

КУЗНЕЦОВА АННА  
ВАЛЕРЬЕВНА  
ГАПОУ ТО  
«Агротехнологический колледж»  
преподаватель специальных  
дисциплин



**Тема по самообразованию:**  
**Познавательный интерес как  
фактор развития активности  
самостоятельности в условиях  
ФГОС**

Год начала работы над  
темой самообразования  
2014

Год окончания работы над  
темой самообразования  
2017

## **Цель самообразования:**

совершенствование методики преподавания основных предметов, повышение уровня обученности студента, уровня педагогического мастерства педагога.

## **Задачи:**

- формировать способность к творческому саморазвитию, к творческой деятельности;
- внедрять в учебный процесс инновационные педагогические технологии;
- обеспечивать программирование своей деятельности, творческой рефлексии, генерирование идей, воплощение творческого замысла;
- продолжать работу над повышением научно-теоретического уровня в области теории и методики преподавания основных предметов;
- изучить психологические и возрастные особенности

# МОЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ САМООБРАЗОВАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ



# **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА**

Разработка рабочей документации

Участие в методических конференциях

Участие в единых методических днях

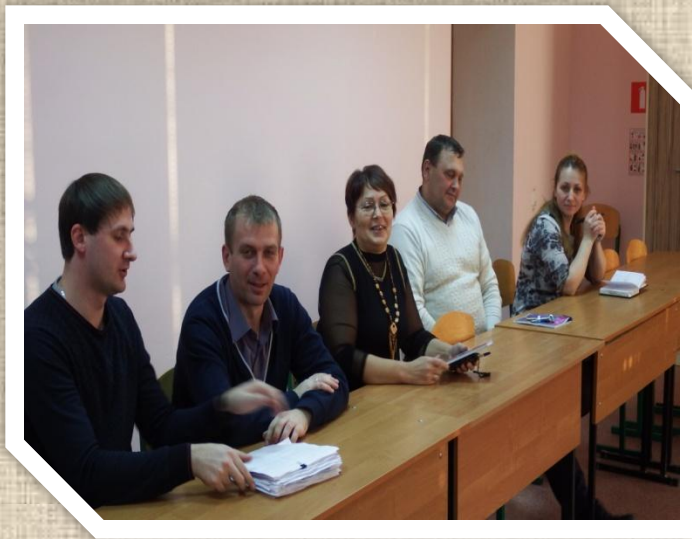
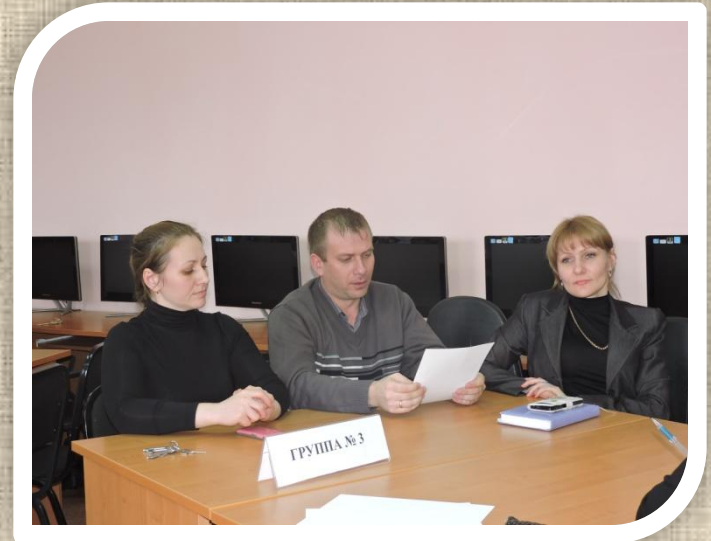
Участие в стратегических сессиях

# Методическое обеспечение преподаваемых дисциплин

№ п/п	Перечень дисциплин (МДК) в соответствии с тарификацией	Наличие рабочей программы	Наличие календарно-тематического планирования	Наличие поурочных планов	Наличие методических пособий, указаний, рекомендаций для обучающихся	Наличие комплекта оценочных средств	Другое
1.	<b>ПМ 03. Приготовление супов</b>	+	+	+	+	+	Сборник тестовых заданий по профессии Повар, кондитер  Инструкционные карты
2.	<b>ПМ 04. приготовление блюд из рыбы</b>	+	+	+	+	+	
3.	<b>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	+	+	+	+	+	
4.	<b>ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд</b>	+	+	+	+	+	
5.	<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	+	+	+	+	+	
6.	<b>ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	+	+	+	+	+	
7.	<b>ПМ 09. Приготовление блюд современной кухни</b>	+	+	+	+	+	
8.	<b>ОП 04. Санитария и гигиена Повар, кондитер</b>	+	+	+	+	+	
9.	<b>ОП 05. Основы предпринимательской деятельности</b>	+	+	+	+	+	



# УЧАСТИЕ В МЕТОДИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ ЕМД И ПЦК





**РАБОТА ПО ТЕМЕ  
САМООБРАЗОВАНИЯ**



# МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УРОКА

## Литератур

1. Оржековский Н.А., Титов Н.А., Костячук И.А. «Организация творческого сотрудничества учащихся на практических занятиях»
2. Селевко Г.К. «Современные образовательные технологии»: Учебное пособие. – М.: Народное образование

## Методические

1. «Инновационное образование: практико-ориентированный подход в обучении» Материалы IV Международной научно-методической конференции г. Астрахань, 2012 года
2. Купаевцев А.В. Деятельностная альтернатива в образовании // Педагогика, № 10. – 2005

# ПРОГНОСТИЧЕСКИЙ ЭТАП

## ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Комплексно - методическое оснащение урока  
Уровень подготовки обучающихся  
Личностные и психофизические особенности обучающихся

## ПОДГОТОВКА ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Разработка пакета материалов для использования педагогических технологий  
Разработка системы мер, направленных на решение проблемы  
Прогнозирование результатов

# Педагогическая основа

## по методу В.В. Фирсова

1. Уровневая дифференциация обучения на основе обязательных результатов
2. Разная степень овладения практическими умениями
3. Уровни овладения практическими умениями
  - иметь представление, профессионально ориентироваться
  - знать алгоритм, принять участие, оценить
  - выполнить под руководством
  - выполнить самостоятельно

# Концептуальные подходы

## Традиционный подход

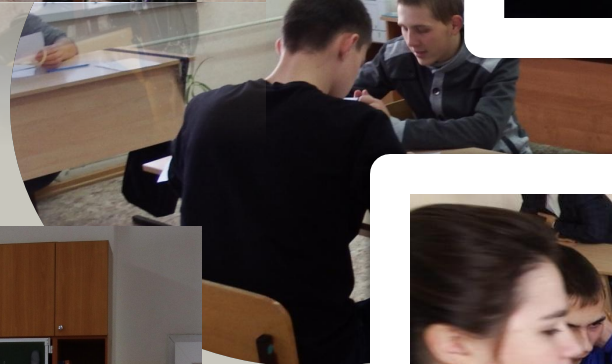
- целеполагание
- фронтальный опрос
- работа по алгоритму
- технологические задачи
- эвристические беседы

## Инновационный подход

- дифференцированные задания
- задания на поиск знаний и продуктивных методов работы
- сопоставления задания и выбор правильного решения
- исследование
- проектный метод

# ОТКРЫТЫЕ УРОКИ

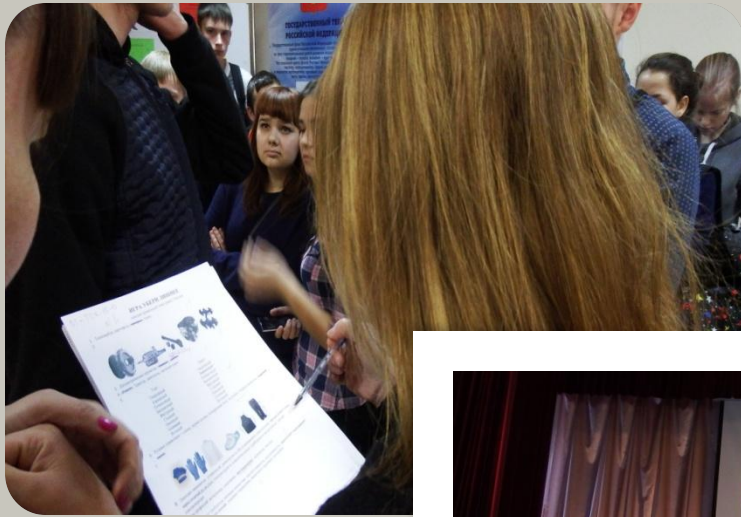
# ПРАКТИЧЕСКИЙ





# УЧАСТИЕ В ПРЕДМЕТНЫХ НЕДЕЛЯХ

## ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП





# УЧАСТИЕ В ОЛИМПИАДАХ, КОНКУРСАХ ВНУТРИ КОЛЛЕДЖА

ПРАКТИЧЕСКИЙ  
СТАД



# Овладение профессиональными и общими компетенциями выпускников

Применение знаний в практической работе

Понимание взаимосвязи технологических элементов

Умение быстро адаптироваться к новым условиям

Обладание профессиональными компетенциями

## Показатели обучаемости

Участие во внутриколледжных конкурсах

Участие в областных конкурсах

Трудоустройство выпускников

Занятость предпринимательской деятельностью

ОБОБЩАЮЩИЙ

ЭТАП



# Награды моих обучающихся

ОБОБЩАЮЩИЙ ЭТАП





# НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



УЧАСТИЕ В  
РЕГИОНАЛЬНЫХ  
И ОБЛАСТНЫХ  
КОНКУРСАХ

# НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

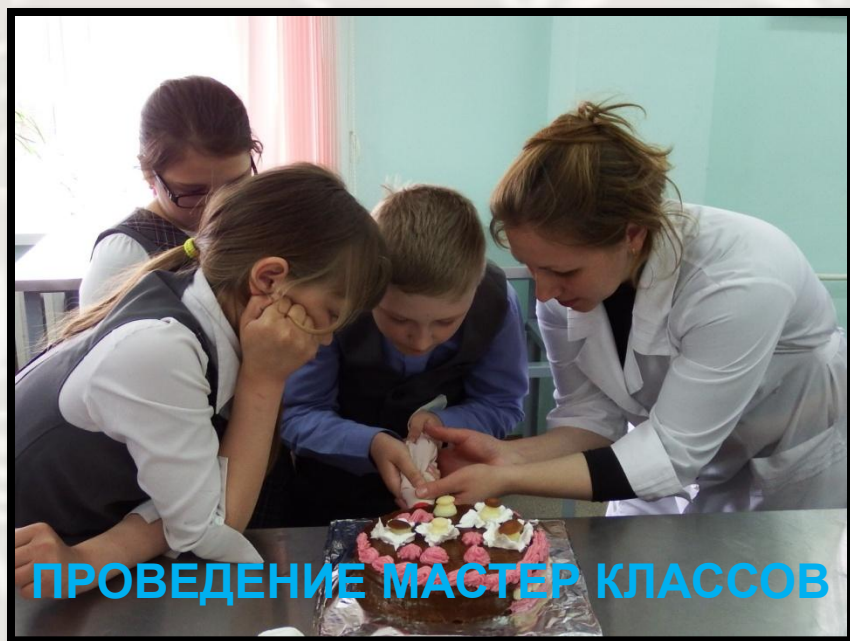




# ПРОФОРИЕНТАЦИОННАЯ РАБОТА



**РАБОТА С АГРОКЛАССАМИ**



**ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР КЛАССОВ**

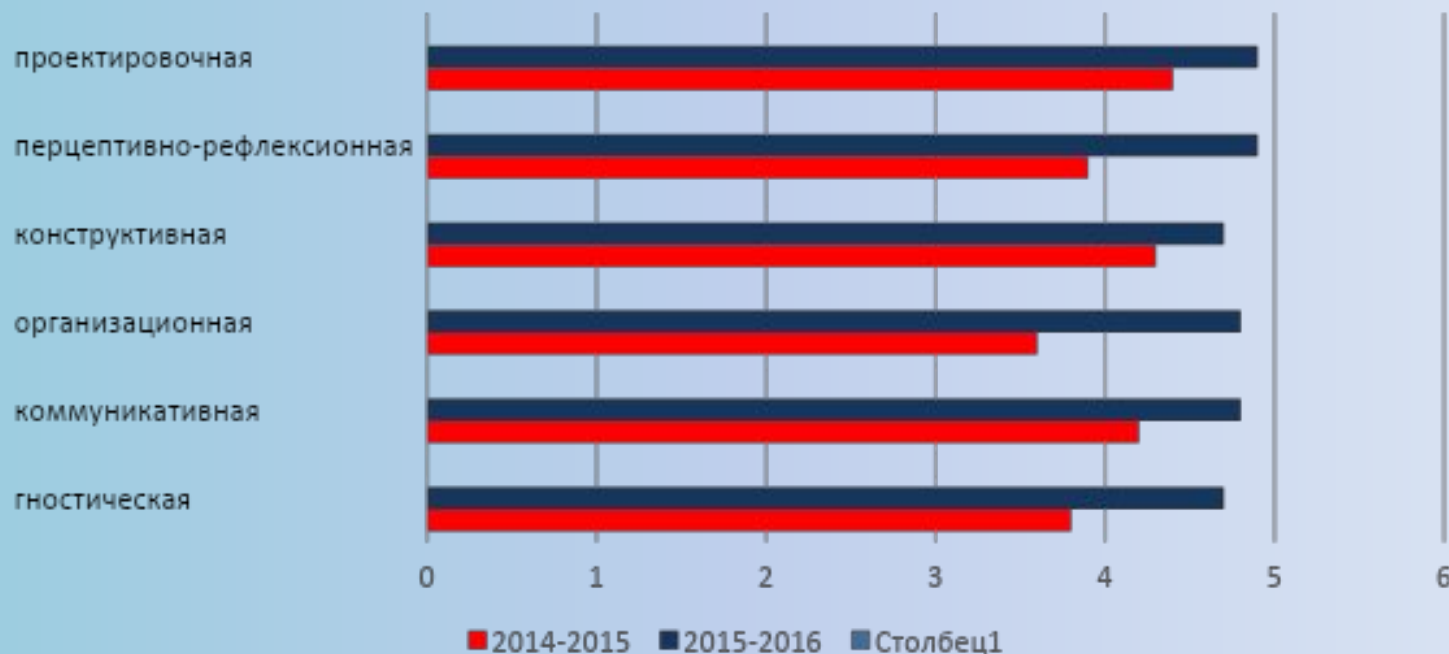


**ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР КЛАССОВ**



# «Самооценка результатов профессиональной деятельности»

## Уровень сформированных компетенций



Качество оценки знаний студентов и участие их в региональных конкурсах, сформированность моих компетенций и участие в различных мероприятиях позволяет мне осуществлять профессиональную деятельность на высоком уровне

## **В ЗАКЛЮЧЕНИИ**

**Формулу успеха знают многие,  
дело за малым – познать сам успех**

**В.И. Лизинский**