

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«Методика обучения в техникуме»

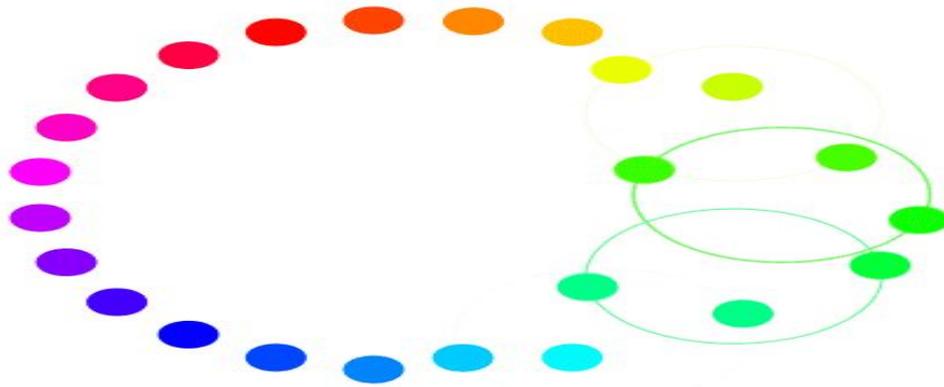


тема выступления:
«Интерактивная лекция»



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

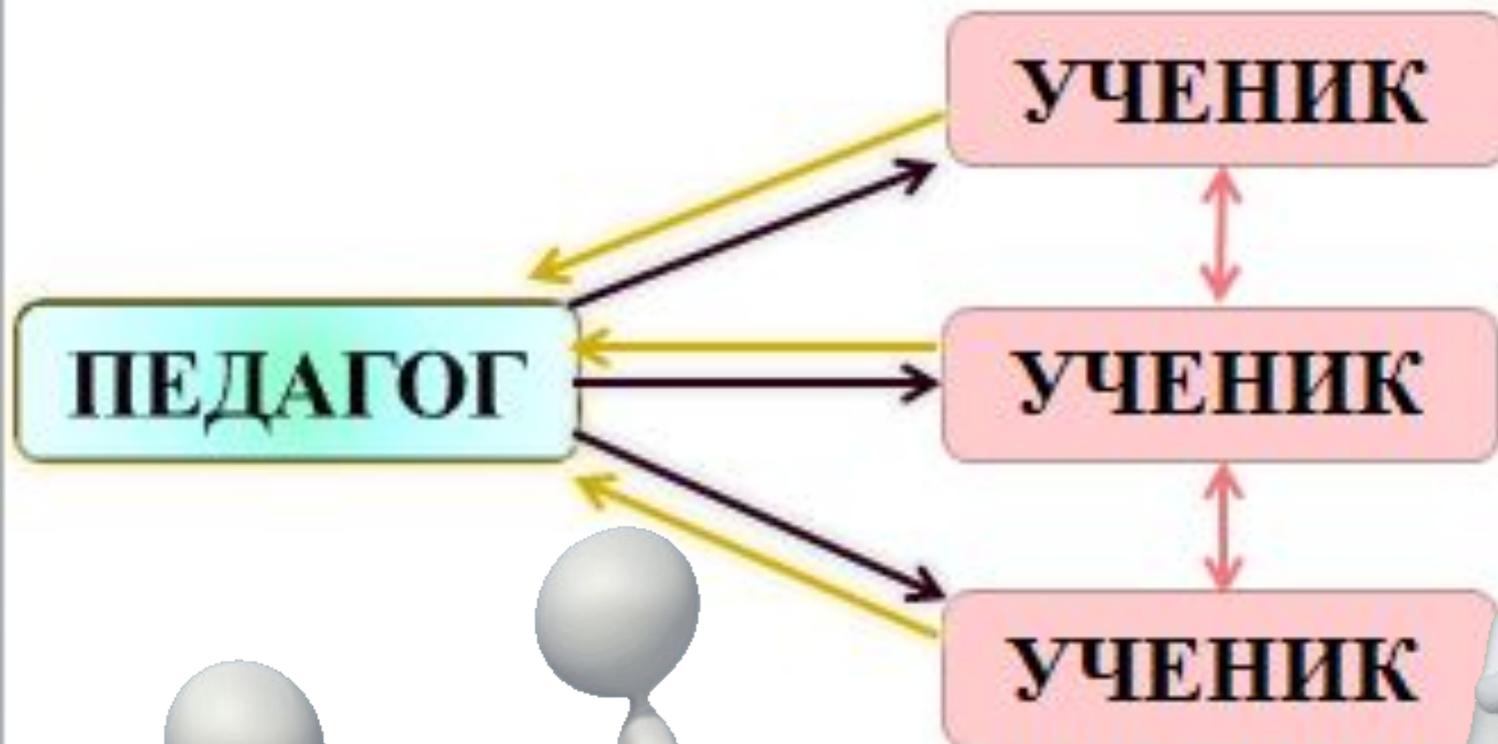
совместно решают проблемы, моделируют ситуации

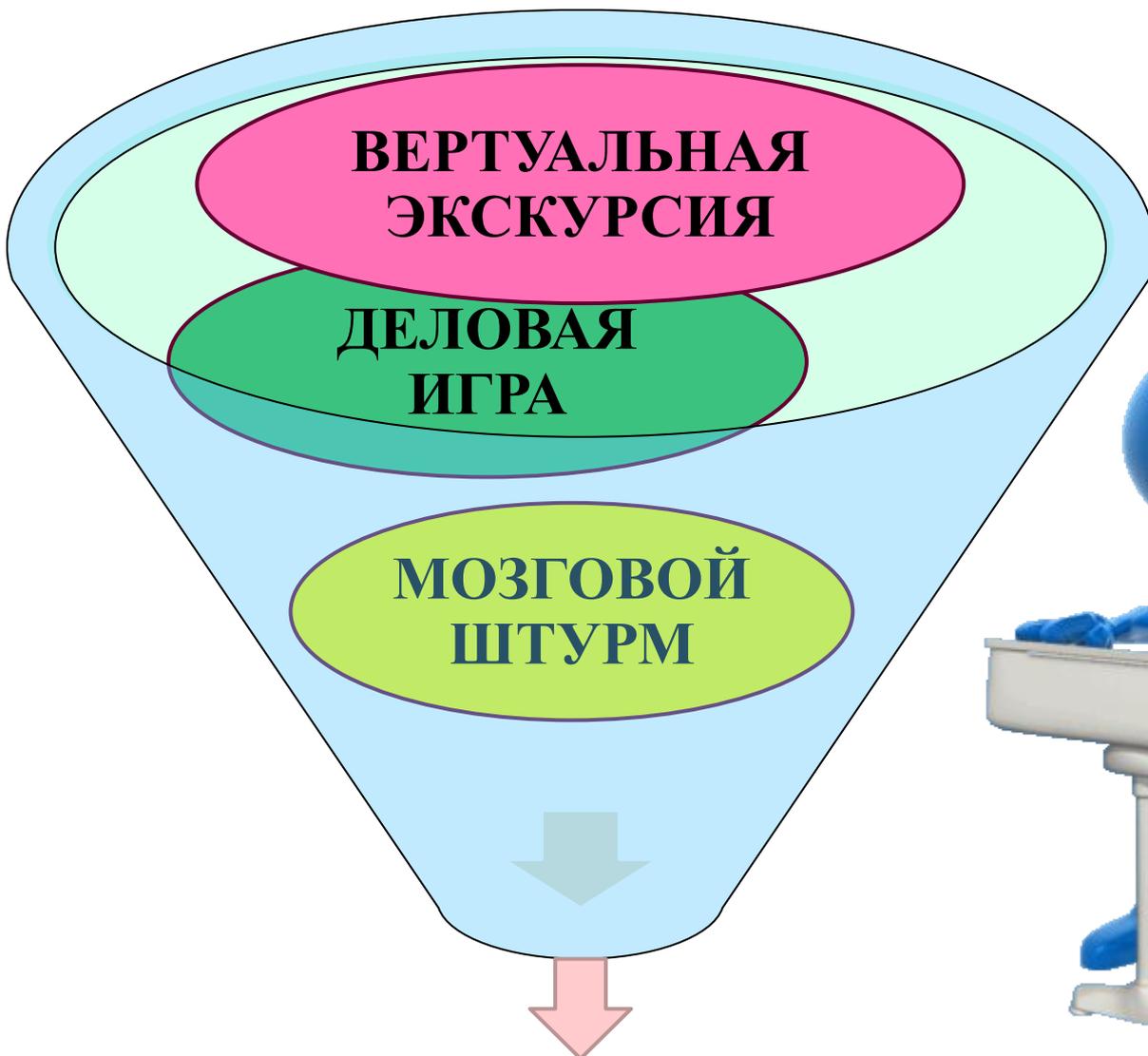
оценивают действия других и свое собственное поведение

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:



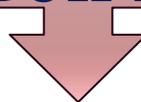
воспитывает у студентов ответственное отношение к делу

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 компонент мяса с...



Эталон ответа

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

Вопрос.
Обвалка. Назовите последовательность процесса

переработки мясного сырья, в процессе 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»

