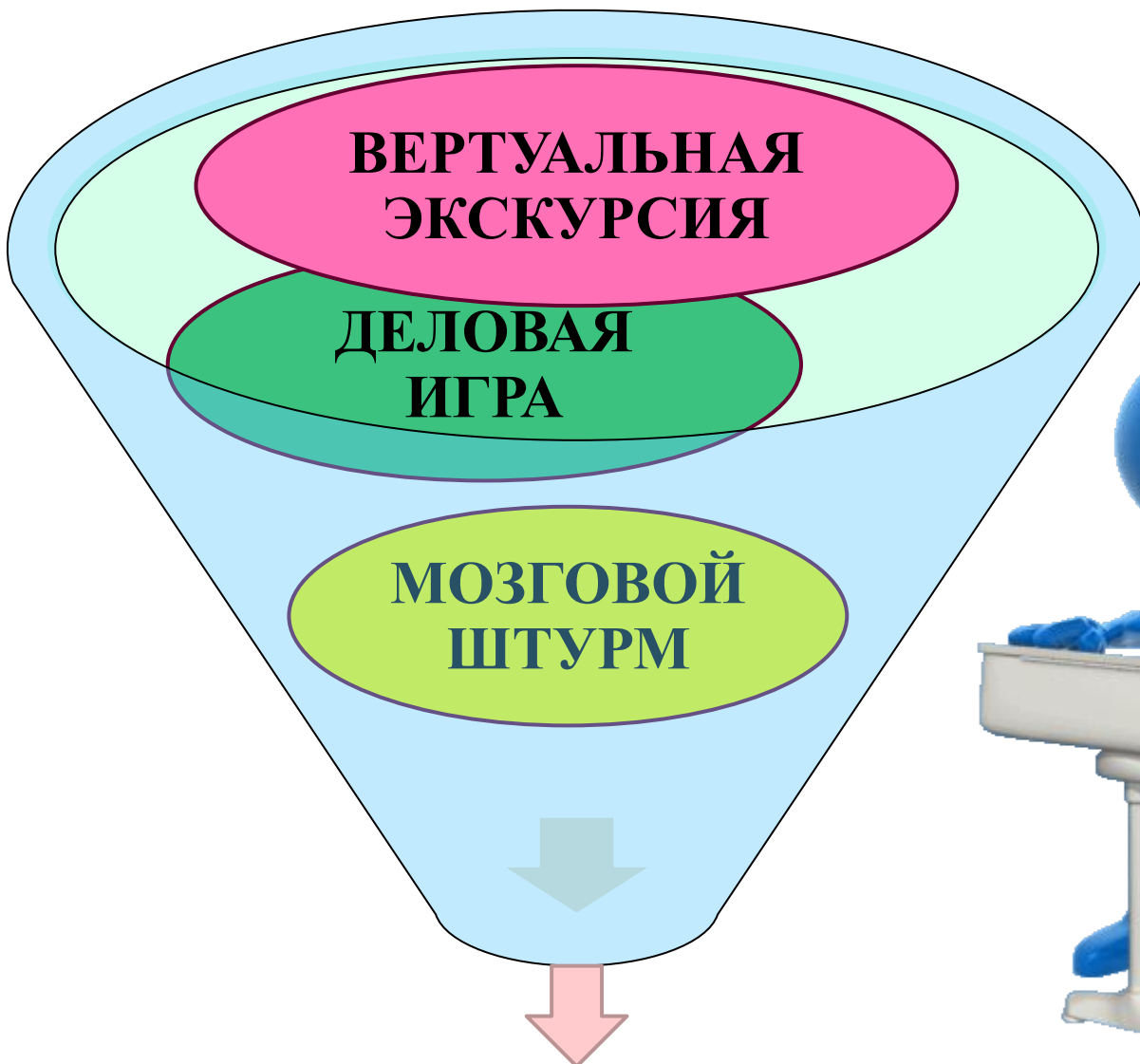
оценивают действия других и свое собственное поведение

погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению поставленных задач



Схема интерактивные обучения





**ВЕРТУАЛЬНАЯ
ЭКСКУРСИЯ**

**ДЕЛОВАЯ
ИГРА**

**МОЗГОВОЙ
ШТУРМ**



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:



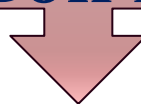
воспитывает у студентов ответственное отношение к делу

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:

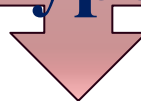
- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1.Говядина | 6.Суб.прод. |
| 2.Свинина | 7.Жир |
| 3.Баранина | 8.Мука |
| 4.Мясо птицы | 9.Шпик |
| 5.Мясо нутрии | 10.Дрожжи |

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 |

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. Подготов. оболоч.	6. Набивка фарша.	7. Вязка батона	8. Осадка
			

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

переработки мясного сырья, в процессе которого отделяется жир и кожа. 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»

